



Manual de Departamento – Cocina Educativa

Palacio de Granda | International Schools Partnership

Versión en Español

Ámbito: Cocina educativa para actividades curriculares y extracurriculares, principalmente repostería y elaboración de platos sencillos, siempre bajo supervisión docente.

1) Objetivo

Garantizar un uso seguro, responsable y educativo de la cocina, minimizando riesgos y asegurando la higiene, el cuidado del material y el cumplimiento de la normativa interna del centro.

2) Responsabilidades y Organización

2.1. Estructura

- Coordinación del Departamento (o Coordinador/a de Cocina): mantener y actualizar el manual y los POE; plan anual de formación del personal; aprobación de listas de verificación y registros; coordinar mantenimiento y compras.
- Profesor/a Responsable de Actividad: supervisión directa de los grupos; control de acceso a material cortante y aparatos; apertura/cierre con checklists y firma de registros; reporte de incidentes y solicitud de mantenimiento.
- Personal de Mantenimiento/Limpieza: ejecución del plan de limpieza y desinfección (PLD); revisión periódica de filtros de campana, estado de enchufes y cables; gestión de residuos y reposición de consumibles.
- Estudiantes: cumplir normas de seguridad e higiene; informar de incidencias; cuidar el material y colaborar en la limpieza final.

2.2. Ratio y Control de Acceso

- Ratio recomendado: actividades con cuchillos o calor → 1 adulto/8 estudiantes con uso de objeto cortante; actividades de bajo riesgo → 1/25.
- Acceso únicamente bajo supervisión.
- Material cortante y aparatos eléctricos custodiados y emitidos por el profesor.

3) Normas Generales de Seguridad e Higiene

- Indumentaria y EPIs: cabello recogido y cubierto; delantal; calzado cerrado antideslizante; sin mangas holgadas ni joyas. Guantes térmicos para hornos; guantes anticorte (nivel 5) para mandolina/ralladores si aplica.
- Higiene de manos: antes de empezar, tras tocar residuos, toser/estornudar, ir al baño o manipular alérgenos/crudos.
- Orden y limpieza continuos: encimeras despejadas, cables organizados.
- Prohibido correr, jugar o usar el móvil mientras se manipulan cuchillos o calor.

- Alérgenos: identificar y señalizar preparaciones. Seguir el POE de alérgenos.
- Incidentes: comunicar inmediatamente y registrar en el parte de incidentes.
- Señalización: mantener visibles salidas, extintor, manta ignífuga y puntos de corte de energía.

4) Evaluación de Riesgos (Resumen)

Matriz: Probabilidad (1–5) × Severidad (1–5).

- Cortes con cuchillos/mandolina – Riesgo: Medio/Alto → Mitigación: formación, guante anticorte, tablas estables, técnica segura, custodia.
- Quemaduras/escaldaduras (hornos, vitro, bandejas) – Riesgo: Medio/Alto → Mitigación: guantes térmicos, rutas despejadas, avisos de “caliente”, uso de rejillas.
- Electrocución (aparatos, cables) – Riesgo: Bajo/Medio → Mitigación: inspección previa, manos y cables secos, no saturar regletas, desenchufar antes de limpiar.
- Incendio (grasa, resistencias) – Riesgo: Bajo/Medio → Mitigación: campana encendida, limpieza de filtros, no paños cerca del calor, manta ignífuga.
- Resbalones/caídas (líquidos, harina) – Riesgo: Medio → Mitigación: limpiar derrames al momento, señalizar suelo mojado, calzado antideslizante.
- Contaminación/alérgenos – Riesgo: Medio → Mitigación: segregación, etiquetado, limpieza por cambios de alérgeno.
- Atragantamiento – Riesgo: Bajo → Mitigación: no comer durante manipulación, supervisión.

5) Procedimiento – Gestión de Material Cortante (POE-CUCH)

Ámbito: cuchillos de chef, puntillas, sierra de pan, peladores, mandolinas, ralladores.

5.1. Emisión y Custodia

- El profesor emite el material al inicio y lo recoge al final.
- Almacenamiento en armario con llave o panel magnético protegido.
- Conteo de cuchillos al inicio y al fin de la sesión.

5.2. Reglas de Uso

- Técnica: agarre de pinza y garra en la mano guía; cortar siempre sobre tabla estable con base antideslizante.
- Transporte: punta hacia abajo, junto a la pierna, avisando “cuchillo”.
- Nunca dejar cuchillos en el fregadero o bajo paños/harina.

- Mandolina: SIEMPRE con protector o guante anticorte.
- Sustituir cuchillos desafilados (aumentan el riesgo).
- Prohibido forzar o usar cuchillos para abrir envases metálicos.

5.3. Mantenimiento

- Afilado periódico (registro en Anexo E).
- Limpieza inmediata tras uso; secado y guardado en funda/soporte.
- Retirada de servicio si hay punta rota, mella o hoja floja.

6) Procedimiento – Aparatos Eléctricos y Calor (POE-APAR)

Equipos: vitrocerámicas portátiles, hornos, campana, nevera, batidoras/amasadoras (si aplica).

6.1. Normas Generales

- Inspección previa: cable sin cortes, enchufe íntegro, equipo seco y estable.
- Cables recogidos; evitar cruces por zonas de paso.
- Nunca manipular con manos mojadas.
- Desenchufar antes de limpiar o cambiar accesorios.
- Ante olor a quemado/chispas/ruidos: etiquetar “Fuera de servicio” y retirar.

6.2. Vitrocerámicas Portátiles

- Colocar en superficie plana, estable y resistente al calor; lejos del borde y del agua.
- Usar ollas/cazos compatibles y secos; asas hacia dentro.
- Campana encendida siempre que haya calor/humo.
- No cubrir la vitro ni apoyar paños o plásticos cerca.
- Apagar y dejar enfriar antes de mover.

6.3. Hornos

- Precalentar según receta; usar guantes térmicos y rejilla de apoyo para maniobrar.
- Abrir la puerta con el cuerpo ladeado (evitar golpe de vapor).
- No dejar el horno encendido sin supervisión.
- Limpieza: retirar residuos y evitar productos abrasivos en juntas/vidrios.

6.4. Campana Extractora

- Encender al iniciar cocción; seleccionar potencia adecuada.
- Limpiar filtros según plan (ver Plan de Limpieza – Anexo C).
- No usar si hay ruidos anómalos; revisar fijación.

6.5. Nevera

- Temperatura 0–5 °C; registro diario (Anexo D).
- Alimentos etiquetados (grupo, fecha, alérgenos) y en recipientes cerrados.
- Crudos abajo; preparados arriba.
- No introducir elaboraciones calientes (dejar templar y tapar).

7) Procedimiento – Higiene, Alérgenos y Seguridad Alimentaria (POE-HIG / POE-ALERG)

7.1. Higiene

- Uñas cortas, sin esmalte; cubrir cortes con apósito azul y guante.
- Superficies: limpiar antes y después; preferir papel desechable o bayetas codificadas.
- Tablas codificadas por tipo de alimento (opcional en repostería, recomendable si se cocina).

7.2. Alérgenos (lista UE habitual).

Comunicar a la enfermera la receta a realizar, ingredientes y curso/grupo al menos 3 días antes de la actividad para que pueda revisar alérgenos y dar indicaciones al profesor.

Gluten, crustáceos, huevo, pescado, cacahuete, soja, leche, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuiz, moluscos.

- Segregación de ingredientes; utensilios dedicados cuando sea necesario.
- Etiqueta visible en elaboraciones con alérgenos.
- Limpieza por cambio de alérgeno: lavar con detergente, aclarar, desinfectar (tiempo de contacto), aclarar/aírear si procede.
- Con alergia declarada en el grupo: evitar ese alérgeno o estación dedicada con máxima prevención.
- Reacción alérgica: seguir el protocolo sanitario del centro y contactar emergencias.

8) Plan de Limpieza y Desinfección (PLD)

- Diario (cierres): encimeras, tiradores, mandos, mesas, fregadero, suelos, placas, bandejas y utensilios.
- Semanal: interior de hornos, filtros de campana, frentes y zócalos, estanterías.
- Mensual: desincrustación a fondo de hornos, revisión de juntas, limpieza profunda de nevera.
- Productos: detergente neutro + desinfectante alimentario autorizado; respetar dilución y tiempo de contacto.
- Registros: hoja de PLD (Anexo C) con firma y fecha.
- Derrames: limpiar de inmediato y señalizar suelo mojado.

9) Gestión de Residuos

- Segregación: orgánico, envases, papel/cartón, vidrio (según contenedores del centro).
- Aceites/grasas: si se generan, almacenar en recipiente cerrado y gestionar según protocolo.
- Cristal/cuchillas rotas: recoger con pala/cepillo, nunca con la mano; contenedor específico de punzantes si disponible o en bolsa por separado.

10) Formación y Autorización

- Inducción obligatoria: normas, EPIs, rutas de evacuación, uso básico de cuchillos y aparatos.
- Módulo de cuchillos: técnica segura y prueba práctica → autorización para tareas con cuchillos.
- Refrescos: anual o al inicio de curso. Registrar la formación (Anexo F).

11) Protocolos de Emergencia

- Incendio pequeño (sartén/horno): cortar calor; manta ignífuga o extintor adecuado; nunca agua sobre grasa; evacuar si no se controla.
- Electrocutión: no tocar a la persona si el equipo sigue energizado; cortar corriente y avisar a emergencias.
- Cortes: presionar con gasa; elevar el miembro; evaluar asistencia médica; registrar.
- Quemaduras: agua templada continua 10–20 min; no hielo ni cremas; cubrir estéril; evaluar.
- Evacuación: seguir plan del centro; punto de encuentro establecido.

12) Mantenimiento Preventivo

- Revisión visual semanal: cables, enchufes, bases, estabilidad de placas portátiles.
- Campana: limpieza de filtros y verificación mensual.

- Hornos: comprobar cierre, juntas y resistencia; limpieza profunda trimestral.
- Nevera: comprobar temperatura y juntas; desescarche si aplica.
- Etiquetado “Fuera de servicio” y parte de mantenimiento (Anexo E) ante anomalías.
- Inventario anual de utensilios y reposiciones.

13) Programación y Planificación de Actividades

- Ficha de sesión: objetivo didáctico, receta, riesgos específicos, alérgenos, EPIs, distribución de puestos, tiempos de horno y limpieza.
- Checklist de apertura antes de iniciar (Anexo B).
- Checklist de cierre y registros completados (Anexos B–D).

14) Mejora Continua y Auditoría Interna

- Revisión trimestral de incidentes y “casi accidentes” para acciones preventivas.
- Auditoría semestral de cumplimiento de POE y registros.
- Actualización anual del manual (o ante cambios de equipamiento/espacio).

ANEXOS (Plantillas)

Anexo A. Plantilla de Evaluación de Riesgos

Actividad: _____ Fecha: ____/____/____ Docente: _____

Equipos implicados: _____

Riesgos identificados: Cortes / Quemaduras / Escaldaduras / Electrocuación / Incendio / Resbalones / Alérgenos / Otros: _____

Matriz: Prob (1–5) × Sev (1–5) | Nivel = Prob × Sev

Riesgo 1: _____ Prob: _ Sev: _ Nivel: _ Medidas: _____

Responsable: _____ Plazo: _____ Estado: [] Pendiente [] Implementada

Riesgo 2: _____ Prob: _ Sev: _ Nivel: _ Medidas: _____

Revisión: ____/____/____ Firma Coordinación: _____

Anexo B. Checklists de Apertura y Cierre

Apertura (antes de entrar el alumnado)

- Zona despejada, suelos secos, iluminación OK
- Extintor/manta accesibles y señalizados
- Campana operativa, filtros colocados
- Cables y enchufes sin daños, regletas no saturadas
- Cuchillos contados y custodiados
- EPIs disponibles (guantes térmicos, guante anticorte)
- Ingredientes/utensilios listos; revisión de alérgenos del grupo
- Nevera 0–5 °C (anotar en registro)

Cierre (al finalizar)

- Vitros/hornos apagados y fríos
- Campana apagada; filtros limpios si procede

- Superficies limpias y desinfectadas
- Utensilios lavados, secados y guardados
- Cuchillos contados y bajo llave
- Suelos fregados y secos; residuo retirado
- Nevera ordenada; elaboraciones etiquetadas
- Registros completados (temperatura, PLD, incidencias)

Anexo C. Plan de Limpieza y Desinfección (PLD)

- Elemento – Frecuencia – Producto/Dilución – Tiempo de contacto – Responsable – Firma/Fecha
- Encimeras/mesas – Diario
- Fregadero/grifos – Diario
- Vitros/mandos – Diario
- Hornos (interior) – Semanal
- Filtros de campana – Semanal
- Nevera (estantes) – Mensual
- Suelos – Diario

Anexo D. Rotulación de Alérgenos (cartel para cocina)

- Este producto contiene: ☐ Gluten ☐ Huevo ☐ Leche ☐ Frutos secos ☐ Soja ☐ Cacahuete ☐ Sésamo ☐ Sulfitos ☐ Otros: _____
- Grupo/Clase: _____ Fecha: ____/____/____ Responsable: _____



PALACIO DE
GRANDA

iSP International
Schools
Partnership

NORMAS RÁPIDAS DE LA COCINA (ESTUDIANTES)

- Lávate las manos y ponte el delantal.
- Pelo recogido, calzado cerrado.
- Cuchillos solo en la tabla; punta abajo al transportarlos.
- Usa guantes térmicos para horno; avisa “¡caliente!”.
- Mantén la zona ordenada y seca.
- Alérgenos: respeta las etiquetas.
- Si ocurre algo, avisa inmediatamente.



PALACIO DE
GRANDA

iSP International
Schools
Partnership

USO SEGURO DE VITRO/HORNO

- Campana encendida; asas hacia dentro.
- No toques resistencias; usa rejilla para maniobrar.
- Deja enfriar antes de mover equipos o bandejas.
- Nunca dejes el horno encendido sin supervisión.



PALACIO DE
GRANDA

iSP International
Schools
Partnership

LIMPIEZA Y CIERRE

- Superficies desinfectadas; utensilios guardados.
- Residuos fuera y segregados.
- Equipos apagados y fríos; campana apagada.
- Registros completados (temperatura, PLD, incidencias).

English Version

Scope: Educational kitchen for curricular and extracurricular activities, mainly baking and simple dishes, always under teacher supervision.

1) Purpose

Ensure a safe, responsible and educational use of the kitchen, minimizing risks and ensuring hygiene, care of equipment, and compliance with the school policies.

2) Roles and Responsibilities

2.1. Structure

- Department Coordination (Kitchen Lead): maintain and update the manual and SOPs; annual training plan; approve checklists and records; coordinate maintenance and procurement.
- Activity Teacher: direct supervision of groups; control access to sharp tools and electrical appliances; open/close using checklists and sign records; report incidents and request maintenance.
- Maintenance/Cleaning Staff: execute the Cleaning & Disinfection Plan (CDP); periodic check of hood filters, sockets and cables; waste management and consumables replenishment.
- Students: follow safety and hygiene rules; report incidents immediately; take care of equipment and collaborate in final cleaning.

2.2. Ratios and Access Control

- Recommended ratio: activities with knives or heat → 1 adult/8 students with the use of knives; low- risk activities → 1/25.
- Access only under supervision.
- Sharp tools and appliances kept under custody and issued by the teacher.

3) General Safety & Hygiene Rules

- Attire & PPE: hair tied and covered; apron; closed, non- slip shoes; no loose sleeves or jewelry. Oven mitts for ovens; cut- resistant gloves (level 5) for mandolin/graters if applicable.
- Hand hygiene: before starting, after touching waste, coughing/sneezing, bathroom, or handling allergens/raw foods.
- Continuous order and cleanliness: clear counters, organized cables.
- No running, playing or using phones while handling knives or heat.
- Allergens: identify and label preparations. Follow the allergen SOP.
- Incidents: report immediately and record on the incident log.
- Signage: keep exits, extinguisher, fire blanket and energy cut- off points visible.

4) Risk Assessment (Summary)

Matrix: Likelihood (1–5) × Severity (1–5).

- Cuts (knives/mandolin) – Risk: Medium/High → Mitigation: training, cut- resistant glove, stable boards, safe technique, custody.
- Burns/scalds (ovens, hobs, trays) – Risk: Medium/High → Mitigation: oven mitts, clear routes, “hot” call- outs, use of racks.
- Electrocution (appliances, cables) – Risk: Low/Medium → Mitigation: pre- use inspection, dry hands/cables, avoid overloaded power strips, unplug before cleaning.
- Fire (grease, heating elements) – Risk: Low/Medium → Mitigation: hood on, filter cleaning, no cloths near heat, fire blanket.
- Slips/falls (liquids, flour) – Risk: Medium → Mitigation: clean spills immediately, wet- floor signage, non- slip footwear.
- Contamination/allergens – Risk: Medium → Mitigation: segregation, labeling, allergen changeover cleaning.
- Choking – Risk: Low → Mitigation: no eating while handling, supervision.

5) SOP – Sharp Tools Management (SOP-KNIFE)

Scope: chef knives, paring knives, bread knives, peelers, mandolins, graters.

5.1. Issuing & Custody

- Teacher issues tools at the beginning and collects them at the end.
- Store in a locked cabinet or protected magnetic rack.
- Knife count at the beginning and end of each session.

5.2. Rules of Use

- Technique: pinch grip and claw with the guiding hand; always cut on a stable board with anti- slip base.
- Transport: tip down, close to the leg, saying “knife”.
- Never leave knives in the sink or under cloth/flour.
- Mandolin: ALWAYS with protector or cut- resistant glove.
- Replace dull knives (they increase risk).
- Do not pry or use knives to open metal cans.

5.3. Maintenance

- Periodic sharpening (record in Annex E).
- Clean immediately after use; dry and store in sheath/rack.
- Remove from service if tip is broken, chipped edge or loose blade.

6) SOP – Electrical Appliances & Heat (SOP-APPL)

Equipment: portable hobs, ovens, hood, refrigerator, mixers (if any).

6.1. General Rules

- Pre- use inspection: intact cable and plug, dry and stable equipment.
- Keep cables tidy; avoid across walkways.
- Never operate with wet hands.
- Unplug before cleaning or changing accessories.
- If burning smell/sparks/noise: tag “Out of service” and remove.

6.2. Portable Hobs

- Place on a flat, stable, heat- resistant surface; away from edges and water.
- Use compatible, dry cookware; handles turned inward.
- Hood on whenever there is heat/smoke.
- Do not cover the hob; keep cloths/plastics away.
- Switch off and let cool before moving.

6.3. Ovens

- Preheat as per recipe; use oven mitts and an external rack for handling.
- Open the door with body slightly sideways (avoid steam burst).
- Never leave the oven on unattended.
- Cleaning: remove residues; avoid abrasives on seals/glass.

6.4. Extractor Hood

- Switch on at start of cooking; set adequate power.
- Clean filters as per plan (see Annex C).
- Do not use if abnormal noises; check fixation.

6.5. Refrigerator

- Temperature 0–5 °C; daily log (Annex D).
- Label food (group, date, allergens) in closed containers.
- Raw foods at the bottom; ready- to- eat on top.
- Do not put hot preparations inside (cool and cover first).

7) SOP – Hygiene, Allergens & Food Safety (SOP-HYGIENE / SOP-ALLERGENS)

7.1. Hygiene

- Short nails, no polish; cover cuts with blue dressing and glove.
- Surfaces: clean before and after; prefer disposable paper or color- coded cloths.
- Color- coded cutting boards by food type (optional for baking, recommended if cooking).

7.2. Allergens (EU list). **Always check with our school nurse.**

- Gluten, crustaceans, egg, fish, peanut, soy, milk, tree nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, lupin, molluscs.
- Segregate ingredients; dedicated utensils when needed.
- Visible label on allergen- containing preparations.
- Allergen changeover cleaning: wash with detergent, rinse, disinfect (contact time), rinse/air dry as applicable.
- If declared allergy in the group: avoid that allergen or use a dedicated station with maximum prevention.
- Allergic reaction: follow school health protocol and call emergency.

8) Cleaning & Disinfection Plan (CDP)

- Daily (close): counters, handles, knobs, tables, sink, floors, hobs, trays and utensils.
- Weekly: oven interior, hood filters, fronts and skirting, shelves.
- Monthly: deep descaling of ovens, seal check, refrigerator deep clean.
- Products: neutral detergent + approved food- grade disinfectant; respect dilution and contact time.
- Records: CDP sheet (Annex C) with signature and date.
- Spills: clean immediately and mark wet floor.

9) Waste Management

- Segregation: organic, packaging, paper/cardboard, glass (as per school bins).
- Oils/grease: if generated, store in closed container and manage per school protocol.

- Broken glass/blades: pick up with dustpan/brush (never by hand); sharps container if available or in a different bag.

10) Training & Authorization

- Mandatory induction: rules, PPE, evacuation routes, basic use of knives and appliances.
- Knife module: safe technique and practical test → authorization for knife tasks.
- Refreshers: yearly or at the start of the school year. Record training (Annex F).

11) Emergency Protocols

- Small fire (pan/oven): cut heat; fire blanket or suitable extinguisher; never water on grease; evacuate if not controlled.
- Electrocution: do not touch the person if equipment is energized; cut power and call emergency.
- Cuts: apply pressure with gauze; elevate limb; assess medical care; record.
- Burns: lukewarm running water 10–20 min; no ice/creams; cover sterile; assess.
- Evacuation: follow school plan; established assembly point.

12) Preventive Maintenance

- Weekly visual check: cables, plugs, bases, stability of portable hobs.
- Hood: filter cleaning and performance check monthly.
- Ovens: check door seal and element; deep clean quarterly.
- Refrigerator: check temperature and seals; defrost if applicable.
- “Out of Service” tag and maintenance log (Annex E) for any anomaly.
- Annual inventory of utensils and replacements.

13) Activity Planning

- Session sheet: learning objective, recipe, specific risks, allergens, PPE, station layout, oven times and cleaning.
- Opening checklist before students enter (Annex B).
- Closing checklist and completed records (Annexes B–D).

14) Continuous Improvement & Internal Audit

- Quarterly review of incidents/near-misses for preventive actions.
- Semi-annual audit of SOP compliance and records.
- Annual update of the manual (or upon equipment/space changes).



PALACIO DE
GRANDA

iSP International
Schools
Partnership

KITCHEN QUICK RULES (STUDENTS)

- Wash hands and wear your apron.
- Hair tied, closed shoes.
- Knives only on the board; tip down when carrying.
- Use oven mitts; call out “hot!”.
- Keep your station tidy and dry.
- Allergens: respect labels.
- If something happens, tell the teacher immediately.



PALACIO DE
GRANDA

iSP International
Schools
Partnership

SAFE USE OF HOBS/OVEN

- Hood on; handles turned inward.
- Do not touch heating elements; use a rack for handling.
- Let equipment and trays cool before moving.
- Never leave the oven on unattended.



PALACIO DE
GRANDA

iSP International
Schools
Partnership

CLEANING & CLOSING

- Disinfect surfaces; store utensils.
- Take out waste (segregated).
- Switch off equipment and let cool; hood off.
- Complete records (temperature, CDP, incidents).