

Manual de Departamento – Cocina Educativa Palacio de Granda

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

Coordinación del Departamento, Profesor Responsable, Servicio de Limpieza y Estudiantes según lo indicado en el manual anterior. Se mantiene la estructura, pero se ajustan responsabilidades en limpieza y mantenimiento según organización del colegio.

3) Normas Generales

EPIs obligatorios, higiene de manos, orden y limpieza, prohibición de correr o usar móvil mientras se manipulan cuchillos o calor, respeto a protocolos de alérgenos.

4) Riesgos y Uso de Material Cortante por Etapas

Para reducir riesgos, se establecen restricciones por nivel educativo:

- 1º a 3º Primaria: Prohibido uso de cuchillos grandes, mandolina y utensilios cortantes complejos. Solo utensilios seguros (espátulas, cucharas).
- 4º a 6º Primaria: Permitido cuchillos pequeños bajo supervisión directa. Prohibido mandolina.
- Secundaria y Bachillerato: Permitido uso de cuchillos y utensilios cortantes con formación previa y supervisión.

Mandolina y ralladores solo para Secundaria/Bachillerato con guante anticorte.

5) Procedimiento de Retirada de Perecederos

Al finalizar cada semana, el profesor responsable debe revisar la nevera y retirar todos los perecederos. Desechar productos caducados y comunicar incidencias si se detecta mal funcionamiento de la nevera.

6) Plan de Limpieza y Desinfección

Responsabilidades:

- Alumnos y profesor: Limpieza básica al final de cada clase (superficies, utensilios, encimeras).
- Servicio de limpieza del colegio: Limpieza profunda y desinfección según frecuencias establecidas para aulas. Ajustar frecuencias comunicadas al equipo de limpieza.

Se mantiene registro de limpieza y comunicación con el servicio de limpieza.

7) Protocolos de Accidentes

Accidente leve: Alumno acompaña al afectado a enfermería.

Accidente serio o grave: Llamar inmediatamente a Cristina (Tel: 607501987) y seguir protocolo sanitario del colegio.

Registrar el incidente en el parte correspondiente.

8) Protocolos de Emergencia

En caso de emergencia (incendio, evacuación), seguir el protocolo de incendio del colegio y dirigirse al punto de encuentro establecido.

9) Plan de Mantenimiento

Comunicar cualquier desperfecto a Laura. El mantenimiento sigue la organización del colegio. Etiquetar 'Fuera de servicio' si procede y registrar la incidencia.

Nota: Se han revisado todos los apartados para eliminar lo que no aplica. Todo lo incluido en este manual debe cumplirse.