



FUNCIONES DEL PROFESIONAL DE ALIMENTOS II ESCUELA DE VERANO

Nombre del empleado: _____

Oficina regional educativa: _____ **Municipio:** _____

Escuela de verano: _____

1. Planificar y coordinar las labores relacionadas con la preparación, la confección y los servicios de los alimentos que se ofrecen a los estudiantes en el Verano Educativo.
2. Realizar el conteo de participación de estudiantes que asisten al comedor escolar.
3. Inspeccionar que los empleados cumplan con las leyes y las normas establecidas por el Departamento de Salud y con la esterilización de los utensilios y limpieza de los equipos asignados al comedor escolar.
4. Seleccionar el menú que se servirá diariamente e indicar la cantidad de alimentos que se van a utilizar para confeccionarlos.
5. Pesar y medir alimentarios para cumplir con las normas establecidas.
6. Realizar el inventario de los alimentos que figuran en el almacén escolar y entregar al supervisor correspondiente en la oficina regional educativa (ORE).
7. Preparar informes y registros requeridos por la Autoridad Escolar de Alimentos.
8. Realizar otras tareas afines con el puesto.

Me comprometo a cumplir con las funciones asignadas y la política pública establecida en las "Normas para la organización y el funcionamiento del Verano Educativo SuperARTE 2023".

Firma del empleado

Fecha