

## **FUNCIONES DEL PROFESIONAL DE ALIMENTOS I ESCUELA DE VERANO**

**Nombre del empleado:** \_\_\_\_\_

**Oficina regional educativa:** \_\_\_\_\_ **Municipio:** \_\_\_\_\_

**Escuela de verano:** \_\_\_\_\_

1. Preparar, confeccionar y servir alimentos y meriendas.
2. Fregar, esterilizar e higienizar el equipo, cubiertos, bandejas y utensilios.
3. Mantener la cocina y el comedor en las mejores condiciones de higiene y limpieza.
4. Pesar y medir alimentarios para cumplir con las normas establecidas.
5. Recoger y pesar los sobrantes y los desperdicios de alimentos para determinar si las cantidades servidas fueron las correctas.
6. En ausencia del profesional de servicios de alimentos II, realizar el conteo de raciones servidas durante los diferentes servicios y preparar los informes que le sean requeridos por la Autoridad Escolar de Alimentos.
7. Ofrecer servicios de alimentos en áreas o lugares equivalentes a un comedor escolar con la aprobación de la Autoridad Escolar de Alimentos y la Agencia Estatal de Servicios de Alimentos y Nutrición dentro de los horarios establecidos, de ser requeridos.
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**