

# Procedimiento Operativo Estándar para el Servicio de Comidas Estilo Familiar del CACFP

Prevención de la contaminación en la estación de autoservicio del CACFP.

## Propósito

- Confirmar que el personal de Servicio de Alimentos está limpiando y desinfectando adecuadamente la estación de servicio para las comidas del CACFP.
- Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos asegurándose que todas las comidas estén protegidas contra el abuso de temperatura y la contaminación.
- Guiar al personal de Servicio de Alimentos y a los maestros/personal escolar para asegurar que se cumplan todos los objetivos nutricionales del CACFP.
- Fomentar un ambiente agradable para comer y promover la hora de la comida como una experiencia de aprendizaje al permitir que los niños se sirvan a sí mismos de platos de comida comunes (con la asistencia de adultos supervisores) y proporcionar actividades educativas centradas en la comida.

## Alcance

Este procedimiento se aplica a cualquier personal de Servicio de Alimentos/maestros/personal escolar que sea responsable del Servicio de Comidas Estilo Familiar del CACFP.

## Palabras Clave

Contaminación, Autoservicio, Comidas Estilo Familiar del CACFP

## Instrucciones

1. Capacitar al personal de Servicio de Alimentos en el uso de los procedimientos en este SOP.
2. Seguir los requisitos del departamento de salud estatal o local.

3. Seguir la Política de Salud del Empleado, Higiene Personal y los SOPs de Lavado de Manos.  
\*La política de salud del empleado no está incluida en este recurso.
4. Seguir las instrucciones del fabricante para operar, calentar y preenfriar el equipo antes de su uso. Si se utilizan bloques de hielo en contenedores Cambro, asegurarse de que estén congelados para su uso.
5. Lavar todas las frutas y verduras siguiendo los procedimientos en el SOP de Lavado de Frutas y Verduras.
6. Preparar todas las frutas y verduras cortadas siguiendo los procedimientos en el SOP de Preparación de Alimentos Potencialmente Peligrosos en Frío.
7. Preparar todos los alimentos calientes según las indicaciones de Preparación de Alimentos Potencialmente Peligrosos Caliente del SOP.
8. Colocar todos los alimentos expuestos bajo protectores contra estornudos.
9. Tomar temperaturas de todos los alimentos y registrarlas en el Registro de Temperatura/Producción de Alimentos.
10. Proporcionar un utensilio limpio y desinfectado apropiado para cada recipiente en la línea de servicio. Reemplazar los utensilios si se caen con otros que estén limpios y desinfectados.
11. Reemplazar los recipientes de alimentos existentes por nuevos cuando se repone la estación de servicio.
12. Proporcionar bandejas limpias y desinfectadas, ya sean reutilizables o desechables/compostables, para el autoservicio.
13. Ayudar a los estudiantes que no pueden utilizar adecuadamente la estación de servicio.
14. Asegurarse de que los estudiantes sigan el SOP de Leche a Granel y usen un vaso limpio al tomar leche o si quieren un segundo vaso.
15. Almacenar las bandejas de manera que los clientes no toquen las superficies de contacto de los alimentos.
16. Evitar el uso de productos químicos en aerosol mientras esté en uso. Utilizar un balde de desinfectante fresco con una toalla para desinfectar las asas antes, durante y después del servicio de comidas.

Maestros, personal escolar o personal de Servicio de Alimentos deben

1. Animar a los estudiantes a servirse la porción completa mínima.

2. El estudiante debe tomar la porción completa mínima del componente alimenticio que elijan para que la comida sea reembolsable. No es necesario que tomen todos los componentes ofrecidos.
3. Implementar una mesa para compartir si el estudiante no quiere todos los componentes.
4. Observar técnicas apropiadas de manipulación de alimentos, incluyendo:
  - A. Utilizar procedimientos adecuados de lavado de manos y uso de guantes antes de tomar alimentos.
  - B. Mantener temperaturas frías (41°F o menos) para alimentos fríos.
  - C. Mantener temperaturas calientes (135°F o más) para alimentos calientes.

## Monitoreo

1. Monitorear y registrar las temperaturas de los alimentos de acuerdo con el SOP de Alimentos Potencialmente Peligrosos Calientes o Fríos según el alimento.
2. Monitorear continuamente los recipientes de alimentos para asegurarse de que los utensilios estén almacenados en una superficie limpia y desinfectada o en los recipientes con las asas fuera de la comida.
3. Monitorear continuamente el uso de la Estación de Servicio por parte de los estudiantes para asegurarse de que los estudiantes no estén:
  - A. Tosiendo, escupiendo, limpiándose la boca y tocando o estornudando en bandejas, vasos o dispensadores.
  - B. Tocando alimentos con las manos desnudas.
  - C. Utilizando la misma bandeja para viajes posteriores.

## Acción Correctiva

1. Volver a capacitar a cualquier personal de Servicio de Alimentos/maestro/personal escolar que no siga los procedimientos en este SOP.
2. Retirar y desechar alimentos contaminados.
3. Desechar los alimentos si no se puede determinar cuánto tiempo la temperatura de los alimentos estuvo por encima de 41°F para alimentos fríos y por debajo de 135°F para alimentos calientes.

## Verificación y Registro

- El Encargado de Cocina verificará que el personal de Servicio de Alimentos esté asignado para monitorear y mantener la estación de autoservicio de estilo familiar del CACFP. El personal de Servicio de Alimentos registrará las temperaturas en el registro del CACFP. Este formulario se debe mantener archivado por un mínimo de 3 años. El personal de Servicio de Alimentos documentará cualquier alimento desechado en el Registro de Productos Dañados o Desechados.
- El Encargado de Cocina verificará que se estén tomando las acciones correctivas apropiadas al revisar, escribir iniciales y fecha en el Registro de Productos Dañados o Desechados cada día.
- El Registro de Temperatura de la Estación de Servicio de Estilo Familiar del CACFP y el Registro de Productos Dañados o Desechados deben mantenerse archivados por un mínimo de 3 años.

Fecha de Implementación \_\_\_\_\_ Por \_\_\_\_\_

Fecha de Revisión \_\_\_\_\_ Por \_\_\_\_\_

Fecha de Revisión \_\_\_\_\_ Por \_\_\_\_\_