

Oregon Child Development Coalition  
**DESCRIPCIÓN DE TRABAJO**



**Título de la Posición:** Supervisor de los Servicios de Comida I, II, III

**Pago/Hora/Estado:**  Exento  No Exento

Tiempo Completo  Tiempo Parcial

**Grado de Pago:** 8, 9, y 10

**Se Reporta con:** Director de Condado

*Firma del Empleado de reconocimiento y entendimiento de este documento:*

*Fecha* \_\_\_\_\_

**Resumen de la Posición:**

Planear y coordinar el programa de nutrición del condado para llenar las necesidades de los niños y las familias en cumplimiento con las Normas de Ejecución Head Start y los requisitos USDA.

**Funciones Esenciales:**

*La asistencia regular y consistente es una función esencial de esta posición.*

1. Proporcionar un programa de servicios de comida en cumplimiento con los requisitos:
  - Planeando y desarrollando menús que cumplan con las guías de nutrición establecidas y sean apropiados a la edad y a la cultura.
  - Colaborando con la Especialista USDA de los Servicios de Comida para su opinión y aprobación del menú.
  - Asegurando que llenen las necesidades de nutrición o alergias de comidas de los niños.
  - Reuniéndose con los padres para la aprobación de los menús y distribución de los menús a los salones de clases y los padres.
  - Asegurando que los menús sean traducidos al Español.
  - Desarrollando un plan para asegurar el seguimiento para los niños con necesidades especiales de nutrición.
2. Comprar abastecimientos de comida y de la cocina:
  - Identificando proveedores, negociando precios, estimando el consumo de comida, solicitando y expeditando ordenes, colaborando con el Manager de Soporte del Programa para la elaboración del presupuesto adecuado de comida de acuerdo con las guías de compras de la Agencia.
3. Administrar el programa de los Servicios de Comida:
  - Llevando el control de la preparación a tiempo de las comidas apropiadas a la cultura y edad.
  - Llevando control del cumplimiento con las guías de nutrición.

- Ayudando y sustituyendo en la cocina según se necesite.
4. Mantener los resultados de trabajo del personal de los Servicios de Comida:
- Supervisando a los cocineros y a los voluntarios.
  - Proporcionando guías y apoyo positivo que incluye llevar a cabo y revisar la ejecución de trabajo del personal.
  - Utilizando un proceso para asegurar la efectividad del programa a través de planes de trabajo del empleado.
  - Planeando, llevando control y asegurando los resultados de trabajo que incluye la revisión de la documentación, memos, notas y demás data.
  - Aplicando procedimientos disciplinarios de personal de acuerdo con las pólizas y procedimiento de la Agencia.
  - Entrenando al personal de los servicios de comida en la preparación de la comida, la higienización, exposición a los químicos y seguridad, siguiendo las regulaciones estatales y locales.
  - Llevando control y manteniendo las licencias del Manejo de Alimentos de todo el personal del área de Servicios de Comida.
  - Revisando y autorizando el récord de tiempo de trabajo y las horas extras del personal para asegurar el cumplimiento con las pólizas y procedimientos de la Agencia en lo referente a las leyes y regulaciones de pago y horas.
  - Asegurando el cumplimiento con las normas de seguridad y salud ocupacional de la Agencia.
5. Mantener un ambiente limpio y seguro:
- Implementando los requisitos de sanidad federales, estatales y locales.
  - Trabajando de cerca con el Departamento de Sanidad para asegurar el cumplimiento con la sanidad/ seguridad.
  - Asegurando que el personal de los Servicios de Comida reciban soporte y guía adecuada en los procedimientos de seguridad y sanidad.
6. Preparar y mantener reportes precisos de la concesión de fondos:
- Colectando y asegurando que el conteo de las comidas sea correcto.
  - Llevando control de los récords de producción y la asistencia diaria.
  - Preparando los reportes mensuales de facturación USDA y llevando control de los reportes de producción del menú.
  - Completando la auditoría mensual de la leche.
7. Coordinar la integración de nutrición en otras áreas de servicio del programa:
- Apoyando las actividades de nutrición en el salón de clases.
  - Proporcionando entrenamientos de nutrición a los padres y al personal según sea necesario.

8. Mantener su conocimiento técnico y profesional:
  - Asistiendo a talleres, seminarios y entrenamientos, haciendo conexiones y leyendo publicaciones profesionales.
9. Contribuir al abordaje en equipo:
  - Asistiendo a las juntas de personal, a juntas de padres y a otras juntas según se le requiera.
  - Proporcionar comida para los entrenamientos de padres y demás eventos especiales, según se le solicite.
  - Promover un entendimiento sobre la misión, metas, objetivos de Head Start y los servicios del programa
10. Mantener la confidencialidad y proteger las operaciones de la Agencia.
  - Conservando la información de manera confidencial.
11. Proporcionar servicios de emergencia en calidad de Primer Respondedor Obligatorio:
  - Respondiendo a las emergencias de niños/adultos haciendo uso de sus conocimientos de Primeros Auxilio y CPR.
  - Contactando al personal médico apropiado.
  - Asegurando que la documentación relacionada con el incidente se complete.
  - Participando en los ensayos de incendio y ayudando en la evacuación de los niños.
  - Estableciendo procedimientos de respuesta de emergencia para el programa del condado.
12. Continuamente aplicar las prácticas de seguridad en todos los aspectos de su trabajo:
  - Cumpliendo con las normas de seguridad de la Agencia.
  - Apoyando con su participación a tener un ambiente seguro.
  - Reportando inmediatamente cualquier condición de trabajo no segura o de riesgo y/o cualquier lesión.
  - Participando en los ensayos de emergencia y ayudando en la evacuación de los niños.
  - Colaborando con el personal administrativo según se requiera a completar sin demora la investigación de lesiones, las acciones correctivas y las inspecciones.
13. Otras responsabilidades:
  - Llevar a cabo otras obligaciones relacionadas con su trabajo o que se le asignen.

### **Requisitos de Educación y de Trabajo:**

Título AA/AS en servicios de comida, administración de dietas u otro campo afín, y cuando menos 2 años de experiencia de trabajo que haya incluido supervisión o experiencia administrativa, de preferencia en una institución proporcionando servicios de comida **O** una combinación de cursos a nivel de colegio en servicios de comida con 3 años de experiencia de trabajo que haya incluido experiencia como supervisor o administrador, de preferencia en una institución proporcionando servicios de comida **O** Diploma de High School/GED con 4-5 años

de experiencia de trabajo que haya incluido experiencia como supervisor o administrador, de preferencia en una institución proporcionando servicios de comida.

### **Otros Requisitos de Trabajo:**

1. Tener y mantener tarjeta actualizada de Manejador de Alimentos.
2. Conocimientos en nutrición, servicios dietéticos, preparación de comida institucional, planeación de menú y procedimientos y regulaciones de sanidad.
3. Habilidad de pasar el examen físico requerido por la agencia. Documentación de la prueba TB.
4. Agradarle trabajar con niños y familias y ser sensitivo a sus necesidades.
5. Habilidad de viajar para asistir a talleres o entrenamientos.
6. Tener licencia de manejar válida, un récord de manejo aceptable y seguro automovilístico.
7. Tarjetas de Primeros Auxilios y CPR vigentes con CPR Infantes/Niños.
8. Estar inscrito en el Registro de Antecedentes Penales de Oregon.
9. ESTA ES UNA POSICIÓN DE RESPONDEDOR OBLIGATORIO.

### **Otros Aptitudes Requeridas:**

1. De preferencia bilingüe Inglés/Español. **En algunos lugares se podrá requerir fluidez en Español.**
2. Conocimientos de las leyes federales y estatales que gobiernan la sanidad y preparación de alimentos.
3. Excelentes habilidades de comunicación y organización.
4. Habilidad para trabajar y relacionarse positivamente con niños y adultos.
5. Excelentes habilidades de supervisión/administración.
6. Habilidades efectivas de entrenamiento/desarrollo.
7. Saber operar computadoras y tener conocimientos prácticos de MS Excel.
8. Llevar a cabo sus tareas recibiendo pocas direcciones, operar desde las direcciones e instrucciones establecidas. Las decisiones se toman dentro de los límites generales de las pólizas de la agencia, pero ocasionalmente se requerirá tomar decisiones independientes.

### **Requisitos Físicos del Trabajo:**

Por favor vea el Análisis Físico del Trabajo adjunto

### **Condiciones de Trabajo:**

Podrá tener frecuentes interrupciones, trabajar solo, noches o fines de semana y trabajar largas horas durante la temporada alta. Podrá trabajar en un ambiente caliente, ruidoso y encerrado. Podrá estar expuesto a los solventes de limpieza y a otros materiales de limpieza. Podrá tener que caminar en pisos mojados, grasos o resbalosos.

- Escala I - Condados que tienen una combinación de programas y sirven hasta 129 niños.  
Escala II - Condados que tienen una combinación de programas sirviendo de 130 a 299 niños.

Escala II – Condados que tienen una combinación de programas sirviendo a más de 300 niños.

### **Requisitos Mentales del Trabajo**

Constante interacción con los compañeros de trabajo, los padres y los niños, para proporcionar información. Relacionarse positivamente con niños y adultos. Frecuentemente enfrentarse a fechas de vencimiento prestando atención a los detalles y completar las tareas a tiempo. Recabar y analizar data y material de regulación; y hacer presentaciones al personal local. Cantidad considerable de variables en los niveles de concentración con frecuentes o constantes interrupciones. Poder manejar tareas de múltiples facetas de una manera frecuente.

*Esta agencia considera que cada empleado contribuye de una manera significativa a su éxito. Esta descripción de trabajo de ninguna manera implica que éstas son las únicas labores que serán realizadas por el empleado. En todo momento, el empleado deberá seguir cualquier indicación o realizar cualquier otra tarea dentro del nivel de su puesto u otro inferior, a solicitud de su supervisor. En algunas ocasiones también se solicitará que el empleado realice tareas de un nivel más alto*