

 <p>ES MÁS</p>		<p>Sistema de Gestión de la Calidad</p>	 <p>Centro Metropolitano del Adulto Mayor</p>
---	---	---	---

1 de 6

Título: Procedimiento para servir los alimentos en el comedor del CEMAM	
Clave: P-DZ-AM-AD-02	Revisión No: 01
Fecha de última revisión: Marzo del 2009	
Fecha de publicación: Marzo del 2009	
Autor: Lic. Leticia Hernández Álvarez	Reviso y autorizó: Lic. María Guadalupe Díaz González
Puesto/firma: Encargada del Área administrativa	Puesto/firma: Jefa de Departamento

Objetivo:

Establecer el procedimiento a seguir para servir los alimentos a los adultos mayores que acuden al CEMAM.

Alcance:

Aplica para todo el personal que sirva alimentos en el comedor del CEMAM.

Responsabilidades:

Todo el personal del comedor del CEMAM deberá apegarse a este procedimiento.




Referencias:

Clave	Nombre
NOM-093-SSA1-1994	Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.

Formatos:

Clave	Nombre
--------------	---------------

Definiciones:

 <p>ES MÁS</p>		<p>Sistema de Gestión de la Calidad</p>	 <p>Centro Metropolitano del Adulto Mayor</p>
---	---	---	---

Procedimiento

Auxiliar de cocina y cocinera

- 1- Recalentar el desayuno del día, preparado el día habil anterior.
- 2- Dividir el desayuno en porciones y en una sola charola para cada persona.

Adulto Mayor

- 3- Entregar el boleto en la ventanilla previamente pagado (en caso de ser desayuno).

Auxiliar de cocina y cocinera

- 4- Tomar el boleto
- 5- Entregar charola con alimentos al adulto mayor.
- 6- Recoger las charolas.
- 7- Limpiar charolas y utensilios utilizados.
- 8- Preparar comida para el día en curso según el menú proporcionado por la nutrióloga.
- 9- Acomodar la comida en la barra de alimentos

Adulto Mayor

- 10- Pasar a la barra de alimentos.
- 11- Entregar su boleto

Auxiliar de cocina y cocinera:

- 12- Recibir el boleto
- 13- Servir los alimentos y colocarlos en la charola.

Adulto Mayor:

- 14- Recoger su charola e ingerir los alimentos.
- 15- Colocar la charola en el lugar indicado una vez que termina de ingerir los alimentos.



ES MÁS

DIF
ZAPOPAN

Sistema de Gestión de la
Calidad



Centro Metropolitano
del Adulto Mayor

3 de 6

Auxiliar de cocina y cocinera:

16- Limpiar la barra.

17- Recoger charolas y lavarlas.

18- Desechar los boletos.

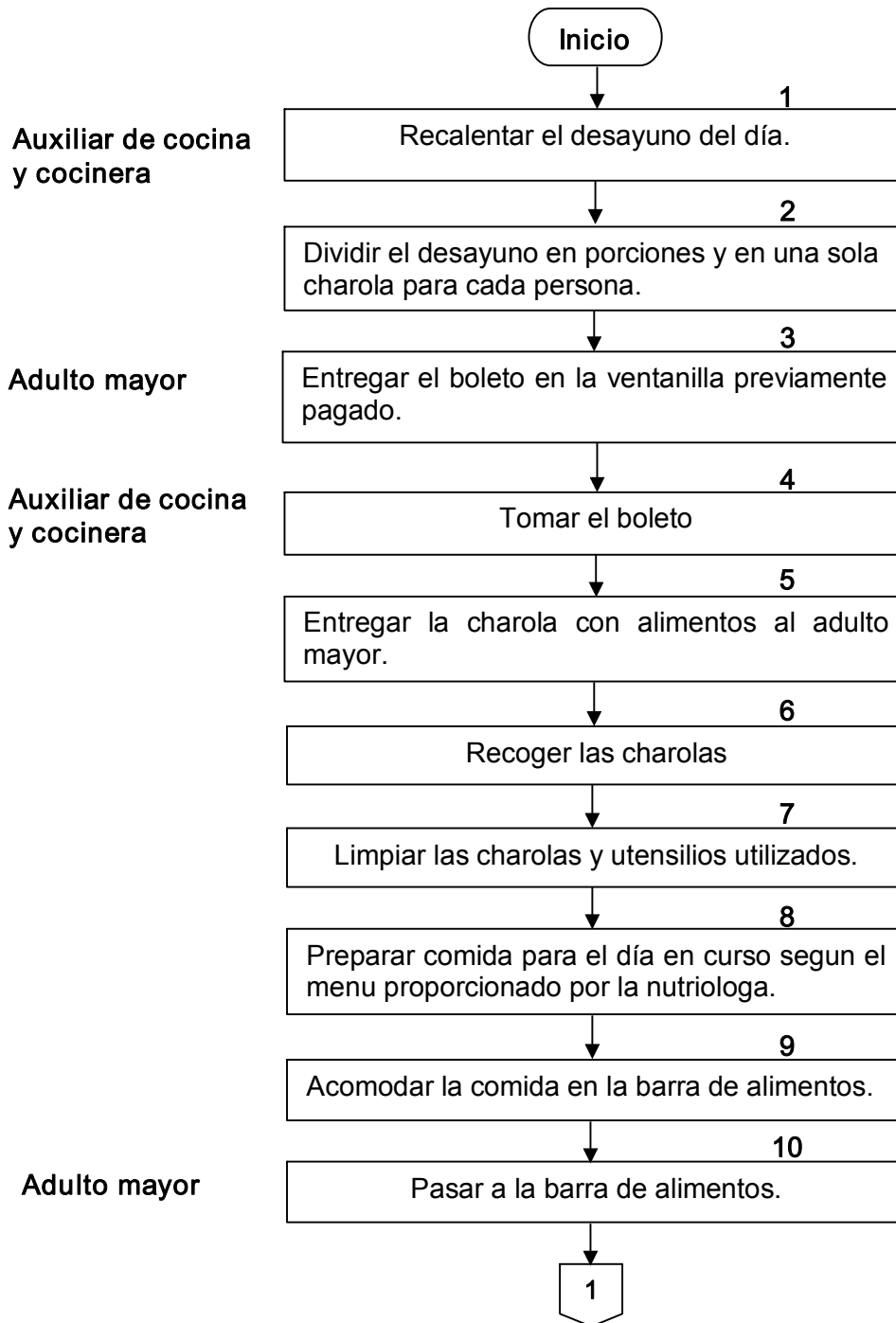
19- Preparar el desayuno para el día siguiente.

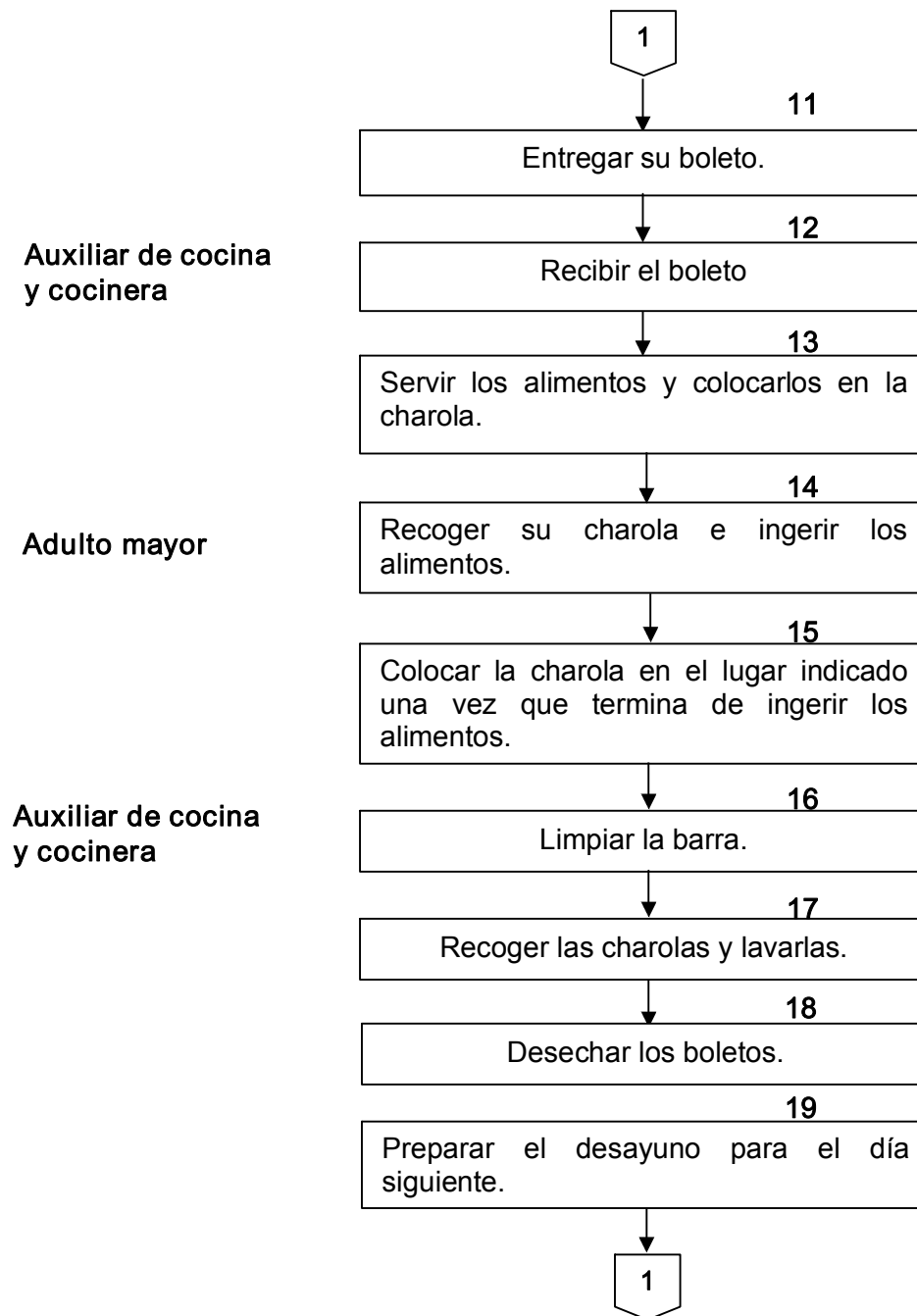
20- Lavar los utensilios.

21- Limpiar el área utilizada.



Diagrama de flujo







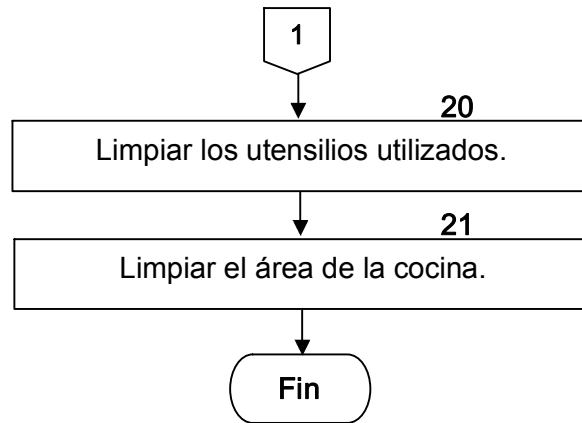
DIF
ZAPOPAN

Sistema de Gestión de la Calidad



Centro Metropolitano
del Adulto Mayor

6 de 6





DIF
ZAPOPAN

Sistema de Gestión de la
Calidad



Centro Metropolitano
del Adulto Mayor

7 de 6

Hoja de registro de cambios

Numero	Fecha	Descripción	Responsable