

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

1 de 4

<p><b>Título:</b> Procedimiento para la disposición de los alimentos sobrantes del comedor del CEMAM</p>		
<p><b>Clave:</b> P-DZ-AM-AD-03</p>	<p><b>Revisión No:</b>01</p>	<p><b>Fecha de última revisión:</b> Marzo del 2009</p>
<p><b>Fecha de publicación:</b> Marzo del 2009</p>		
<p><b>Autor:</b> Lic. Leticia Hernández Álvarez.</p>		<p><b>Reviso y autorizó:</b> Lic. María Guadalupe Díaz González</p>
<p><b>Puesto/firma:</b> Encargada del Área administrativa</p>		<p><b>Puesto/firma:</b> Jefa de Departamento</p>

**Objetivo:**

Establecer el procedimiento a seguir para la disposición de los alimentos sobrantes en el comedor del CEMAM.

**Alcance:**

Aplica para todo el personal del comedor del CEMAM.

**Responsabilidades:**

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




**Referencias:**

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

**Formatos:**

Clave	Nombre
S/N	Informe

**Definiciones:**

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

## Procedimiento

### **Auxiliar de Cocina**

- 1- Guardar comida restante del día.
- 2- Juntar comida restante de toda la semana en bolsas.

### **Trabajo Social**

- 3- Recoger comida al final de la semana.
- 4- Llamar por micrófono a las personas para que pasen por su comida.

### **Cocinera**

- 5- Elaborar informe de personas beneficiadas



**DIF**  
**ZAPOPAN**

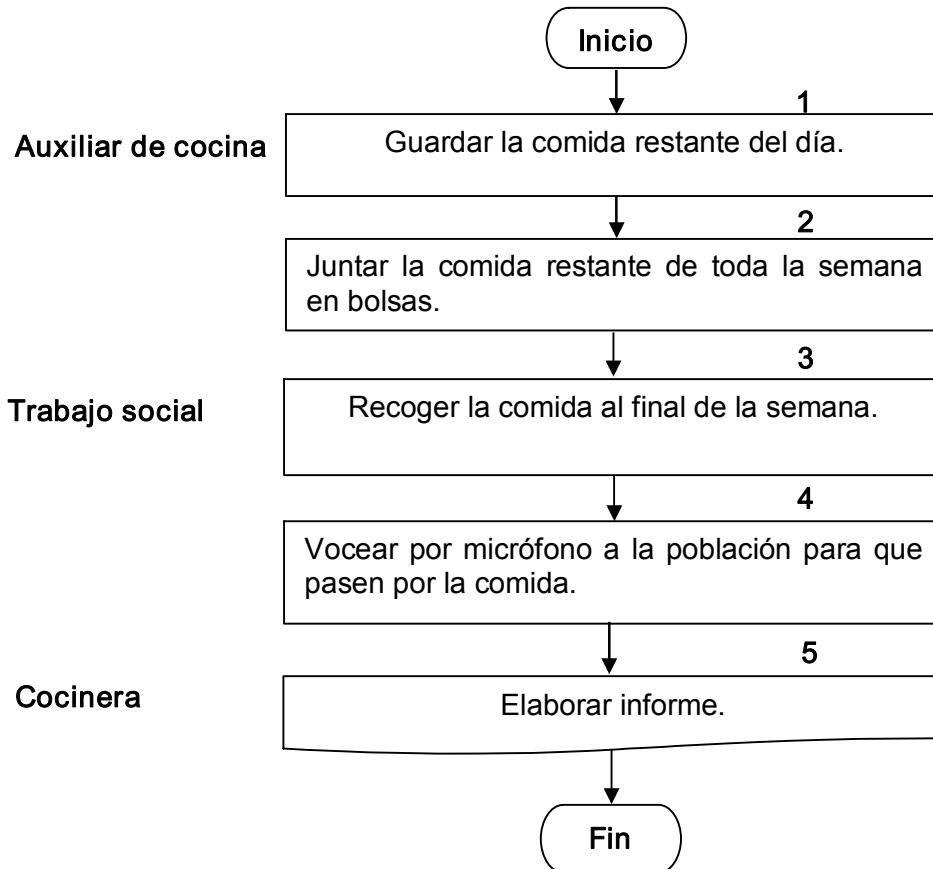
## Sistema de Gestión de la Calidad



Centro Metropolitano  
del Adulto Mayor

### Diagrama de flujo

3 de 4





**DIF**  
**ZAPOPAN**

Sistema de Gestión de la  
Calidad



Centro Metropolitano  
del Adulto Mayor

Hoja de registro de cambios

4 de 4

Numero	Fecha	Descripción	Responsable