



Sistema de Gestión
de la Calidad



1 de 4

Título: Procedimiento para la disposición de los alimentos sobrantes del comedor del CEMAM

Clave: P-DZ-AM-AD-03

Revisión No: 1

Fecha de última revisión: Septiembre 2011

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 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:



Sistema de Gestión
de la Calidad



2 de 4

Procedimiento

Auxiliar de Cocina

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

Trabajo Social

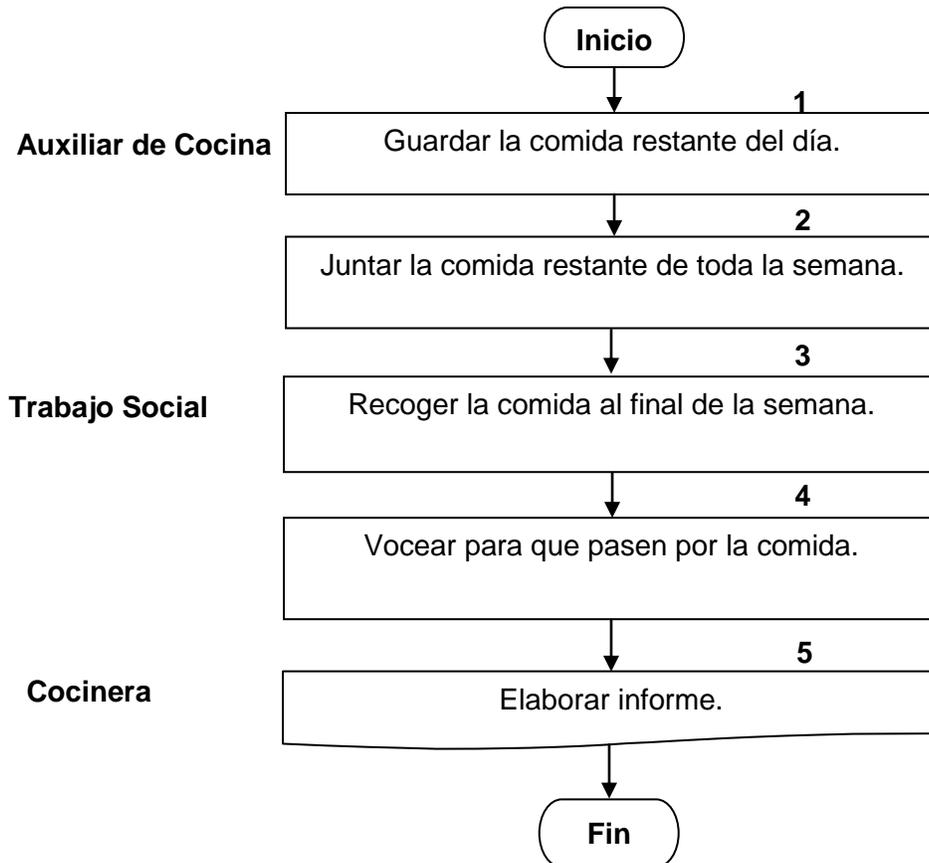
- 3- Recoger comida al final de la semana.
- 4- Llamar por micrófono a las personas para que pasen por su comida.

Cocinera

- 5- Elaborar informe de personas beneficiadas.

Diagrama de flujo

3 de 4





Sistema de Gestión
de la Calidad



Hoja de Registro de Cambios

4 de 4

Número	Fecha	Descripción	Responsable
1	Septiembre/2011	Se actualiza el logotipo de DIF	Lic. María Guadalupe Díaz González / Jefa de Departamento