

	INSTRUCCION DE TRABAJO DE ELABORACIÓN DEL PEDIDO MENSUAL	Código: IT-CH-DI-01
		Página 1 de 3
	DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS	Fecha de Revisión: Marzo 2016
		Versión vigente: 00

INDICE	Pág.
1.0 ALCANCE.....	1
2.0 DOCUMENTOS APLICABLES.....	1
3.0 DEFINICIONES.....	1
4.0 MATERIAL Y EQUIPO.....	2
5.0 DESARROLLO.....	2
6.0 ANEXOS.....	3
7.0 CONTROL DE CAMBIOS.....	3

1. Alcance:

Elaborar el pedido mensual de insumos.

2. Documentos Aplicables:

Menú cíclico
 Pedido mensual
 Pedido mensual de cereales no fijos.
 Pedido mensual tortilla.

3. Definiciones:

Menú Cíclico: Es una agrupación de menús cuidadosamente planeados que se rota a intervalos definidos de tiempo.

Insumo: Materia prima o subproducto que se incorpora al proceso para satisfacer necesidades de elaboración de alimentos.

Peso bruto: Es la cantidad total del alimento el cual se encuentra en la naturaleza o como lo entrega el proveedor.

Peso neto: Es la cantidad de alimento para consumo directo o inmediato después de ser procesado para hacerlo al 100% comestible.

	Elaboró	Revisó	Autorizó
COPIA NO CONTROLADA	L.N. Verónica Guadalupe García Magdaleno Aux. de cocina. Unidad de Preparación de fórmulas lácteas	Lic. Patricia Calderón Acosta Jefe de Departamento Dietología y Nutrición	Dr. Héctor Morales Villaruel. Jefe de la División de Servicios Paramédicos



INSTRUCCIÓN DE TRABAJO DE ELABORACIÓN DEL PEDIDO MENSUAL

Código: IT-CH-DI-01

Página 2 de 3

Fecha de Revisión: Marzo 2016

Versión Vigente: 00

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

4. Material y Equipo:

Computadora sistema operativo Windows
Programa Excel
Impresora
Disponibilidad de acceso a internet banda ancha

5. Desarrollo

No.	Responsables	Descripción de la Actividad
5.1	Jefe de Dietología Dietista responsable almacén	Ubica la pestaña de la captura que le corresponde, en el archivo Excel denominado "Pedido (mes en curso)"
5.1.1	Auxiliar responsable de menús de comedor	Captura mensualmente, cada uno de los insumos y cantidad solicitada por día, de acuerdo a las necesidades de menús cíclicos, eventos, banco de sangre, banco de leche, estancia infantil Leoncitos, nutrición clínica y contingencias según corresponda, junto con la programación de cereales y tortillas, detallando en kilogramos, bolsa, piezas u otro según el peso bruto o neto calculado. Y considerando las reservas y devoluciones internas que se encuentren en almacén de víveres.
5.2	Jefe de Dietología	Envía de manera electrónica el archivo al Responsable de almacén, al correo: hector_pr36@hotmail.com con asunto: Pedido día___ Mes_____ o mediante dispositivo electrónico.
5.3	Dietista responsable almacén/ Auxiliar responsable de menús de comedor	Envía de manera electrónica el archivo al Jefe de Dietología, al correo: dietologiafaa@gmail.com y al Responsable de almacén: hector_pr36@hotmail.com con asunto: Pedido día___ Mes_____ o mediante dispositivo electrónico.

6. Anexos

No aplica

COPIA NO CONTROLADA

