

	<b>INSTRUCCION DE TRABAJO DE LLENADO DE FORMATO CRITERIOS DE CALIDAD, ACEPTACION Y RECHAZO PARA LA RECEPCION DE ALIMENTOS</b>	Código: IT-CH-DI-02
		Página 1 de 3
	<b>DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS</b>	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.....	1
5.0 DESARROLLO.....	2
6.0 ANEXOS.....	3
7.0 CONTROL DE CAMBIOS.....	3

**1. Alcance:**

Registrar como corresponde todos los ítems del Criterios de Calidad y Características de Aceptación y Rechazo para la Recepción de Alimentos

**2. Documentos Aplicables:**

Norma Oficial Mexicana NOM 251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios  
 Pedido mensual  
 Criterios de Calidad, Aceptación y Rechazo para la Recepción de Alimentos  
 Reporte semanal de actividades en almacén de víveres

**3. Definiciones:**

**Calidad:** Grado en el que un conjunto de características inherentes cumple con los requisitos

**4.- Material y Equipo:**

Formato impreso y/o en electrónico  
 Plumas y lápices  
 Calculadora  
 En electrónico: computadora, Sistema operativo Windows, programa Excel  
 Impresora

	<b>Elaboró</b>	<b>Revisó</b>	<b>Autorizó</b>
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

	<b>INSTRUCCION DE TRABAJO DE LLENADO DE FORMATO CRITERIOS DE CALIDAD, ACEPTACION Y RECHAZO PARA LA RECEPCION DE ALIMENTOS</b>	Código: IT-CH-DI-02
		Página 2 de 3
	<b>DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS</b>	Fecha de Revisión: Marzo 2016
		Versión Vigente: 00

### 5. Desarrollo:

No.	Responsables	Descripción de la Actividad
5.1	Dietista responsable en almacén/Económico	Al inicio de turno matutino, ubica el formato <u>Criterios de Calidad, Aceptación y Rechazo para la Recepción de Alimentos</u> , en el área administrativa del Servicio y registra fecha y nombre del responsable de elaborar el formato.
5.1.1		Captura en el formato la <b>hora</b> en que llega el proveedor, conforme al horario establecido en anexo y se prepara para el registro.
5.1.2		Llena en los espacios consecutivos lo correspondiente <b>nombre del proveedor, número de nota o remisión</b> , el nombre del <b>alimento</b> que trae el proveedor, <b>unidad, cantidad pedida</b> en base al <u>Pedido Mensual</u> y <b>cantidad recibida</b> al momento que recepciona, verificando registrar el número que marque la báscula disponible en el servicio.
5.1.3		Registra en el ítem de <b>temperatura</b> el dato obtenido en el equipo (termómetro láser) en grados centígrados.
5.1.4		Marca con un signo <b>X</b> , en el espacio que corresponde a <b>cumple o no cumple</b> , siguiendo puntualmente los criterios de calidad y características de aceptación y rechazo de cada uno de los alimentos que recibe, conforme al anexo del procedimiento Solicitud, recepción y resguardo de alimentos en el almacén de víveres.
5.1.4..1		En caso de que aplique, escribe el motivo rechazo.
5.1.5		En características del proveedor, registra: Adecuado o No Adecuado, en cada apartado: <b>vehículo, personal y condiciones de temperatura</b> (cuando aplique) según lo señalado en las especificaciones de calidad para proveedores, en anexo del procedimiento

COPIA NO CONTROLADA



**INSTRUCCION DE TRABAJO DE LLENADO DE  
FORMATO CRITERIOS DE CALIDAD, ACEPTACION Y  
RECHAZO PARA LA RECEPCION DE ALIMENTOS**

**DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS**

Código: IT-CH-DI-02

Página 3 de 3

Fecha de Revisión: Marzo  
2016

Versión Vigente: 00

		Solicitud, recepción y resguardo de alimentos en el almacén de víveres.
5.1.6		Registra en observaciones lo que aplique según desviación encontrada.
5.2		Al término del turno, regresa el formato al área administrativa del Servicio.

**6. Anexos**

No aplica

**7. Control de Cambios:**

Versión Vigente	Fecha	Motivo
00	Marzo 2016	Alta de documento

COPIA NO CONTROLADA