



INSTRUCCION DE TRABAJO DE LLENADO DE FORMATO REQUISICIÓN DIARIA DE INSUMOS

Código: IT-CH-DI-05

Página 1 de 3

Fecha de Revisión: Marzo
2016

Versión vigente: 00

DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS

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:

Lograr que los técnicos en nutrición y dietistas llenen de manera coordinada y estandarizada, el formato Requisición de alimentos diarios.

2. Documentos Aplicables:

Menú cíclico
Requisición diaria de insumos
Reservas de insumos

3. Definiciones:

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

Requisición: Recuento de alimentos.

4. Material y Equipo:

Formato impreso y/o en electrónico

Plumas y lápices

Calculadora

En electrónico: computadora, Sistema operativo Windows, programa Excel

Impresora

	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

	INSTRUCCION DE TRABAJO DE LLENADO DE FORMATO REQUISICIÓN DIARIA DE INSUMOS	Código: IT-CH-DI-05
		Página 2 de 3
DIVISIÓN DE SERVICIOS PARAMÉDICOS		Fecha de Revisión: Marzo 2016
		Versión Vigente: 00

5. Desarrollo:

No.	Responsables	Descripción de la actividad
5.1	Técnico en nutrición y/o dietista responsable en almacén	Al inicio de turno, ubica el formato <u>Requisición diaria de insumos</u> , en el área administrativa del Servicio donde previamente ha registrado el nombre de los insumos que serán solicitados para preparación de alimentos en el espacio productos .
5.2		Checa los insumos que hay en almacén y se encarga de registrar en el espacio de existencias acorde a lo disponible según el inventario más actualizado y/o a los saldos totales registrados en el formato <u>Requisición diaria de insumos</u> que corresponda al día anterior.
5.3		Llena en el espacio de entradas , de acuerdo a la cantidad de insumo que llegó por parte de proveedores, de cada uno de los productos registrados
5.4		Suma las existencias y las entradas de insumos y lo registrar en el espacio que dice suma .
5.5		Por turno, anota en la parte de gastos o salidas , los insumos que se traspasan del almacén a cocina, de acuerdo a su destino: dietas, empleados, pediátricos, estancia infantil, banco de sangre y otros donde se considera a banco de leche, nutrición clínica u otros servicios; cada que se entreguen los insumos a la cocina y además recupera la firma de conformidad a la entrega.
5.6		Por turno también anota en el espacio de reservas , la cantidad de insumos que se regresaron al almacén después de la manipulación y/o preparación; ese dato se obtiene del formato <u>Reservas de insumos</u> que llena el técnico en nutrición y/o dietista en cocina.
5.7		En el último turno, al final del día, suma los gastos o salidas de todos los turnos y obtiene la cifra del subtotal gastado y lo registra en ese espacio del formato.

COPIA NO CONTROLADA

