



MANUAL OPERATIVO DE COMEDOR ASISTENCIAL

ADMINISTRACION: 2024-2027

DEPENDENCIA: SISTEMA DIF AMATITAN

DEPARTAMENTO: PROALIME

RESPONSABLE: XIMENA LOPEZ CONTRERAS

COMEDOR ASISTENCIAL

Los comedores asistenciales se constituyen en el espacio físico y social del quehacer comunitario para la preparación y el consumo de alimentos entre la población; con ello, las personas que asisten a los comedores cuentan con soluciones a sus necesidades prioritarias tales como el acceso al consumo de alimentos y la transformación de hábitos alimentarios.

Se fomenta la relación familiar y social la sana convivencia, la comunicación, el encuentro y la participación.

Con los comedores se difunden y generan hábitos alimentarios saludables, al tiempo que se proporcionan alimentos y menús con base en dietas balanceadas, en los que podrán incluir ingredientes tradicionales y naturales de la región.

COMEDOR ASISTENCIAL

MISION

La misión primordial del comedor es mejorar el bienestar humano y ayudar a satisfacer las necesidades humanas básicas a las personas vulnerables con alimentación balanceada en desayuno y comida

VISION

Ser un comedor comprometido con la sociedad mejorando con la sociedad mejorando la calidad de alimentación y vida. Generando bienestar social a través de proporcionar alimentos de calidad en porciones adecuadas.

CODIGO DE ETICA

- Respeto
- Servicio
- Humildad
- Responsabilidad
- Solidaridad
- Honestidad

OBJETIVO GENERAL

Contribuir a mejorar las condiciones de vida de las personas en desamparo, por una Alimentación Adecuada que disminuya los índices de desnutrición y enfermedades crónico-degenerativas asociadas a la mala alimentación

OBJETIVO ESPECIFICO

- Asegura que el adulto mayor y la persona en desamparo que acudan al comedor asistencial consuman alimentos de calidad en el desayuno y comida, que cubran sus necesidades de alimentos y requerimientos nutricionales.
- Lograr la participación corresponsable de la población en la atención del
- adulto mayor y personas desamparadas.

METAS:

Brindar atención oportuna u eficaz a las personas en situación de vulnerabilidad que no cuenten con los recursos para tener una alimentación balanceada.

Funcionamiento del comedor

1. El Sistema DIF Municipal es el responsable de la atención y prestación de servicios en el comedor asistencial.
2. EL Sistema DIF Municipal determinará a través de un padrón de adultos mayores, los beneficiarios para el servicio del comedor, mismo que enviará a DIF

Jalisco y actualizará cada seis (6) meses.

1. A cada beneficiario se deberá abrir un expediente que contenga el estudio socioeconómico que justifique la necesidad del apoyo y valoración médica.
2. En casos especiales: adultos mayores que por enfermedad o dificultades de movimiento no puedan acudir al comedor, se deberá buscar apoyo para que algún vecino o conocido le pueda llevar los alimentos a su domicilio.
3. Para obtener el servicio de comedor se cubrirán los siguientes requisitos
4. Tener 60 o más años.
5. Tener una condición de desamparo.
1. El servicio de comedor será gratuito.
2. El responsable del comedor deberá apegarse en la medida de lo posible al
3. manual de menús anexo al presente Manual Operativo.
4. El área del comedor y el personal que prepare y sirva los alimentos, deberá ajustarse a las medidas de higiene marcadas en el Reglamento de Sanidad

5. El Sistema DIF Municipal deberá informar mensualmente a DIF Estatal:
 - I. Número de raciones diarias.
 1. Número de beneficiarios.
 2. Servicios: Consulta médica, Actividades recreativas.
 3. El Sistema DIF Municipal se capacitará para brindar un servicio de calidad a la
 4. Población de adultos mayores.
 5. El Sistema DIF Municipal se coordinará con establecimientos y sociedad para
 6. Apoyar los requerimientos del comedor

Personal de comedor

1. El personal que ha de preparar los alimentos debe presentarse aseado (baño diario).
 2. De preferencia usar uniforme completo y limpio (color claro).
 3. Lavarse y desinfectarse las manos (hasta la parte del codo), antes de iniciar el trabajo y después de cada ausencia del mismo.
 4. Utilizar cubrebocas.
 5. Mantener las uñas cortas, limpias y libres de esmalte.
 6. Usar protección que cubra totalmente el cabello (turbante).
 7. No fumar, mascar, comer, beber o escupir en las áreas de trabajo.
 8. No utilizar joyas (anillos, aretes, reloj, etc.)
- I. Cubrir perfectamente las heridas (con material Impermeable).
1. Evitar estornudar o toser sobre los alimentos.
 2. Evitar que personas con enfermedades contagiosas, laboren en contacto
 3. directo con los alimentos.
1. Evitar fauna nociva (cucarachas, ratones, etc.).
1. Mantener el área de trabajo limpia.
 2. Mantener limpios los lugares donde se encuentran los alimentos.
 3. Mantener los alimentos en recipientes cubiertos. p. Lavar perfectamente frutas y verduras al chorro de agua.

FIRMAS DE LAS AUTORIDADES RESPONSABLES

ENCARGADA DEL COMEDOR Asistencial.

Ximena López Contreras

DIRECTORA

Lenia Berenice Lazcarro Alvarado



PRESIDENTA

Karina de Jesús López Landeros