



PROTOCOLO PARA LA IMPLEMENTACIÓN Y BUEN SERVICIO EN EL PROGRAMA COMEDORES PÚBLICOS



Tabla de contenido

Introducción 4

De la Normatividad Interna del Programa 8

En relación para la Apertura o Reubicación de un Comedor Público 9

De la Organización Interna del Programa Social 11

Del Concepto de Alimentación dentro de los Comedores Públicos 14

De las Recomendaciones para el manejo de los alimentos dentro de las Cocinas y Comedores Públicos 21

De las Recomendaciones para la higiene dentro de las Cocinas y Comedores Públicos24

De la Actuación de los Responsables / Auxiliares en los Comedores Públicos.....27

Causales de Incumplimiento.....

Evaluación Final del Programa Social.....35

Referencias Documentales.....36

Para efectos de este Protocolo se entenderá

SIDESO: Sistema de Información del Desarrollo Social de la Ciudad de México.

UNIDAD TERRITORIAL: Serie de demarcaciones territoriales.

CASEEI: Coordinación de Atención Social Emergente y Enlace Interinstitucional dentro del Instituto de Asistencia e Integración Social, dedicada a la coordinación y seguimiento del Programa Social.

JUD de Programas Especiales: Jefatura de Unidad Departamental de Programas Especiales, responsable de dar seguimiento a la operación del Programa Social.

Responsable Operativo del Programa: persona encargada de la operación del Programa Social.

Responsable de Cocinas: persona que se ocupa de controlar al personal y/o verificar que los menús se elaboren de forma correcta.

Cocinero: persona exclusiva en la elaboración de los alimentos

Auxiliar de Cocina: Ayuda a los cocineros a preparar los alimentos (ej., limpiar y pelar frutas y verduras), además de las actividades de limpieza dentro de la cocina.

Enlace de Rutas: persona encargada de formular las rutas de distribución de alimentos de los comedores públicos.

Chofer: persona encargada de entregar los alimentos en cada comedor.

Responsable de Comedores: Persona encargada de atender a los beneficiarios, derechohabientes que se presenten a solicitar el servicio de comida, además de la higiene dentro del espacio en donde se encuentra instalado el comedor y llenado de formatos diseñados para la operación del programa social.

Auxiliar de Comedor: persona encarga del servicio, atención de los beneficiarios, derechohabientes, llenado de formatos diseñados para la operación del programa social y de la higiene del espacio en donde se encuentra instalado el comedor.

Voluntariado: Cualquier ciudadano que quiera participar en las actividades que se realizan dentro del comedor público.

Beneficiario: son aquellas personas que forman parte de la población atendida por los programas de desarrollo social y que cumplen los requisitos de la normatividad correspondiente.

Derechohabiente: son aquellas personas que reciben los beneficios de un programa social establecido en una ley, por haber cumplido los requisitos de la ley y sus normas reglamentarias.

PROTOCOLO PARA LA IMPLEMENTACIÓN Y BUEN SERVICIO EN EL PROGRAMA COMEDORES PÚBLICOS

INTRODUCCIÓN

El Programa Comedores públicos fue diseñado e implementado en el año 2009 como respuesta del Gobierno de la Ciudad de México a los efectos de la crisis económica mundial, que impacto en el país y en la Ciudad, mermando el poder adquisitivo, incrementando el desempleo y limitando el acceso a los alimentos para sus habitantes.

Es así como a partir del 2009, inicia operaciones el Programa Comedores Públicos, que mediante la entrega gratuita de raciones de alimento completo, contribuyó a que las personas más afectadas por la crisis, contaran con una alternativa para enfrentar tal situación.

Tras poco más de diez años de operación, es indudable que el Programa muestra una consolidación en su implementación. Sin embargo, como todo programa social que busca garantizar un derecho humano, es pertinente realizar ajustes que contribuyan en su mejor operación, ello en favor de todas aquellas personas – mujeres, niñas, niños y adolescentes, las personas jóvenes, personas mayores, personas con discapacidad, personas LGTBTTI, personas migrantes y sujetas de protección internacional, víctimas de violaciones a los derechos humanos o de la comisión de delitos, personas integrantes de las poblaciones callejeras, personas privadas de su libertad, personas que residen en instituciones de asistencia social, personas afrodescendientes, personas de identidad indígena y minorías religiosas– que solicitan recibir una ración de alimento gratuito.

Es por ello, que la Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social (DGIASIS), en el marco de la recomendación 04/2016 emitida por el Consejo de la Evaluación del Desarrollo Social de la Ciudad de México (Evalúa CDMX), al Programa Comedores Públicos, se articula la presente estrategia que consiste en nueve capítulos encaminados a mejorar la operación del programa y con ello brindar un mejor servicio a la ciudadanía solicitante.

DE SUS FUNDAMENTOS LEGALES

Existen diferentes normatividades que dan cuenta de la importancia de diseñar e implementar acciones en favor de la realización y garantía de los derechos humanos, en este caso, el derecho humano a la alimentación, como un elemento esencial de toda política social enfocada a incrementar los índices de desarrollo social entre las personas.

En este sentido, a continuación se presenta un cuadro en el que se describen las diferentes normas legales –federales y locales– que dan sustento a la operación del programa social:

LEY	ARTÍCULOS	PUBLICACIÓN
Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos	Artículo 4. Toda persona tiene derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad. El Estado lo garantizará.	Publicada en el Diario Oficial el 05 de febrero de 1917
Constitución Política de la Ciudad de México	Artículo 9. C. Derecho a la alimentación y a la nutrición 1. Toda persona tiene derecho a una alimentación adecuada, nutritiva, diaria, suficiente y de calidad con alimentos inocuos, saludables, accesibles, asequibles y culturalmente aceptables que le permitan gozar del más alto nivel de desarrollo humano posible y la protejan contra el hambre, la malnutrición y la desnutrición. 2. Las autoridades, de manera progresiva, fomentarán la disponibilidad, distribución, abastecimiento equitativo y oportuno de alimentos nutritivos y de calidad; promoverán la seguridad y sustentabilidad alimentarias; y garantizarán el acceso a este derecho dando prioridad a las personas en pobreza y a las demás que determine la ley.	Publicada en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México el 05 de febrero 2017

<p>Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal</p>	<p>Artículo 28.- A la Secretaría de Desarrollo Social corresponde el despacho de las materias relativas a: desarrollo social, alimentación, promoción de la equidad, recreación, información social y servicios sociales comunitarios:</p> <p>IV. Establecer e instrumentar políticas y programas de apoyo, suministro y orientación en materia alimentaria;</p>	<p>Publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 29 de diciembre de 1998</p>
<p>Ley de Desarrollo Social para el Distrito Federal</p>	<p>Artículo 1.- Las disposiciones de la presente Ley son de orden público e interés social y tiene por objeto ampliar las oportunidades de las personas, prestando especial atención a su condición humana tendiente a garantizar los Derechos Humanos, para:</p> <p>II. Promover, proteger y garantizar el cumplimiento de los derechos sociales universales de los habitantes del Distrito Federal en particular en materia de alimentación, salud, educación, vivienda, trabajo e infraestructura social;</p>	<p>Publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 23 de mayo de 2000</p>
<p>Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Distrito Federal</p>	<p>Artículo 7º. La política del Gobierno en materia de Seguridad Alimentaria y Nutricional se dirigirá al logro de los siguientes objetivos generales: I. Cumplir en el marco de las atribuciones de la Administración Pública del Distrito Federal plenamente las obligaciones constitucionales en materia social para que la ciudadanía pueda gozar de su derecho social universal a la alimentación; II. Asegurar y mantener la seguridad alimentaria y nutricional del Distrito Federal para lograr el acceso a una alimentación correcta, culturalmente aceptable, inocua, sana, suficiente y variada, para las y los habitantes; III. Integrar las políticas y programas contra la pobreza alimentaria en el marco de las políticas contra la desigualdad social;</p>	<p>Publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 17 de septiembre de 2009</p>

<p>Ley de Comedores Sociales de la Ciudad de México</p>	<p>Artículo 19.- Los Comedores Públicos contribuyen a garantizar el derecho a la alimentación y nutrición de la población que viva, trabaje o transite por unidades territoriales de media, alta o muy alta marginalidad, en especial para las personas en situación de vulnerabilidad como: niñas y niños, personas adultas mayores, mujeres embarazadas, personas con discapacidad, desempleados, personas en situación de calle y en general toda aquella persona que solicite el servicio. La operación de los Comedores Sociales de la Ciudad de México no será regulada por la normatividad aplicable al funcionamiento de los establecimientos mercantiles, así como tampoco a su verificación, en virtud de que la finalidad de su operación no es la obtención de un lucro, sino el ejercicio y goce de un Derecho Humano y la promoción de acciones sociales implementadas por el Gobierno de la Ciudad de México. Es responsabilidad de la Autoridad Responsable promover en los comedores públicos la salud alimentaria de los beneficiarios a través de pláticas, censo con seguimiento, actividades lúdicas y/o recreativas, entre otras.</p>	<p>Publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 26 de junio de 2017</p>
	<p>Artículo 25.- La Autoridad Responsable en el marco de sus atribuciones desarrollará e implementará huertos urbanos públicos con el propósito de abastecer la demanda de los Comedores Sociales.</p>	
	<p>Artículo 26.- La Autoridad Responsable de conformidad con la Ley para la Donación Altruista de Alimentos de la Ciudad de México establecerá los mecanismos de vinculación entre los Comedores Sociales y los Donantes.</p>	

<p>Ley para la Donación Altruista de Alimentos de la Ciudad de México.</p>	<p>Artículo 7.- Corresponde a la SEDESO formular, coordinar y conducir la política general relativa a la presente Ley y tendrá las siguientes facultades:</p> <p>VIII. Vincular y supervisar el destino de las donaciones altruistas de alimentos, que de manera prioritaria serán destinadas a las instituciones y a los programas de seguridad alimentaria vigentes en la CDMX.</p>	<p>Publicado en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México el 16 de febrero de 2017.</p>
<p>Ley de Huertos Urbanos en la Ciudad de México.</p>	<p>Artículo 12.- La Secretaría de Desarrollo Social, tendrá la facultad de formular, conducir y desarrollar políticas públicas, programas y acciones, relativas a la presente Ley por medio de la creación de Huertos Urbanos con enfoques alimentarios que coadyuven a la política de seguridad y sustentabilidad alimentaria.</p>	<p>Publicada en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 16 de febrero de 2017</p>
<p>Reglamento Interior de la Administración Pública del Distrito Federal</p>	<p>Artículo 64 Cuater.- Corresponde a la Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social del Distrito Federal:</p> <p>III. Promover y prestar servicios de asistencia social en el Distrito Federal;</p>	<p>Publicado en la Gaceta Oficial del Distrito Federal el 28 de diciembre de 2000.</p>

OBJETIVO GENERAL

El presente protocolo va encaminado a estandarizar los comedores que actualmente se encuentran en operación así como la apertura de nuevos; tratando de generar un modelo único, con una visión de bienestar con la intención de brindar un servicio de calidad a toda aquella persona que lo solicite y requiera.

DE LA NORMATIVIDAD INTERNA DEL PROGRAMA

La Secretaria de Desarrollo Social de la Ciudad de México a través de la Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social mediante, la Coordinación de Atención Social Emergente y Enlace Interinstitucional (CASEEI) que se auxiliará de la Jefatura de Unidad Departamental de Programas Especiales y un Líder Coordinador de Proyectos será responsable de la implementación del Programa Comedores Públicos.

Es importante resaltar que el programa se rige por diversos instrumentos administrativos como el Manual de Procedimientos y de conformidad con lo

establecido en la Ley de Desarrollo Social para el Distrito Federal, la Secretaría de Desarrollo Social de la Ciudad de México, debe publicar anualmente en la Gaceta Oficial Reglas de Operación, procedimientos que regulan y establecen los mecanismos de operación que deben de seguirse para brindar el servicio.

EN RELACIÓN A LA IMPLEMENTACIÓN PARA LA APERTURA O REUBICACIÓN DE UN COMEDOR PÚBLICO

Corresponde a la JUD de Programas Especiales y al Responsable Operativo del Programa Social, realizar lo siguiente en relación con las aperturas y reubicación de comedor, equipamiento y mobiliario (mesas, sillas, manteles, filtro de agua, cubiertos, platos, vasos, entre otros.) para la operación.

En el caso de que alguna persona u organización de la Sociedad Civil o Espacios delegacionales estén interesados en la apertura de un comedor público se debe de tomar en cuenta lo siguiente:

1. El lugar debe de ser un espacio amplio aprox de 30m² que cuente con paredes, techo y piso firmes lavables.
2. Ventilación e iluminación adecuadas.
3. Instalaciones hidráulicas y sanitarias que garanticen el manejo higiénico de las personas responsables y el servicio del comedor público.
4. Garantizar el fácil acceso a las personas adultas mayores, mujeres embarazadas y personas con discapacidad.
5. Ubicación de otro tipo de Comedores del Gobierno de la Ciudad de México en un perímetro menor a 1 kilómetro.
6. Se contemplará el grado de marginación de la unidad territorial que corresponda al espacio propuesto acorde al Sistema de Información del Desarrollo Social -SIDESO- con la intención de tener el impacto adecuado.
7. En el caso de que las solicitudes para la instalación de un comedor público en la misma colonia o pueblo de la Ciudad de México; se dará preferencia al lugar donde se evidencie mayores niveles de marginación social o pobreza.
8. Realizar las gestiones correspondientes para hacer las firmas de las Cartas Compromiso por ambas partes (solicitante y la DGIASIS como responsable de

la operación del comedor) además de la elaboración de la hoja de apertura del Comedor Público.

9. Realizar todas las gestiones que corresponda ante la autoridad respectiva, para que se dote de los materiales necesarios e indispensables para la operación de los comedores públicos.
10. Realizar todas las gestiones que corresponda ante la autoridad respectiva, para que se dote de los materiales necesarios (limpieza, básicos de protección civil) e indispensables para la operación de los comedores públicos.
11. Realizar las gestiones que corresponda y ante la autoridad respectiva, para que se realice el mantenimiento adecuado a los materiales de operación de los comedores públicos.
12. Mantener actualizado, al menos cada tres meses, un inventario de todos los materiales que existan en los comedores públicos.

EN RELACIÓN A LA IMAGEN PÚBLICA

En relación con la imagen todos los comedores públicos sin excepción alguna portaran con algún distintivo (lonas, acrílicos) visibles a todos ciudadanos para que se identifique como Programa Social del Gobierno de la Ciudad de México.

EN RELACIÓN A LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD

En relación con las medidas de seguridad y protección civil, corresponde a la JUD de Programa Especiales y al Responsable Operativo del Programa social, efectuar las siguientes actividades:

1. Generar un directorio actualizado de las ubicaciones de los comedores públicos.
2. Gestionar con las autoridades facultadas en la materia, la implementación de procesos de capacitación y asesoría.
3. Gestionar ante la autoridad respectiva, la adquisición de extintores y botiquines para que cada comedor público cuente con uno en sus instalaciones. Así mismo, al menos una vez cada 6 meses, se deberá resurtir ambos instrumentos (extintor y botiquín), esto de conformidad a la normatividad aplicable en la materia.
4. Deben gestionar ante la autoridad que corresponda, la adquisición de los señalamientos y demás instrumentos necesarios para la identificación de las

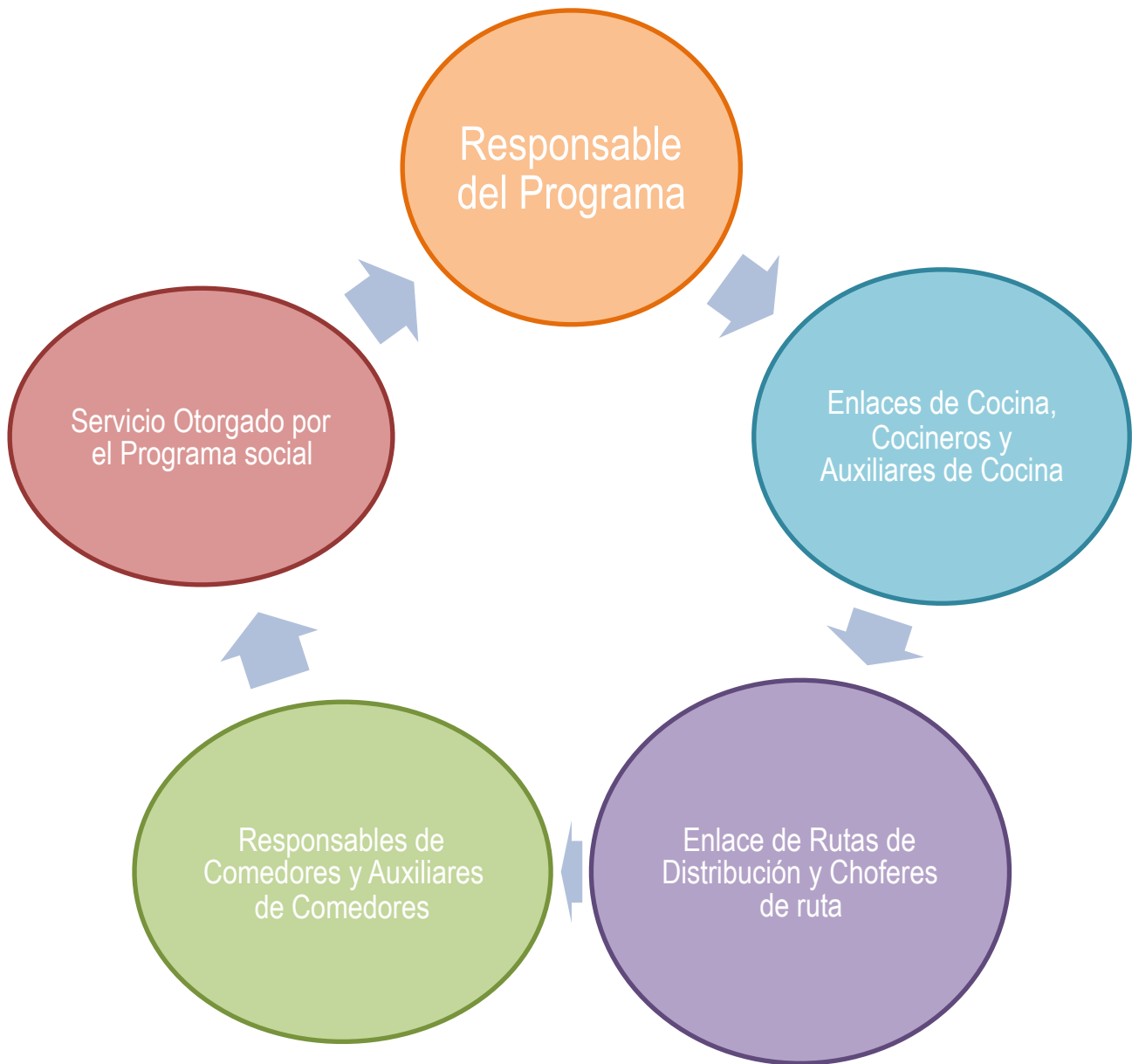
áreas de los comedores públicos y cocinas en relación con las medidas de seguridad y protección civil que al efecto apliquen.

5. Deberán realizar un plan interno de protección civil adecuado para cada uno de los comedores públicos con los que cuente el Programa.

Así mismo, si no existieran recursos disponibles para adaptar los comedores en cuestión de infraestructura y dotar de materiales de limpieza; así como de medidas precautorias en materia de Protección Civil, la Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social buscará mediante el Área de Procuración de Fondos, el Centro de Acopio del IASIS y de otras Instancias No Gubernamentales; así como de la Sociedad Civil Organizada; donaciones con el fin de buscar las alternativas necesarias para mejorar la calidad del servicio en los comedores.

DE LA ORGANIZACIÓN INTERNA DEL PROGRAMA (SERVICIO)

A continuación se muestra un organigrama de los actores que participan en la operación del Programa social.



DEL CONCEPTO DE ALIMENTACIÓN DENTRO DE LOS COMEDORES PÚBLICOS

Comer es una necesidad primaria que todos los seres necesitan para vivir, siendo el alimento la necesidad y los nutrientes los requerimientos.

Alimento y nutrientes son diferentes conceptualmente, ya que el primero es lo que vemos y nos atrae para comer, mientras que los nutrientes no los vemos, forman parte intrínseca de los alimentos, que permite nutrirnos.

La mejor manera de alcanzar un estado nutricional adecuado es incorporar una amplia variedad de alimentos a nuestra dieta diaria. Esto es debido a que no existe un alimento que contenga todos los nutrientes esenciales para nuestro organismo. Así, cada alimento contribuye a nuestra nutrición de una manera especial y cada nutriente (energético o no energético), tiene funciones específicas en nuestro cuerpo.

El requerimiento nutrimental es la cantidad mínima de un nutrimento que el individuo necesita ingerir para mantener una nutrición adecuada, y que difiere de una persona a otra de acuerdo con la edad, el sexo, el tamaño y la composición corporales, la actividad física, el estado fisiológico (crecimiento, embarazo, lactancia), el estado de salud, las características genéticas y el lugar donde se vive.



Los nutrientes o nutrimentos son sustancias presentes en los alimentos que son necesarias para el crecimiento, reparación y mantenimiento de nuestro cuerpo (Elizondo y Cid 31) que se dividen en energéticos, y no energéticos.

Energéticos: proteínas, lípidos (grasas), carbohidratos.

Las **proteínas** son sustancias nutritivas presentes en los alimentos, que tienen funciones esenciales de la vida, como es la construcción de los tejidos del cuerpo (músculos, sangre, piel, huesos); reparar los tejidos, formar defensas contra las enfermedades, asegurar el buen funcionamiento del organismo.

Los **carbohidratos** son la fuente más abundante y económica de energía alimentaria de nuestra dieta. Están presentes tanto en los alimentos de origen animal y sus derivados, como en los de origen vegetal; legumbres, cereales, harinas, verduras y frutas.

Los **lípidos** desempeñan cuatro tipos de funciones:

Función de reserva.- Son la principal reserva energética del organismo. Un gramo de grasa produce 9'4 kilocalorías, mientras que proteínas y glúcidos sólo producen 4'1 kilocaloría/gr.

Función estructural.- Forman las bicapas lipídicas de las membranas. Recubren órganos y le dan consistencia, o protegen mecánicamente como el tejido adiposo de pies y manos.

Función biocatalizadora.- En este papel los lípidos favorecen o facilitan las reacciones químicas que se producen en los seres vivos. Cumplen esta función las vitaminas lipídicas, las hormonas esteroideas y las prostaglandinas.

Función transportadora. El transporte de lípidos desde el intestino hasta su lugar de destino se realiza mediante su emulsión gracias a los ácidos biliares y a los proteo lípidos.

Una vez reflejada su línea base de alimentación del Programa Comedores Públicos y con la finalidad de contribuir a garantizar el derecho a la alimentación nutritiva, suficiente y de calidad, proporciona raciones de alimento que se componen de:

Entrada
(Sopa de pasta, leguminosa o arroz)
Plato fuerte
Complemento (pan o tortilla)
Vaso de Agua simple o de limón

Destacando que los alimentos son consumidos por:

1. Niñas y niños;
2. Mujeres embarazadas o en etapa de lactancia;
3. Personas con algún tipo de discapacidad;
4. Enfermedades crónico degenerativas
5. Personas Adultas mayores;
6. Personas integrantes de las poblaciones callejeras;
7. Padres o madres solas;
8. Desempleados;

9. Personas afectadas por contingencias; y
10. Migrantes e inmigrantes.

Sin embargo cualquier persona puede solicitar el servicio.

DE LOS MENÚS DE COMEDORES PÚBLICOS

Los menús que se ofrecen en los espacios del Programa de Comedores Públicos, contribuye a cubrir los requerimientos de Kilocalorías (Kcal) que la población necesita.

Para asegurar esta condición, se realizaron los cálculos pertinentes, analizando cada ingrediente que compone el menú; siendo necesario consultar las tablas de composición de alimentos (TCA) que constituyen una herramienta básica para conocer el aporte de energía y la composición nutricional de los mismos. En este ejercicio se utilizaron las **Tablas de composición de alimentos de Centro América del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP)**¹, además se consultó las recomendaciones establecidas en:

NORMA Oficial Mexicana NOM-014-SSA3-2013, Para la asistencia social alimentaria a grupos de riesgo.

NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para brindar orientación.

El propósito fundamental de esta norma es establecer los criterios generales para la orientación alimentaria dirigida a brindar a la población, opciones prácticas con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades. Así como promover el mejoramiento del estado de nutrición de la población y a prevenir problemas de salud relacionados con la alimentación.

Establece con claridad las características de una dieta correcta:

Completa: Que contenga todos los nutrimentos. Se recomienda incluir en cada comida alimentos de los tres grupos.

¹ <http://www.incap.org.gt/index.php/es/>

Equilibrada: Que los nutrimentos guarden las proporciones apropiadas entre sí.

Inocua: Que su consumo habitual no implique riesgos para la salud porque está exenta de microorganismos patógenos, toxinas y contaminantes y se consume con moderación.

Suficiente: Que cubra las necesidades de todos los nutrimentos.

Variada: Que incluya diferentes alimentos de cada grupo en las comidas, ajustada a sus recursos económicos, sin que ello signifique que se deban sacrificar sus otras características.

Es importante destacar que a partir del 2002, se ha venido promoviendo el uso del “Plato del Bien Comer”, (integrada en la NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005)².

El Plato del Bien Comer, fue elaborado por expertos del grupo de trabajo en alimentación de la Secretaría de Salud, y es una guía de alimentación para México, donde se representan y resumen los criterios generales que unifican y dan congruencia a la Orientación Alimentaria, dirigida a brindar a la población, opciones prácticas, con respaldo científico, para la integración de una alimentación correcta que pueda adecuarse a sus necesidades y posibilidades.

Criterios Generales:

- Clasificación de los alimentos
- Promoción de consumo de verduras y frutas, cereales integrales, carnes blancas, combinación cereal-leguminosa.
- Consumo moderado de alimentos de origen animal

Grupos de alimentos

Para fines de orientación alimentaria se identifican tres grupos de alimentos, los tres igualmente importantes y necesarios para lograr una buena alimentación:

²<http://www.facmed.unam.mx/deptos/salud/periodico/30%20plato/>

1. Verduras y Frutas
2. Cereales y tubérculos
3. Leguminosas y alimentos de origen animal



Es importante recalcar que de acuerdo con la **NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y Educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para brindar orientación.** Se le llama **Alimentación correcta**:

“A los hábitos alimentarios que de acuerdo con los conocimientos aceptados en la materia, cumplen con las necesidades específicas en las diferentes etapas de la vida, promueve en los niños y las niñas el crecimiento y el desarrollo adecuados y en los adultos permite conservar o alcanzar el peso esperado para la talla y previene el desarrollo de enfermedades”.

El menú debe cumplir con los requerimientos que se sugiere para la población, cuidando siempre de mantener el equilibrio nutricional; es decir, incluir alimentos de los tres grupos en las tres comidas; verduras y frutas; cereales y tubérculos; y alimentos de origen animal y leguminosas.

Las recomendaciones de la OMS (Organización Mundial de la Salud) establecen un aporte calórico de 2000 a 2500 Kcal/día para un varón adulto y de 1500 a 2000 Kcal/

día para las mujeres. Estas necesidades se modifican de acuerdo a la condición del organismo.

Los 45 menús cíclicos que se elaboran dentro del Programa Comedores Públicos cubren entre el 20 y 30 % de una dieta que va de 2000 y 2300 Kcal/día, distribuidas en 50% carbohidratos, 25% grasas y 15% proteínas³.

A continuación se muestran modelos de menús que se sirven dentro de los comedores públicos

³ Pérez Lizaur AB. Marván Laborde L. Manual de dietas Normales y Terapéuticas, 6ta edición revisada, edit. McGraw-Hill, 2014.

ARROZ BLANCO CON CHULETA AHUMADA EN PASILLA CON PAPAS

Menú 1

Menú	Ingredientes	Cantidad (gramos por persona)
Entrada: Arroz Blanco	Arroz	55 g
	Aceite	5 ml
	Sal	1 g
	Ajo	0.5 g
	Cebolla	4 g
Plato fuerte: Chuleta Ahumada en pasilla con papas	Chuleta ahumada	100 g
	Aceite	3 ml
	Chile pasilla	6 g
	Jitomate	50 g
	Ajo	0.5 g
	Cebolla	4 g
	Papa alfa	120 g
Pan o tortilla	Tortilla de maíz	2 pzs
Agua de Limón	Limón	13 g
	Azúcar	13 g

Este menú proporciona 648.85 kilocalorías de una dieta de 2,000 kilocalorías distribuidas en:

		Número equivalente	Porcentaje de kilocalorías
Proteínas	108.4964	15-20	17%
Grasas	163.5102	25-30	25%
Hidratos de carbono	380.7964	50-55	59%
FIBRAS	18.1678		
Ca	95.1991		
P	2.7484		
Fe	117.53		
K	9.483		
Na	0.3294		
Col.	494.8		



*La cantidad está cuantificada para una sola persona, se deberá multiplicar por el número total de

SOPA DE PASTA CON CERDO EN CALABAZA.

Menú 2

Entrada	Ingredientes	Cantidad (gramos por persona)
	Pasta de pluma	28 g

Entrada: Sopa de pasta	Jitomate	40 g
	Aceite	5 ml
	Sal	1 g
	Cebolla	4 g
	Cilantro	2.5 g
Plato Fuerte: Cerdo con Calabaza	Pulpa de Cerdo	110 g
	Aceite	3 ml
	Calabazas	145 g
	Cebolla	4 g
	Jitomate	50 g
	Ajo	0.5 g
Pan o Tortilla	Tortilla de maíz	2 pzs
Agua de limón	Limón	13 g
	Azúcar	13 g

Este menú proporciona 581.17 kilocalorías de una dieta de 2,000 kilocalorías distribuidas en:

		Número equivalente	Porcentaje de kilocalorías
Proteínas	119.3448	15-20	21%
Grasas	152.1981	25-30	26%
Hidratos de carbono	318.4268	50-55	55%
FIBRAS	16.9109		
Ca	79.6067		
P	8.014		
Fe	176.86		
K	387.58		
Na	7.1957		
Col.	690.065		



erá multiplicar por el número total de

ARROZ BLANCO Y POLLO CON VERDURAS EN SU JUGO.

Menú 3

Entrada	Ingredientes	Cantidad (gramos por persona)
Entrada: Arroz blanco	Arroz	55 g
	Aceite	5 ml
	Sal	1 g
	Ajo	0.5 g
	Cebolla	4 g
	Epazote	2.5 g
Plato Fuerte: Pollo con verduras en su jugo	Pechuga de pollo	120 g
	Ajo	0.5 g
	Chayote	70 g
	Cebolla	4 g
	Brócoli	30 g

	Sal	1 g
Pan o Tortilla	Tortilla de maíz	2 pzs
Agua de limón	Limón	13 g
	Azúcar	13 g

Este menú proporciona 583.205 kilocalorías de una dieta de 2,000 kilocalorías distribuidas en:



		Número equivalente	Porcentaje de kilocalorías
Proteínas	153.4606	15-20	26%
Grasas	114.84234	25-30	20%
Hidratos de carbono	311.27564	50-55	53%
FIBRAS	12.76026		
Ca	77.81891		
P	4.6429		
Fe	146.327		
K	372.313		
Na	5.25756		
Col.	743.979		

*La cantidad está cuantificada para una sola persona, se deberá multiplicar por el número total de comensales.

Con el objetivo de mejorar el seguimiento del Programa Comedores Públicos; verificar de forma permanente la calidad nutricional de los alimentos que se ofrecen, con el propósito de contribuir a la mejora de la seguridad alimentaria de la población beneficiaria, así como la mejora de la salud y mejorar las prácticas de “buen servicio” dentro de los comedores. A continuación se muestran unas recomendaciones para mejorar la calidad dentro del servicio.

DE LAS RECOMENDACIONES PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS

Las personas responsables de las cocinas, cocineros, auxiliares de cocina, responsables de comedores y auxiliares de comedores deberán de estar presentes a la hora de la entrega- recepción de los alimentos para certificar y anotar en los formatos diseñados (*imagen¹*) para el ejercicio; la hora de salida/ hora de llegada, calidad y estado higiénico de los alimentos.

Personal de Cocinas

Todas las personas relacionadas con la elaboración de los alimentos a la entrada de su puesto de trabajo (responsables de cocina, cocineros y auxiliares de cocina):

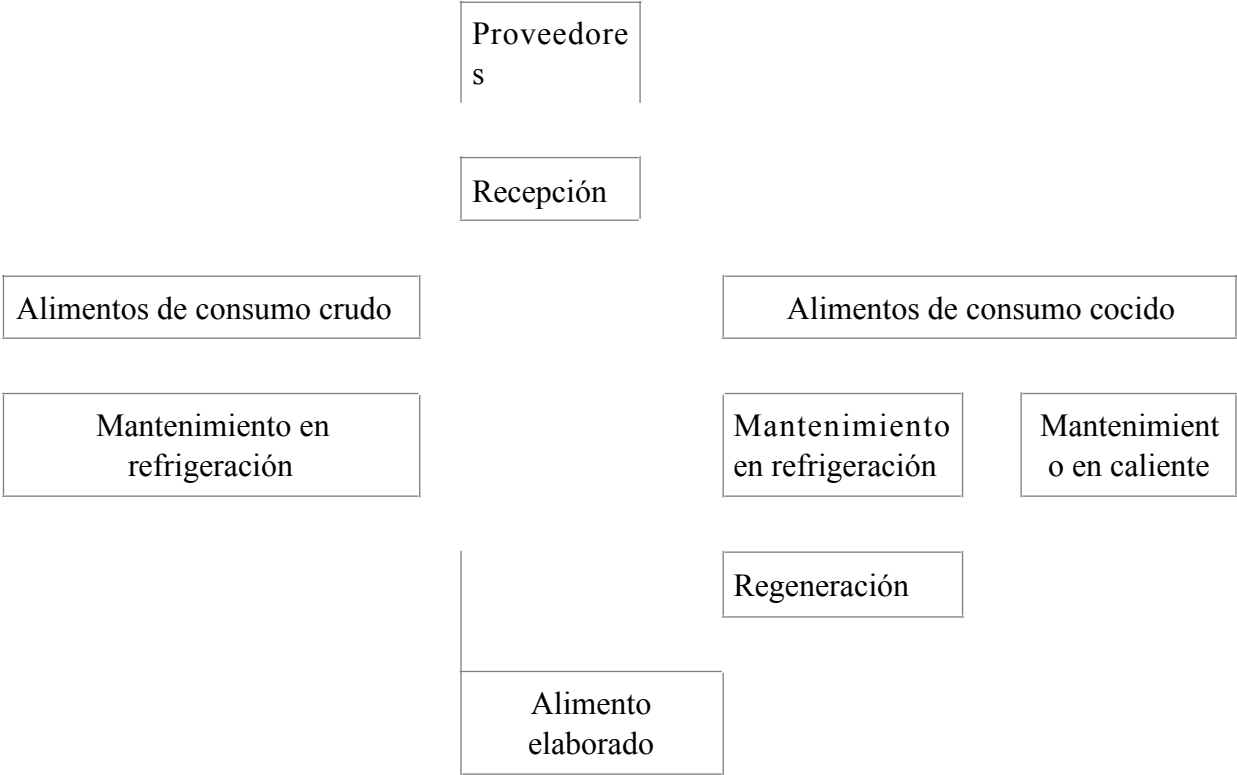
- ✓ Modificar su indumentaria de calle por la de trabajo, que será de uso exclusivo, y lavarse las manos con agua corriente y jabón;
- ✓ Poseer documentación vigente que acredite el manejo de los alimentos, y garanticen la salubridad y seguridad de los alimentos que van a manipular;
- ✓ La preparación de los alimentos se realizará siempre de forma higiénica para asegurar la salubridad de los alimentos;
- ✓ Lavarse las manos con agua corriente y jabón, tantas veces sea necesario durante la preparación del alimento y siempre que se ausenten o cambien de actividad.

Personal de Comedores

Todas las personas relacionadas con el comedor (responsable de comedor, auxiliar de comedor), deben mientras permanezcan en su puesto de trabajo, así como el voluntariado:

- ✓ Mantener un grado alto de aseo personal, llevar vestimenta de trabajo limpia, utilizar protección en la cabeza, boca y calzado adecuado;
- ✓ No podrá llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos (pulseras, anillos, aretes, etc.);
- ✓ Lavarse las manos con agua corriente y jabón, tantas veces sea necesario durante la hora del servicio y siempre que se ausenten o cambien de actividad;
- ✓ Se utilizará cubrebocas cuando el manipulador de los alimentos se encuentre resfriado, como medida de prevención ante una posible contaminación del alimento con saliva o mucosidad;
- ✓ Los termos o budineras no deben abrirse hasta el momento de la distribución de los alimentos;
- ✓ La comida se mantendrá en la mesa cerrada, hasta el momento de servirla a los comensales;
- ✓ La distribución de los alimentos se realizará de forma higiénica para asegurar la salubridad de los alimentos.

El diagrama de flujo que se presenta a continuación es un esquema general de las etapas que se siguen en los comedores en los cuales se transporta la comida elaborada.



DE LAS RECOMENDACIONES PARA LA HIGIENE

Los responsables de cocina, cocineros, auxiliares de cocina, responsables de comedores y auxiliares de comedor contribuirán a garantizar la higiene dentro de los espacios, así como de los utensilios.

Personal de Cocinas y Comedores

- ✓ Los recipientes y utensilios de trabajo deberán de someterse a una limpieza exhaustiva antes de ser utilizados de nuevo, verificándose de forma visual haber eliminado cualquier resto de alimento o detergente;
- ✓ Los suelos y superficies se limpiaran y desinfectarán, tras finalizar la jornada de trabajo diariamente;
- ✓ Fumar, comer o masticar chicle no está permitido dentro del puesto de trabajo, en caso de estar con alguna enfermedad no se debe estornudar, toser sobre los alimentos y debe ir acompañado siempre de un lavado de manos posterior.


Personal de Comedores

- ✓ Los termos y budineras utilizados en el servicio del comedor deberán de ser devueltos sin restos de alimentos y aclarados con agua;
- ✓ Los suelos y superficies se limpiaran y desinfectarán, tras finalizar la jornada de trabajo diariamente;
- ✓ Los utensilios de trabajo deberán de someterse a una limpieza exhaustiva antes de ser utilizados de nuevo, verificándose de forma visual haber eliminado cualquier resto de alimento o detergente;
- ✓ Los desperdicios generados por los comensales del comedor deben de ser depositados en los botes de basura apropiados que serán de uso exclusivo para esa actividad, que permanecerán con la tapa cerrada y tras el servicio se depositaran fuera del comedor.
- ✓ Fumar, comer o masticar chicle no está permitido dentro del puesto de trabajo, en caso de estar con alguna enfermedad no se debe estornudar, toser sobre los alimentos y debe ir acompañado siempre de un lavado de manos posterior.



Instrucciones específicas para los Responsables de Comedor y Auxiliares de Comedor

- ✓ La persona responsable del comedor debe de estar presente durante la recepción de los alimentos y comprobar su estado. Si es necesario se rechazará el alimento. Se anotará en el formato de calidad de los alimentos (*Imagen²*)
- ✓ Los alimentos recepcionados se colocaran inmediatamente en la mesa, de tal forma que se pueda llevar una rotación de los alimentos primero que entra primero que sale;
- ✓ Garantizaran que las raciones servidas sean de la misma proporción desde el inicio del servicio hasta el final del mismo.

Imagen 2 FORMATO CALIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA COMEDORES



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL
Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social
Coordinación de Atención Social Emergente y Enlace Interinstitucional
JUD de Programas Especiales
Operación de Comedores Públicos

CALIDAD DE LOS ALIMENTOS (punto de llegada, comedor)

Anotar los valores correspondientes de como llega el alimento para su distribución

Elaboración de alimentos (menú)	No de raciones al día recibidas	Olor	Sabor*	Color*	Textura*	Humedad*	Total puntos
			Buena (15), regular (10), mala (5)	Buena (15), regular (10), mala (5)	Buena (15), regular (10), mala (5)	Buena (15), regular (10), mala (5)	Buena (15), regular (10), mala (5)
Observaciones							

*De acuerdo a la apreciación del observador

Diagonal 29 de Noviembre, No. 214, 1er. piso
Colonia Condesa, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06609
Tel. 57-43-34-96 Ext. 144

DE LAS RECOMENDACIONES PARA LA COMIDA TRANSPORTADA

- ✓ Durante todas las fases desde la elaboración de los alimentos hasta el servicio, los alimentos (crudos) se mantendrán separados de los cocinados para evitar contaminación de unos a otros. Se utilizarán utensilios, equipamiento y superficies diferentes en cada caso, o se realizarán dichas operaciones separadas en tiempo y habiendo realizado una limpieza y desinfección inmediata.
- ✓ Se higienizarán a diario todo el transporte para poder transportar los alimentos;
- ✓ Todos los alimentos deberán de ir correctamente tapados, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los mismos.

DE LA ACTUACIÓN DE LOS RESPONSABLES/ AUXILIARES EN LOS COMEDORES PÚBLICOS

Con la intención de crear una cultura de comida saludable, con respeto; los responsables y auxiliares de comedores colaborarán a sensibilizar a los comensales que asisten a los comedores públicos a:

- ✓ Colaborar en la creación de un clima agradable en el comedor, potencializando el respeto, la comunicación y la buena convivencia;
- ✓ Estimular el consumo de los alimentos que llegan a sus manos;
- ✓ Fomentar la estima por el propio cuerpo y el cuidado de la salud a través de la alimentación y la higiene;
- ✓ Proponer juegos y actividades constructivas dentro de los comedores, con la intención de alejarlos de los malos hábitos acostumbrados;
- ✓ Escuchar las sugerencias y aportaciones de los comensales en el comedor;
- ✓ Es importante hacer comprender a los comensales la necesidad de cuidar el cuerpo para poder garantizar la salud;
- ✓ Procurar formarles las conductas tales como antes de sentarse a la mesa, lavarse las manos, mantener la higiene del comedor, respetarse unos a los otros, respetar los tiempos de los alimentos.

Así mismo la DGIASIS mediante la JUD de Programas Especiales y el responsable del Programa garantizaran la capacitación de las personas operativas en cuestión de manejo e higiene de alimentos, protección civil y demás capacitaciones que sean necesarias para brindar un servicio de calidad.

De todos los ejercicios de capacitación que se realicen, se deberá generar un diagnóstico inicial y uno final, así como una evaluación periódica para identificar los resultados alcanzados a través de la propia capacitación, la misma será realizada por la Jefatura de Unidad Departamental de Programas Especiales en coordinación con la persona Responsable Operativo del Programa Social.

Dicha evaluación periódica servirá de punto de partida para la formulación de un siguiente bloque de capacitaciones que vayan reforzando las habilidades, destrezas y conocimientos de las personas servidoras públicas adscritas al Programa.

Así mismo para el seguimiento de verificación de la calidad y cantidad de los alimentos así como del servicio brindado, será mediante las supervisiones las cuales quedaran plasmadas en el formato de supervisión de cocinas y el formato de supervisión a comedores públicos, que se cumpla con lo establecido por el área de nutrición en cuestión nutrimental, lo establecido en las Reglas de Operación, Manual de Procedimientos, Carta Compromiso para garantizar que se esté cumpliendo en relación a servicio otorgado para los derechohabientes, los enlaces de supervisión realizaran supervisiones a las cocinas y a los comedores instalados en las 16 Delegaciones de la Ciudad de México con la intención de contribuir a la mejora de la Seguridad Alimentaria. A continuación se desglosa los procesos internos, para la verificación:

Supervisión en las Cocinas.

1. Mediante los Responsables de cocina verifican durante la entrega de los insumos recibidos por el proveedor sean de buena calidad, conforme a lo establecido por la Norma 251 SSA
2. Verificaran que los Responsables de cocina elaboran y prueban los alimentos, verificando que cumplan con la cocción, consistencia, sabor, presentación y valor nutrimental necesario.
3. Todos los actores involucrados realizan las actividades de elaboración de los alimentos verificando el manejo higiénico de los mismos y los supervisores garantizaran la calidad (sabor, olor, color y textura) de los alimentos preparados.

4. Los supervisores tendrán que llenar el formato de supervisión de cocinas (*Imagen 3*), en donde se detectará si los alimentos preparados cumplen con la calidad, además de las medidas de higiene dentro de los espacios para la elaboración de los alimentos.

Supervisión a rutas de Distribución

1. La supervisión priorizará que la unidad vehicular se encuentre en las condiciones correctas para transportar la comida, así mismo verificará que los alimentos crudos y cocidos estén separados para evitar la contaminación de los mismos, así como que todos los alimentos vayan debidamente etiquetados con el destino y las raciones visibles, además de ir tapados.

Supervisión a Comedores

1. Los enlaces de supervisión priorizan en la supervisión lo relacionado al manejo higiénico de los alimentos.

2. Mediante el Responsable del comedor recibe y verifica que los alimentos lleguen en buen estado y sean las cantidades establecidas por el área de nutrición.

3. En las supervisiones se observará y verificará la calidad (sabor, olor, color y textura) de los alimentos recibidos por los responsables del comedor.

4. Los enlaces de supervisión verifican que el personal de apoyo cubra con la Norma 043 SSA establecidas en el formato de supervisión de comedores públicos en el apartado de Higiene del personal / servicio.

5. Los enlaces de supervisión observan y verifican la cantidad servida de raciones a las personas derechohabientes.

6. Los supervisores dejarán asentado que los alimentos proporcionados a las personas derechohabientes cumplen con la calidad y cantidad establecida; mediante el formato de supervisión del Programa Comedores Públicos (*Imagen 4*).

Imagen 3 FORMATO SUPERVISIÓN A COCINAS



SUPERVISIÓN DE COCINAS

PLAZA DEL ESTUDIANTE		VELA MUJERES		CUDMANCO	
----------------------	--	--------------	--	----------	--

Fecha		Hora de llegada		Hora de salida	
-------	--	-----------------	--	----------------	--

SUPERVISOR
Nombre completo (*)

Apellido paterno	Apellido materno	Nombre(s)
------------------	------------------	-----------

ENCARGADO DE COCINA
Nombre completo (*)

Apellido paterno	Apellido materno	Nombre(s)
------------------	------------------	-----------

PERSONAL / HIGIENE

*Personal Completo Si / No Observaciones _____

*El personal de la cocina responsables, cocineros y auxiliares de cocina portan uniforme completo (mandil, cofia, cubrebocas)
Si / No Observaciones _____

*El personal de la cocina responsables, cocineros, y auxiliares de cocina cubren el perfil de higiene (uñas cortas, manos limpias, cabello recogido, sin maquillaje, sin joyas y zapatos cerrados)
Si / No Observaciones _____

CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Elaboración de alimentos (menú)	No de raciones al día elaboradas	Sabor* Bueno (15), regular (10), malo (5)	Olor* Bueno (15), regular (10), malo (5)	Color* Bueno (15), regular (10), malo (5)	Textura* Bueno (15), regular (10), malo (5)	Procedencia* Bueno (15), regular (10), malo (5)	Total de puntuación Bueno 50 Regular 30-50 Malo 15-29
Observaciones							

*De acuerdo a la apreciación del observador

Tiempo de elaboración de las raciones _____

Costo tiempo _____

Destino de las raciones elaboradas	Que alimento se manda	Cantidad de raciones
1.-		
2.-		
3.-		
4.-		
5.-		
6.-		
7.-		
8.-		
9.-		
10.-		
11.-		
12.-		
13.-		
14.-		
15.-		
Total de raciones distribuidas		

FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO HIGIENE DEL ESPACIO

FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO DE COCINA

Barra:	Cámara de refrigeración:	Estufas:	Grasadora:	Licadora:
Observaciones:				

AREA DE TRABAJO

Mesas de trabajo	Yarjos	Pisos	Botes de Basura con tapa	Coladeras	Tablas	Fuente
Observaciones:						

Observaciones Generales, tiempo para subsanar detalles priorizados dentro de la supervisión

Alguna queja, opinión o sugerencia de la supervisión

Nombre y Firma
Del Responsable de la Cocina


Nombre y Firma del Supervisor

Nombre y Firma
del Responsable del Programa



Avenida 22 de Noviembre, No. 206, 1to. piso
Calle de Obreros, Delegación Casa Blanca, C.P. 68604
Tel. 52-41 86-93 511 148

www.gob.mx
atlas.cocinas.gob.mx
atlas.cocinas.gob.mx

Imagen 4 FORMATO DE SUPERVISIÓN A COMEDORES



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL
Instituto de Atención e Integración Social
Coordinación de Atención Social, Emergencia y Atención REINTEGRACIONAL
J.U. de Programas Especiales
Operación de Comedores Públicos

Formato de Supervisión Programa Comedores Públicos

Nombre del Comedor Público: _____ Fecha de Supervisión: _____

Cargo	Nombre	Hora de Llegada
Responsable de Comedor		
Auxiliar de Comedor		
Chefe (entrega de raciones)		

HIGIENE DEL PERSONAL / SERVICIO

- Forja el uniforme (cofia, mandil, cubrebocas)

Responsable: Si / No Observaciones: _____

Auxiliar: Si / No Observaciones: _____
- El personal cubre con el perfil de higiene (uñas cortas, manos limpias, cabello recogido, sin mechóns, sin joyas, zapato cerrado)

Responsable: Si / No Observaciones: _____

Auxiliar: Si / No Observaciones: _____
- Se cuenta con las medidas higiénicas dentro del comedor (limpieza de tablonas, espaldas, baños, trastes, entre otros)

Si / No Observaciones: _____

INGREDIENTES RECIBIDOS

Kilos de limón recibidos _____	Kilos de azúcar _____
Kilos de Tortilla recibidos _____	Litros de Crema recibidos _____

CALIDAD DE LOS ALIMENTOS [recibidos]

Elaboración de alimentos (menú)	No de raciones recibidas	Sabor*	Olor*	Cofar *	Textura*	Acididad*	Total de puntuación Buena 60 Regular 30-60 Mala 5-20
		Buena (15), regular (10), mala (5)	Buena (15), regular (10), mala (5)	Buena (15), regular (10), mala (5)	Buena (15), regular (10), mala (5)	Buena (15), regular (10), mala (5)	

Observaciones: _____

*de acuerdo a la apreciación del observador.

Registro 55 de México, S.A. 388, 1er. piso,
 Casco Urbano, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06000
 Tel.: 55-53-58 200 304

Servicio (observación)

1. Raciones recibidas _____
2. Se pagó agua Si / No _____
Cantidad pagada _____
3. Hora de llegada de los derechohabientes _____
4. Hora de inicio de servicio _____
5. Hora de término del servicio _____
6. Total de raciones servidas _____
7. Se aproximó la ración servida con las medidas estándares establecidas (700ml de sopa o arroz, 100g de pollo o carne o 1 filete de por 1 vaso de té) más el que sirvió a otros Si / No Observaciones _____
8. Número de raciones autorizadas para llevar _____
9. Número de raciones justificadas para llevar _____
10. Total de usuarios/clientes que estuvieron en comida _____
11. Total de derechohabientes que consumieron el alimento _____
12. Hubo beneficiarios nuevos el día de la supervisión _____
13. Qué pasaportes y en qué país pasaron _____
14. Cuenta consultada Si / No. Cuentas _____
Nombre voluntario 1 _____
Nombre voluntario 2 _____
Nombre voluntario 3 _____
- 14.1 Cuidó con el perfil de higiene (cabello, mascarilla y cubrebocas) Si / No
Observaciones _____
- 14.2 Qué medidas realizan _____
15. Están medidas de seguridad dentro del comedor psíquico (señalización, extintor botiquín) Si / No
Observaciones _____
16. Cuenta con baño Si / No _____
- 15.1 Brindó Servicio Si / No Observaciones _____

SERVICIO A LOS DERECHAHABIENTES

Nombre e foto del derechohabiente	Sexo (F/M)	Cómo que frecuentemente le sirvió al comedor	Qué opina del servicio	Cómo es el trato del personal de comedor	Qué cambiaría del servicio del comedor	Qué le parece la comida	La ración que le sirvió es suficiente	Qué le parece la higiene del comedor	Opinión respecto a supervisión

Dirección de Supervisión de Alimentos y Nutrición
 Unidad de Supervisión Comunitaria, C.P. 9800
 Tel. (999) 944 4444

Evaluación del Personal

1. Qué también lo mantienen informado sobre las políticas, planes y desarrollo del programa
Responsable _____
Auxiliar _____
2. A tenido problemas con los derechohabientes
Responsable _____
Auxiliar _____
3. Le gusta el trabajo que desempeña
Responsable _____
Auxiliar _____
4. Lo han servido las pláticas, cursos, talleres que se le han impartido Si/No
Responsable _____
Auxiliar _____
5. Como es el trato con los derechohabientes (visión del supervisor)
Responsable _____
Auxiliar _____
6. Su higiene personal es favorable
Responsable _____
Auxiliar _____
7. Alguna queja, opinion o sugerencia acerca de la supervisión

8. Observaciones generales, tiempo para subsanar los detalles encontrados en la supervisión

Nombre y Firma
Del Responsable del Comedor

Nombre y Firma del Supervisor

Nombre y Firma
del Auxiliar de Comedor

"Este programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos y todas los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga un uso indebido de los recursos de este programa en la Ciudad de México será sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente".

CAUSALES DE INCUMPLIMIENTO

La Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social a través de la Coordinación de Atención Social Emergente y Enlace Interinstitucional podrá cerrar o reubicar el comedor público en caso de comprobar alguna de las siguientes problemáticas: Utilización de los recursos de los Comedores Públicos con fines distintos (políticos, personal entre otros) a los establecidos en las Reglas de Operación, en las Leyes aplicables para este Programa, en la Carta Compromiso, por actos discriminatorios, quejas frecuentes sobre el trato del personal o de las y los dueños del predio, en caso de estar ubicado en un domicilio particular; situaciones externas que afecten el funcionamiento del Comedor (instalaciones, falta de servicios básicos, término del comodato, entre otros.); así como por fenómenos naturales de emergencia o desastre (sismo, inundación, incendio, hundimientos, deslaves, etc.) que pongan en riesgo el funcionamiento del Comedor y la seguridad de las personas derechohabientes y que prestan sus servicios en estos. Asimismo, se sancionará a las personas involucradas conforme a la normatividad vigente.

Sé dará baja inmediata a la persona servidora pública, que se le comprueben los siguientes casos; incumpla con lo dispuesto a las reglas de operación, no se encuentre dentro de su lugar de trabajo en los horarios establecidos en repetidas ocasiones, tenga más de cinco quejas en referencia al trato con los comensales y mal servicio otorgado; dentro del comedor público en el que se encuentre signado, incumpla con lo dispuesto en el presente protocolo así como en la carta compromiso, reglamento interno y demás normas establecidas para la operación de los comedores públicos.

DE LA EVALUACIÓN FINAL DEL PROGRAMA

De forma semestral, al menos, deberá realizarse una evaluación de los resultados alcanzados a través de la implementación del presente instrumento, con la finalidad de identificar áreas de oportunidad que contribuyan en su perfeccionamiento.

Lo no previsto en el presente instrumento, se sujetará a la normatividad vigente y aplicable al programa social y quedará bajo la determinación de la Dirección General del Instituto de Asistencia e Integración Social (DGIASIS).

Tales resultados se deberán de ver reflejados en la Matriz de Indicadores en el indicador de calidad así como, las Evaluaciones Internas del Programa, en el apartado *FODA* con la intención de mejorar las acciones que se llevan dentro del programa social.

REFERENCIAS DOCUMENTALES

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos
- Constitución Política de la Ciudad de México
- Ley de Desarrollo Social para el Distrito Federal.
- Ley Orgánica de la Administración Pública del Distrito Federal
- Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el Distrito Federal
- Ley de Comedores Sociales de la Ciudad de México
- Ley para la Donación Altruista de Alimentos en la Ciudad de México
- Ley de Huertos Urbanos de la Ciudad de México
- Reglamento Interno de la Ciudad de México
- Reglas de Operación del Programa Comedores Públicos 2018
- Evaluación Interna Integral del Programa Comedores Públicos, de Resultados, 2016-2018
- Manual de Procedimientos
- Reglamento Interno del Programa Comedores Públicos
- NORMA Oficial Mexicana NOM-014-SSA3-2013, Para la asistencia social alimentaria a grupos de riesgo.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la Salud en Materia Alimentaria. Criterios para brindar orientación.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2005
- Recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS)
- Guía para los Comedores Escolares
- Manual para los Comedores Comunitarios
- Guía Higiénico- Sanitario para la gestión de Comedores Escolares