



 <b>SALUD</b> SECRETARÍA DE SALUD	<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS</b>		<b>Código:</b> <b>MP-SSG-240-00</b>
	<b>Subdirección de Servicios Generales</b>		<b>Rev. 0</b>
	<b>17. Procedimiento para brindar las condiciones de higiene y seguridad al personal que labora en el comedor y cocina</b>		<b>Hoja: 1 de 9</b>

**17. PROCEDIMIENTO PARA BRINDAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE Y SEGURIDAD AL PERSONAL QUE LABORA EN EL COMEDOR Y COCINA.**

<b>CONTROL DE EMISIÓN</b>			
	<b>Elaboró :</b>	<b>Revisó :</b>	<b>Autorizó:</b>
<b>Nombre</b>	Lic. Guillermo Gutiérrez Terán Jefe de Área de Alimentación Comedor y Cocina	Arq. Miguel Ángel Miralrío González Subdirector de Servicios Generales	Lic. Jesús A. Cabrera Solís Director de Administración
<b>Firma</b>			
<b>Fecha</b>	19 de septiembre del 2008	19 de septiembre del 2008	19 de septiembre del 2008

 <b>SALUD</b>  SECRETARÍA DE SALUD		MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		Código: <b>MP-SSG-240-00</b>
		Subdirección de Servicios Generales		Rev. 0
		17. Procedimiento para brindar las condiciones de higiene y seguridad al personal que labora en el comedor y cocina		Hoja: 2 de 9

## 1.0 Propósito

- 1.1 Brindar al personal del Área de Alimentación, Comedor y Cocina, las condiciones idóneas de seguridad e higiene, con la finalidad de evitar accidentes y facilitar la jornada de trabajo diario del personal.

## 2.0 Alcance



- 2.1 A nivel interno el procedimiento es aplicable a la Subdirección de Servicios Generales, a través del Área de Alimentación, Comedor y Cocina y la Subdirección de Administración y Desarrollo de Personal a través del Área de Relaciones Laborales.

## 3.0 Políticas de operación, normas y lineamientos.

- 3.1 Será responsabilidad de la Subdirección de Servicios Generales, a través del Área de Alimentación, Comedor y Cocina lo siguiente:

- Revisar diariamente el aseo personal de cada uno de los trabajadores que laboran en el área.
- Supervisar que todo el personal del área se presente a laborar con el uniforme establecido para su jornada.
- Comunicar al personal el número de amonestaciones recibidas en un mes.
- Cumplir con los roles de limpieza establecidos por el Jefe del Área de Alimentación, Comedor y Cocina.
- Verificar y detectar aquel equipo que necesite mantenimiento preventivo o correctivo para su óptima utilización.
- Girar órdenes de servicio de compostura de equipo, sólo cuando éste sea necesario.
- Contar con un botiquín de emergencia, el cual deberá estar en un lugar seguro y a la vista de los empleados.
- Detectar aquellos empleados cuyo estado de salud los inhabilite para trabajar en el área de cocina.
- Vigilar que todo aquel personal con padecimientos, como gripe o tos, utilice cubre bocas para evitar contagios.
- Apoyar las visitas de revisión que efectúe la Comisión Mixta de Seguridad e Higiene.




CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró :	Revisó :	Autorizó:
<b>Nombre</b>	Lic. Guillermo Gutiérrez Terán Jefe de Área de Alimentación Comedor y Cocina	Arq. Miguel Ángel Miralrío González Subdirector de Servicios Generales	Lic. Jesús A. Cabrera Solís Director de Administración
<b>Firma</b>			
<b>Fecha</b>	19 de septiembre del 2008	19 de septiembre del 2008	19 de septiembre del 2008

 <b>SALUD</b> SECRETARÍA DE SALUD	<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS</b>			<b>Código:</b>
	<b>Subdirección de Servicios Generales</b>			<b>MP-SSG-240-00</b>
	<b>17. Procedimiento para brindar las condiciones de higiene y seguridad al personal que labora en el comedor y cocina</b>			<b>Rev. 0</b>
				<b>Hoja: 3 de 9</b>

3.2 Será responsabilidad de la Subdirección de Administración y Desarrollo de Personal a través del Área de Relaciones Laborales lo siguiente:

- Sancionar a los empleados que acumulen tres amonestaciones conforme a las Condiciones Generales de Trabajo vigentes.
- Supervisar las visitas que se realizan periódicamente al Área de Alimentación, Comedor y Cocina de inspección de la Comisión Mixta de Seguridad e Higiene.



<b>CONTROL DE EMISIÓN</b>			
	<b>Elaboró :</b>	<b>Revisó :</b>	<b>Autorizó:</b>
<b>Nombre</b>	Lic. Guillermo Gutiérrez Terán Jefe de Área de Alimentación Comedor y Cocina	Arq. Miguel Ángel Miralrío González Subdirector de Servicios Generales	Lic. Jesús A. Cabrera Solís Director de Administración
<b>Firma</b>			
<b>Fecha</b>	19 de septiembre del 2008	19 de septiembre del 2008	19 de septiembre del 2008

 <b>SALUD</b>  SECRETARÍA DE SALUD	<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS</b>		<b>Código:</b> <b>MP-SSG-240-00</b>
	<b>Subdirección de Servicios Generales</b>		<b>Rev. 0</b>
	<b>17. Procedimiento para brindar las condiciones de higiene y seguridad al personal que labora en el comedor y cocina</b>		<b>Hoja: 4 de 9</b>

#### 4.0 Descripción del procedimiento

Secuencia de Etapas	Actividad	Responsable
1.0 Revisión de aseo y uniforme del personal de cocina	1.1 Revisa diariamente al personal que labora en cocina, examina aseo y que se presente con el uniforme completo para cubrir su turno.	Subdirección de Servicios Generales (Área de Alimentación, Comedor y Cocina)
2.0 Información del personal que no cubre los requisitos de higiene	2.1 Comunica verbalmente al Jefe del Área de Alimentación, Comedor y Cocina, cual personal no cubre los requisitos necesarios de higiene.	Subdirección de Servicios Generales (Área de Alimentación, Comedor y Cocina)
3. Verificación y amonestación verbal al empleado	3.1 Recibe reporte verbal, verifica e informa al empleado que se hace merecedor a una amonestación verbal, cuando el empleado acumula tres amonestaciones se le sanciona conforme a las Condiciones Generales de Trabajo vigentes.	Subdirección de Servicios Generales (Área de Alimentación, Comedor y Cocina) y la Subdirección de Administración y Desarrollo de Personal (Área de Relaciones Laborales)
4.0 Supervisión del equipo	4.1 Supervisa que el equipo este en optimas condiciones.	Subdirección de Servicios Generales (Área de Alimentación, Comedor y Cocina)
5.0 Requisición de orden de trabajo en caso de detectar anomalías	5.1 En caso de detectar fugas o problemas mayores que provoquen accidentes requisita Orden de Trabajo en (0/2), para reparar el equipo que se encuentre en mal estado, original y copia para el Área de Conservación y Mantenimiento y acuse. <ul style="list-style-type: none"> <li>Orden de trabajo</li> </ul>	Subdirección de Servicios Generales (Área de Alimentación, Comedor y Cocina)
6.0 Recepción de la orden de trabajo, revisión y reparación del equipo	6.1 Recibe orden de trabajo, revisa equipo y repara, si es equipo que cuenta con la garantía de la empresa, se le llamará a ésta para que lleve a cabo la reparación. <ul style="list-style-type: none"> <li>Orden de trabajo / Garantía</li> </ul>	Subdirección de Servicios Generales (Área de Conservación y Mantenimiento)

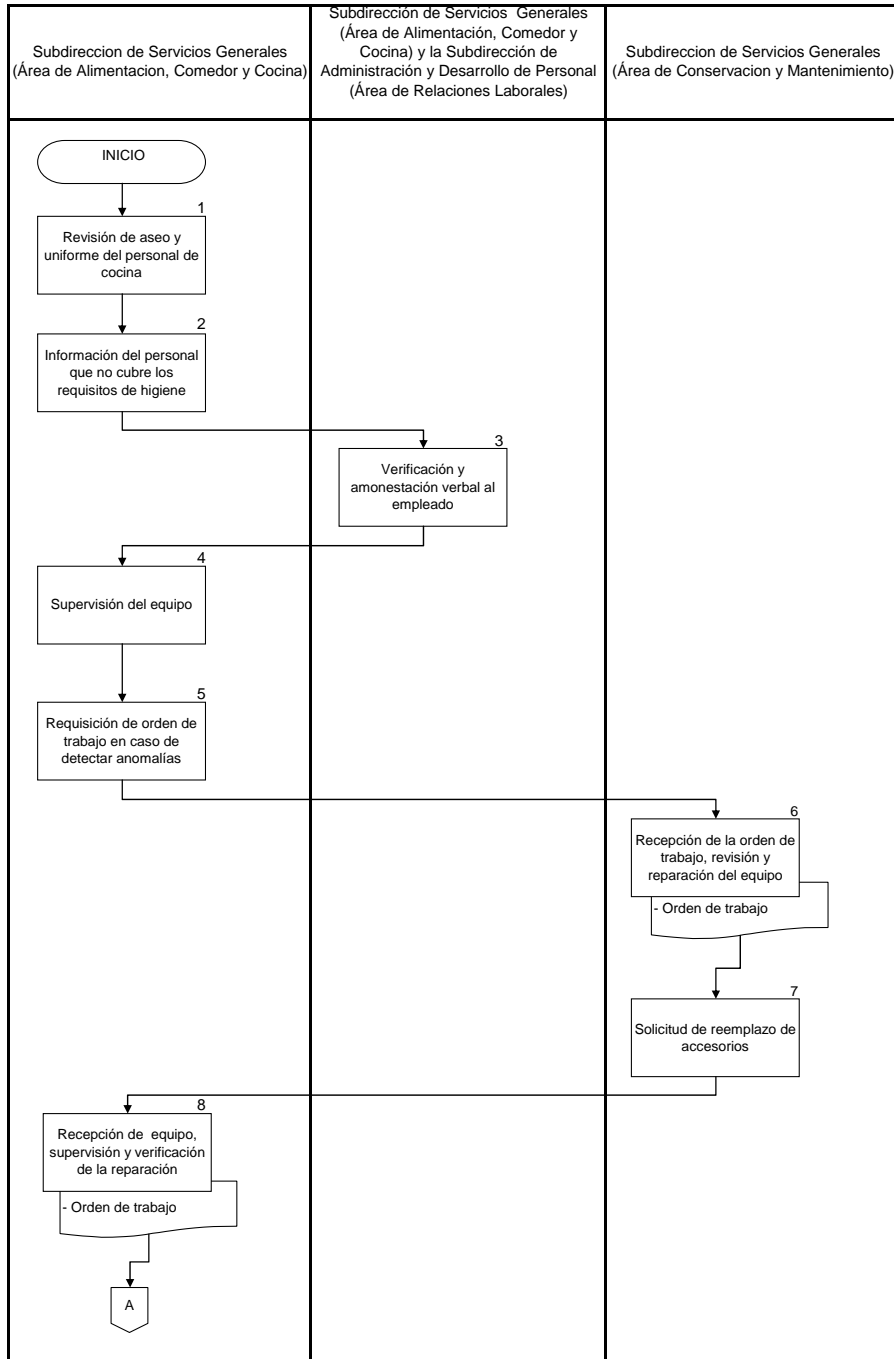
CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró :	Revisó :	Autorizó:
<b>Nombre</b>	Lic. Guillermo Gutiérrez Terán Jefe de Área de Alimentación Comedor y Cocina	Arq. Miguel Ángel Miralrío González Subdirector de Servicios Generales	Lic. Jesús A. Cabrera Solís Director de Administración
<b>Firma</b>			
<b>Fecha</b>	19 de septiembre del 2008	19 de septiembre del 2008	19 de septiembre del 2008

 <b>SALUD</b> SECRETARÍA DE SALUD	<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS</b>		<b>Código:</b> <b>MP-SSG-240-00</b>
	<b>Subdirección de Servicios Generales</b>		<b>Rev. 0</b>
<b>17. Procedimiento para brindar las condiciones de higiene y seguridad al personal que labora en el comedor y cocina</b>			<b>Hoja: 5 de 9</b>

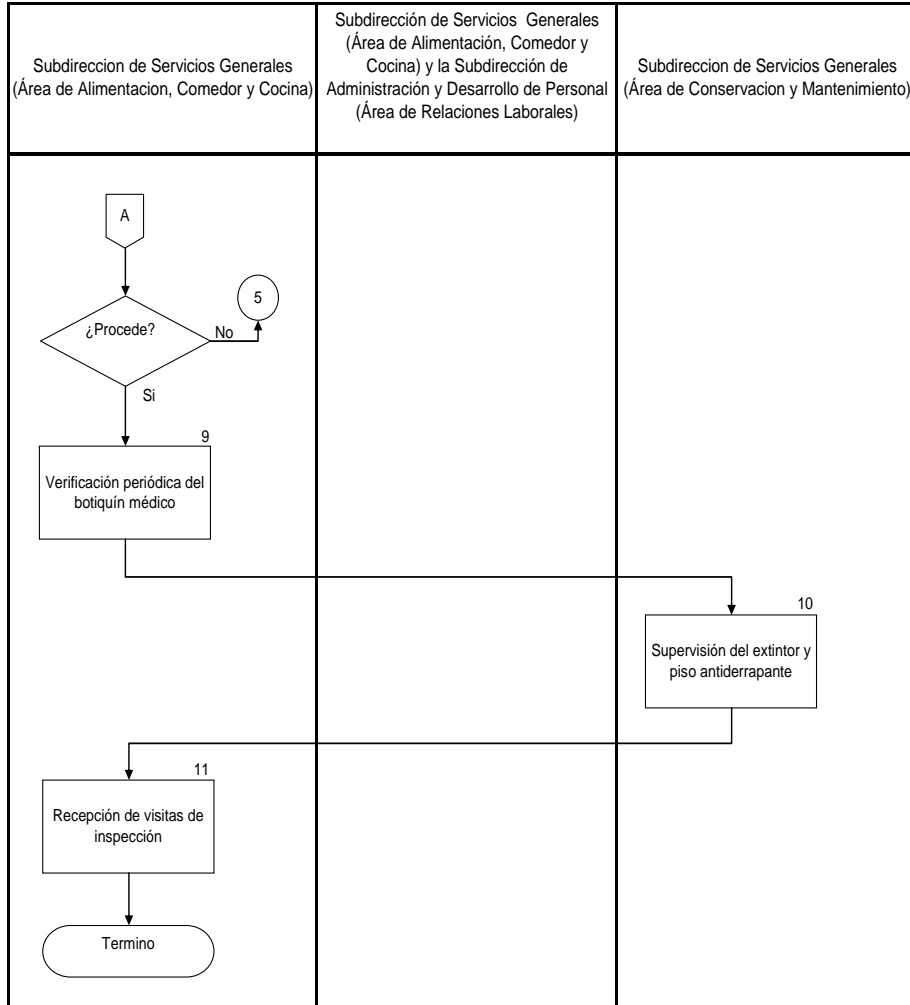
Secuencia de Etapas	Actividad	Responsable
7.0 Solicitud de reemplazo de accesorios	7.1 Comunica verbalmente al Área de Alimentación, Comedor y Cocina, cuando es necesario que los accesorios sean reemplazados.	Subdirección de Servicios Generales (Área de Conservación y Mantenimiento)
8.0 Recepción de equipo, supervisión y verificación de la reparación	8.1 Recibe equipo, supervisa que la reparación quede concluida y verifica que el equipo trabaje con la máxima seguridad para los empleados, archiva copia de la orden de trabajo con firma de conformidad. Procede: No: pasa a la actividad 5 Si: continua procedimiento <ul style="list-style-type: none"> <li>Orden de trabajo</li> </ul>	Subdirección de Servicios Generales (Área de Alimentación, Comedor y Cocina)
9.0 Verificación periódica del botiquín médico	9.1 Verifica periódicamente el botiquín médico, que se encuentre completo para atender cualquier caso de emergencia.	Subdirección de Servicios Generales (Área de Alimentación, Comedor y Cocina)
10.0 Supervisión del extintor y piso antiderrapante	10.1 Supervisa que el extinguidor se encuentre vigente y en óptimas condiciones, así como el mantenimiento del piso antiderrapante del área de cocina.	Subdirección de Servicios Generales (Área de Conservación y Mantenimiento)
11.0 Recepción de visitas de inspección	11.1 Recibe periódicamente visitas de inspección de la Comisión Mixta de Seguridad e Higiene.  <b>TERMINA PROCEDIMIENTO.</b>	Subdirección de Servicios Generales (Área de Alimentación, Comedor y Cocina)

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró :	Revisó :	Autorizó:
<b>Nombre</b>	Lic. Guillermo Gutiérrez Terán Jefe de Área de Alimentación Comedor y Cocina	Arq. Miguel Ángel Miralrío González Subdirector de Servicios Generales	Lic. Jesús A. Cabrera Solís Director de Administración
<b>Firma</b>			
<b>Fecha</b>	19 de septiembre del 2008	19 de septiembre del 2008	19 de septiembre del 2008




## 5.0 Diagrama de Flujo



CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró :	Revisó :	Autorizó:
<b>Nombre</b>	Lic. Guillermo Gutiérrez Terán Jefe de Área de Alimentación Comedor y Cocina	Arq. Miguel Ángel Miralrío González Subdirector de Servicios Generales	Lic. Jesús A. Cabrera Solís Director de Administración
<b>Firma</b>			
<b>Fecha</b>	19 de septiembre del 2008	19 de septiembre del 2008	19 de septiembre del 2008



<b>CONTROL DE EMISIÓN</b>			
	<b>Elaboró :</b>	<b>Revisó :</b>	<b>Autorizó:</b>
<b>Nombre</b>	Lic. Guillermo Gutiérrez Terán Jefe de Área de Alimentación Comedor y Cocina	Arq. Miguel Ángel Miralrío González Subdirector de Servicios Generales	Lic. Jesús A. Cabrera Solís Director de Administración
<b>Firma</b>			
<b>Fecha</b>	19 de septiembre del 2008	19 de septiembre del 2008	19 de septiembre del 2008

 <b>SALUD</b> SECRETARÍA DE SALUD		MANUAL DE PROCEDIMIENTOS		Código: MP-SSG-240-00
		Subdirección de Servicios Generales		Rev. 0
		17. Procedimiento para brindar las condiciones de higiene y seguridad al personal que labora en el comedor y cocina		Hoja: 8 de 9

## 6.0 Documentos de referencia

Documentos	Código
Decreto por el cual se crea el Instituto Nacional de Cancerología	No Aplica
Ley de los Institutos Nacionales de Salud	No Aplica
Manual de Organización Específico del Instituto Nacional de Cancerología	No Aplica
Guía Técnica para la Elaboración de Manuales de Procedimientos de la Secretaría de Salud	No Aplica



## 7.0 Registros

Registros	Tiempo de conservación	Responsable de conservarlo	Código de registro o identificación única
Copia de la Orden de Trabajo	Un año	Subdirección de Servicios Generales (Área de Alimentación, Comedor y Cocina)	No. De folio

## 8.0 Glosario

- 8.1 Amonestación.-** Advertencia o llamada de atención que se le hace a un empleado sobre un error o falta cometida.
- 8.2 Antiderrapante.-** Piso a prueba de derrapes para evitar cualquier accidente de gravedad.
- 8.3 Botiquín Medico.-** Ubicación de antisépticos y medicinas para una asistencia básica en caso de accidentes.
- 8.4 Orden de Trabajo.-** Orden para la descripción y reparación de alguna anomalía en el Área de Alimentación, Comedor y Cocina.
- 8.5 Reparación:** Acto que sirve para enmendar un objeto o equipo.

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró :	Revisó :	Autorizó:
<b>Nombre</b>	Lic. Guillermo Gutiérrez Terán Jefe de Área de Alimentación Comedor y Cocina	Arq. Miguel Ángel Miralrío González Subdirector de Servicios Generales	Lic. Jesús A. Cabrera Solís Director de Administración
<b>Firma</b>			
<b>Fecha</b>	19 de septiembre del 2008	19 de septiembre del 2008	19 de septiembre del 2008

 <b>SALUD</b> SECRETARÍA DE SALUD	<b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS</b>		<b>Código:</b> <b>MP-SSG-240-00</b>
	<b>Subdirección de Servicios Generales</b>		<b>Rev. 0</b>
<b>17. Procedimiento para brindar las condiciones de higiene y seguridad al personal que labora en el comedor y cocina</b>			<b>Hoja: 9 de 9</b>

## 9.0 Cambios de esta versión

Número de Revisión	Fecha de la actualización	Descripción del cambio
No Aplica	No Aplica	No Aplica

## 10.0 Anexos

### 10.1 Orden de Trabajo

CONTROL DE EMISIÓN			
	Elaboró :	Revisó :	Autorizó:
<b>Nombre</b>	Lic. Guillermo Gutiérrez Terán Jefe de Área de Alimentación Comedor y Cocina	Arq. Miguel Ángel Miralrío González Subdirector de Servicios Generales	Lic. Jesús A. Cabrera Solís Director de Administración
<b>Firma</b>			
<b>Fecha</b>	19 de septiembre del 2008	19 de septiembre del 2008	19 de septiembre del 2008