



*Instituto Salvadoreño de Rehabilitación de Inválidos
Unidad de Planificación Estratégica y Desarrollo Institucional*

**LINEAMIENTOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL INSTITUTO
SALVADOREÑO DE REHABILITACIÓN DE INVÁLIDOS ISRI**



San Salvador, diciembre de 2010



LINEAMIENTOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL INSTITUTO SALVADOREÑO DE REHABILITACIÓN DE INVÁLIDOS ISRI

INDICE

I. Objetivo General	3
II. Objetivos Específicos	3
III. Personas autorizadas a recibir alimentación	3
IV. Control de Insumos	4
V. Distribución y consumo de raciones alimenticias	5
VI. Lineamientos generales	6
VII. Procedimientos.	8
Anexos	11

Control de la Emisión			
Elaborado por:	Fecha de inicio actualización:	Fecha de aprobación:	Página
Unidad de Planificación Estratégica y Desarrollo Institucional	Noviembre de 2009	Diciembre de 2010	2 de 16





LINEAMIENTOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL INSTITUTO SALVADOREÑO DE REHABILITACIÓN DE INVÁLIDOS ISRI

I. OBJETIVO GENERAL

Regular la distribución, consumo y control de la alimentación y dietas que proveen aquellas dependencias del Instituto Salvadoreño de Rehabilitación de Inválidos.

II. OBJETIVO ESPECÍFICOS

- a) Regular el uso, consumo, distribución y control de alimentos adquiridos provenientes de las diferentes fuentes de Recursos financieros del Instituto que lo permitan.
- b) Cumplir con las prácticas de higiene y manipulación de alimentos, que permitan lograr la inocuidad de los alimentos que se sirven a los usuarios.
- c) Sistematizar las actividades del personal de alimentación.

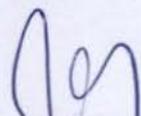
III. PERSONAS AUTORIZADAS A RECIBIR ALIMENTACIÓN

En este apartado se detallan quienes son los servidores públicos y usuarios que tienen derecho a recibir alimentación, la cual estará sujeta a disponibilidad financiera.

- a) Los miembros de Junta Directiva convocados a reuniones ordinarias y extraordinarias.
- b) Todos los/as usuarios/as internos/as de Unidad de Lesiones y Afecciones Medulares del Centro del Aparato Locomotor, Centro de Atención a Ancianos "Sara Zaldívar" y los/as usuarios/as internos/as o medios internos/as del Centro de Rehabilitación de Ciegos "Eugenia de Dueñas".
- c) El personal asignado en los Servicios de Alimentación, enfermería, auxiliares de servicio y orientadores que laboren más de ocho horas en turno diurno tendrán derecho a almuerzo.
- d) El personal con atención directa a los usuarios encamados, asilados e internos con turno nocturno tendrá derecho a cena.
- e) Los usuarios y acompañantes del programa de Albergue Transitorio del Centro de Rehabilitación de Ciegos "Eugenia de Dueñas" (Usuario y un acompañante).
- f) Cuando se trate de reuniones de trabajo, actividades debidamente autorizadas por la Presidencia, Gerencia Médica y de Servicios de Rehabilitación o Gerencia Administrativa, se hará la elaboración de los alimentos requeridos si existe disponibilidad financiera.

IV. CONTROL DE INSUMOS.

Control de la Emisión			
Elaborado por:	Fecha de inicio actualización:	Fecha de aprobación:	Página
Unidad de Planificación Estratégica y Desarrollo Institucional	Noviembre de 2009	Diciembre de 2010	3 de 16


PRESIDENTE



LINEAMIENTOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL INSTITUTO SALVADOREÑO DE REHABILITACIÓN DE INVÁLIDOS ISRI

- a) Dentro del servicio de Alimentación y Dietas, se contara al menos una persona como encargada de la despensa; con conocimientos básicos del área, quien llevará registro de entradas y salidas en las tarjetas de control de existencias (Anexo N° 1).
- b) El encargado/a de la despensa deberá darle ingreso a todos los suministros alimenticios que a cualquier título sean adquiridos, de acuerdo a los controles establecidos.
- c) El menú semanal será remitido a la Dirección del Centro para su conocimiento y debida autorización.
- d) El Jefe del servicio de Alimentación y Dietas o quien haga sus veces controlará la utilización de los suministros mediante requisiciones internas las cuales se elaborarán según la necesidad.
- e) Dentro de los encargados de la preparación de alimentos se designará a una persona para solicitar los insumos según menú programado a la despensa. La hoja de requisición para la despensa deberá ser debidamente autorizada por la Jefatura del Servicio de Alimentación (anexo No. 2).
- f) Cuando se provea alimentación a reuniones de trabajo, capacitaciones o actividades debidamente autorizadas por la Presidencia, Gerencia Médica y de Servicios de Rehabilitación y la Gerencia Administrativa, se deberá presentar controles de asistencia de los participantes a Dirección del Centro quien marginará copia al Servicio de Alimentación. Se deberá dejar constancia escrita de la autorización de alimentación. (Anexo N° 3)

V. DISTRIBUCIÓN Y CONSUMO DE RACIONES ALIMENTICIAS.

Control de la Emisión			
Elaborado por:	Fecha de inicio actualización:	Fecha de aprobación:	Página
Unidad de Planificación Estratégica y Desarrollo Institucional	Noviembre de 2009	Diciembre de 2010	4 de 16





LINEAMIENTOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL INSTITUTO SALVADOREÑO DE REHABILITACIÓN DE INVÁLIDOS ISRI

Para la distribución y consumo de los alimentos que son elaborados y suministrados en las diferentes dependencias que proporcionen alimentación, se cumplirá lo siguiente:

- a) Los horarios de alimentación a usuarios/as serán establecidos por la Dirección de cada Centro.
- b) La solicitud de alimentación de empleados deberá ser firmada por el jefe de sección o unidad respectiva. Es responsabilidad del Administrador verificar los controles del personal que tiene este derecho. (anexo No. 4)
- c) La solicitud de dietas de usuarios y personal del Centro del Aparato Locomotor al Centro de Atención a Ancianos "Sara Zaldívar", deberá contener la firma de autorizado del Director de Centro o la persona que éste asigne.
- d) El personal de enfermería, coordinadores u otros que asigne la Dirección del Centro serán responsable de la distribución y consumo de dietas que le corresponden al usuario en secciones y comedor. El jefe de sección monitoreará que el proceso de distribución se dé en debida forma.
- e) La elaboración de requisición de dietas para usuarios y la recepción de las dietas le corresponde al Jefe de sección, orientadores o a quien se delegue. (Anexo N° 5)

Control de la Emisión			
Elaborado por:	Fecha de inicio actualización:	Fecha de aprobación:	Página
Unidad de Planificación Estratégica y Desarrollo Institucional	Noviembre de 2009	Diciembre de 2010	5 de 16





LINEAMIENTOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL INSTITUTO SALVADOREÑO DE REHABILITACIÓN DE INVÁLIDOS ISRI

VI. LINEAMIENTOS GENERALES

Los Administradores de los Centros serán los responsables de visitas periódicas a las áreas de alimentación para verificar la calidad de la comida y los controles internos establecidos, realizando el reporte correspondiente (anexo 6).

Prácticas higiénicas y de salud obligatorias para el personal que manipula los alimentos:

- a) El cabello debe permanecer recogido usando redecilla durante la jornada de trabajo.
- b) Lavarse las manos después de ir al baño y antes de manipular alimentos, o comer.
- c) Usar uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- d) El personal masculino deberá rasurarse.
- e) Portar el uniforme completo, limpio, ordenado y cambiarlo diariamente.
- f) Usar gabacha para protegerse de manchas provocadas por los alimentos
- g) No usar aretes, anillos, pulseras, relojes en su jornada.
- h) Usar zapato cómodo y cerrado.
- i) No masticar chicle ni comer en el momento de la elaboración de los alimentos.
- j) Al probar los alimentos en su sazón y sabor, usar cuchara y no probar directamente de ellos.
- k) Utilizar utensilios adecuados al momento de servir los alimentos, evitando usar las manos.
- l) La Jefatura de Alimentación y Dietas, gestionará con Dirección la toma de exámenes de laboratorio pertinentes del personal asignado en los servicios de alimentación en forma periódica.
- m) En caso de ser necesario usar mascarilla al momento de la preparación de alimentos.
- n) El maquillaje debe ser discreto.
- o) No usar celular en el área de alimentación.
- p) Evitar comportamientos antihigiénicos como toser y estornudar, tocarse la nariz, boca, cabello, orejas y cualquier otra parte del cuerpo, escupir, fumar, comer o beber en las áreas de preparación o durante la elaboración de alimentos.
- q) El personal que tenga alguna herida debe cubrirse los cortes con vendajes impermeables apropiados.
- r) La Dirección del Centro gestionará por lo menos una vez al año capacitación sobre manipulación de alimentos para el personal que labore en los servicios de alimentación.

Control de la Emisión		Fecha de inicio	Fecha de	Página
Elaborado por:		actualización:	aprobación:	
Unidad de Planificación Estratégica y Desarrollo Institucional		Noviembre de 2009	Diciembre de 2010	6 de 16

Presidente
Instituto Salvadoreño de Rehabilitación de Inválidos



LINEAMIENTOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL INSTITUTO SALVADOREÑO DE REHABILITACIÓN DE INVÁLIDOS ISRI

Lineamientos de control en el proceso de elaboración de alimentos a servir:

- a) Evitar el contacto entre los alimentos crudos y elaborados.
- b) Evitar la permanencia de personal ajeno al servicio de Alimentación (cocina).
- c) Procurar la inocuidad de los alimentos (almacenamiento y limpieza adecuada, control de vencimiento de productos).

Prácticas de higiene en el área de alimentación:

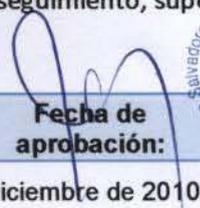
- a) Los alimentos ya elaborados o crudos deben ser protegidos de cualquier contaminación.
- b) Los alimentos en seco (granos básicos) deben ubicarse en tarimas de 15 cm de altura, evitando el contacto con el suelo.
- c) Mantener el área de trabajo ordenada y limpia.
- d) El área debe estar libre de insectos y roedores.
- e) En el área de preparación de alimentos deben distribuirse depósitos para basura con tapadera y bolsa de plástico, las cuales deben cambiarse las veces que sea necesario para evitar la acumulación excesiva de basura y desperdicios. Los depósitos de basura deben quedar vacíos y limpios al final de la jornada

Prácticas higiénicas en el área almacenaje de los alimentos:

- a) Los productos almacenados deben encontrarse debidamente protegidos contra contaminación o deterioro,
- b) Los productos secos deben conservarse en un área cerrada, seca, ventilada y limpia,
- c) Es importante que se aplique un control de primeras entradas–primeras salidas, para evitar rezago de productos,
- d) Los detergentes, desinfectantes y los productos para control de plagas deben almacenarse en lugares específicos, separados de las áreas de manipulación y almacenamiento de alimentos.

El presente Lineamiento será de cumplimiento para el personal que es parte del proceso de alimentación en los Centros de atención antes mencionados, siendo sujetos a seguimiento, supervisión,

Control de la Emisión		Fecha de inicio	Fecha de	Página
Elaborado por:		actualización:	aprobación:	
Unidad de Planificación Estratégica y Desarrollo Institucional		Noviembre de 2009	Diciembre de 2010	7 de 16


PRESIDENTE
Instituto Salvadoreño de Rehabilitación de Inválidos



LINEAMIENTOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL INSTITUTO SALVADOREÑO DE REHABILITACIÓN DE INVÁLIDOS ISRI

evaluación por Dirección y Administración de cada Centro u otro personal según requerimiento Institucional.

VII. Procedimientos.

Control de la Emisión			
Elaborado por:	Fecha de inicio actualización:	Fecha de aprobación:	Página
Unidad de Planificación Estratégica y Desarrollo Institucional	Noviembre de 2009	Diciembre de 2010	8 de 16

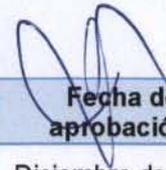




LINEAMIENTOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL INSTITUTO SALVADOREÑO DE REHABILITACIÓN DE INVÁLIDOS ISRI

Nombre del procedimiento: Preparación y elaboración de alimentos en el servicio de Alimentación y dietas.			Código: ASZ CED		
Objetivo: Sistematizar el proceso de preparación y elaboración de los alimentos a servir					
Referencias: Servicios de Alimentación del ISRI		Responsable: Jefe del Servicio de alimentación		Situación:	
Actividad	Responsable				
	Dirección	Administración	Jefe del Servicio de Alimentación	Encargado de despensa	Cocinero
1. Elaboración de menú semanal			1		
2. Autorización de menú	2				
3. Recepción de menú autorizado			3		
4. Entrega de menú autorizado para su ejecución					4
5. Elaboración de requisición de insumos a despensa					5
6. Autorización de requisición			6		
7. Recepción de requisición para verificar y pesar los solicitado				7	
8. Descargo en hojas de control de alimentos a entregar y seleccionarlo por tiempo de comida				8	

Control de la Emisión			
Elaborado por:	Fecha de inicio actualización:	Fecha de aprobación:	Página
Unidad de Planificación Estratégica y Desarrollo Institucional	Noviembre de 2009	Diciembre de 2010	9 de 16


 Instituto Salvadoreño de Rehabilitación de Inválidos
 PRESIDENTE



LINEAMIENTOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL INSTITUTO SALVADOREÑO DE REHABILITACIÓN DE INVÁLIDOS ISRI

Nombre del procedimiento: Preparación y elaboración de alimentos en el Servicio de Alimentación y dietas		Código: ASZ CED		
Referencia : Servicios de Alimentación del ISRI	Responsable: Jefe del Servicio de Alimentación		Situación: Agosto 2008	
Actividad	Responsable			
	Dirección	Administración	Jefe del Servicio de Alimentación	Encargado de despensa
9. Recibir insumos solicitados y firma de conforme				
10. Distribuir insumos para su elaboración				
11. Adelantar preparaciones para el siguiente día en el caso de ser necesario.				
12. Recibir insumos pre-elaborados para siguiente día				
13. Recibir insumos pre-elaborados para preparación del día				
14. Supervisión y monitoreo del proceso de preparación, elaboración y prueba de producto terminado				

Control de la Emisión			
Elaborado por:	Fecha de inicio actualización:	Fecha de aprobación:	Página
Unidad de Planificación Estratégica y Desarrollo Institucional	Noviembre de 2009	Diciembre de 2010	10 de 16


 Presidente
 Instituto Salvadoreño de Rehabilitación de Inválidos



**LINEAMIENTOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL
INSTITUTO SALVADOREÑO DE REHABILITACIÓN DE INVÁLIDOS ISRI**

**ANEXO .2
INSTITUTO SALVADOREÑO DE REHABILITACIÓN DE INVÁLIDOS.
HOJA DE REQUISICIÓN PARA LA DESPENSA**

CENTRO _____

FECHA DE PREPARACIÓN _____

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD ENTREGADA
	DESAYUNO	

ALMUERZO

CENA

Entrega
F: _____
Encargado de despensa

Autoriza:
F: _____
Jefe Servicio de Alimentación

Recibe:
F: _____
Cocinero

ANEXO No 3

Control de la Emisión	Fecha de inicio actualización:	Fecha de aprobación:	Página
Elaborado por: Unidad de Planificación Estratégica y Desarrollo Institucional	Noviembre de 2009	Diciembre de 2010	12 de 16






**LINEAMIENTOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL
INSTITUTO SALVADOREÑO DE REHABILITACIÓN DE INVÁLIDOS ISRI**

**INSTITUTO SALVADOREÑO DE REHABILITACIÓN DE INVÁLIDOS
CONTROL DE ALIMENTOS PARA EVENTOS**

CENTRO: _____

FECHA: _____

EVENTO: _____

RESPONSABLE: _____

CANTIDAD SOLICITADA (EN LETRAS)	CANTIDAD RECIBIDA (EN LETRAS)	REFRIGERIO	ALMUERZO	OTROS

OBSERVACIONES:

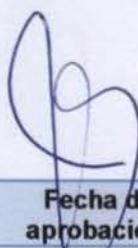
FIRMA SOLICITANTE

AUTORIZADO

ENTREGA

RECIBE

NOTA: ANEXAR LISTADO DE PARTICIPANTES




Control de la Emisión	Fecha de inicio actualización:	Fecha de aprobación:	Página
Elaborado por: Unidad de Planificación Estratégica y Desarrollo Institucional	Noviembre de 2009	Diciembre de 2010	13 de 16



LINEAMIENTOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL INSTITUTO SALVADOREÑO DE REHABILITACIÓN DE INVÁLIDOS ISRI

SOLICITUD DE DIETAS PARA USUARIOS

CENTRO: _____

SECCIÓN O ÁREA: _____

FECHA: _____

DIETAS DETALLE	DESAYUNO	ALMUERZO	CENA	TOTAL
BLANDA				
PAPILLAS				
DIABÉTICOS				
RICA EN FIBRA				
SIN GRASA				
HIPOSODICAS				
HIPERCALORICA				
HIPERPROTEICA				
HIPOCALORICA				
HIPOPROTEICA				
AL GUSTO				
CORRIENTES				
ADICIONALES				
OTROS				
TOTAL				

Solicitante:

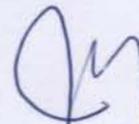
F: _____
Jefe de Sección o encargado

Entrega:

F: _____
Cocinero

Recibe:

F: _____
Jefe de Sección o delegado


PRESIDENTE
Instituto Salvadoreño de Rehabilitación de Inválidos

Control de la Emisión			
Elaborado por:	Fecha de inicio actualización:	Fecha de aprobación:	Página
Unidad de Planificación Estratégica y Desarrollo Institucional	Noviembre de 2009	Diciembre de 2010	15 de 16



**LINEAMIENTOS DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN PARA EL
INSTITUTO SALVADOREÑO DE REHABILITACIÓN DE INVÁLIDOS ISRI**

ANEXO- 6



CENTRO _____

CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS

DESAYUNO ALMUERZO CENA

FECHA _____

ALIMENTO	SABOR	OLOR	TEXTURA	PRESENTACIÓN
	<input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Necesita Mejorar	<input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Necesita Mejorar	<input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Necesita Mejorar	<input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Necesita Mejorar
	<input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Necesita Mejorar	<input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Necesita Mejorar	<input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Necesita Mejorar	<input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Necesita Mejorar
	<input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Necesita Mejorar	<input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Necesita Mejorar	<input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Necesita Mejorar	<input type="checkbox"/> Bueno <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Necesita Mejorar

OBSERVACIONES:

FIRMA DE SUPERVISOR

FIRMA DEL COCINERO (A)



[Handwritten signature]

Control de la Emisión			
Elaborado por:	Fecha de inicio actualización:	Fecha de aprobación:	Página
Unidad de Planificación Estratégica y Desarrollo Institucional	Noviembre de 2009	Diciembre de 2010	16 de 16