

 RENACIMIENTO MAYA YUCATÁN GOBIERNO DEL ESTADO 2024 - 2030	SISTEMA PARA EL DESARRO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN YUCATÁN Dirección de Asistencia Social		
Código PR-DAS-CAI-02 R00	Fecha de emisión 21/11/2025	Fecha de actualización No aplica	
Procedimiento para Solicitar, Recepcionar y Almacenar los Insumos Necesarios para la Preparación de los Menús en los Centros de Atención Infantil.			

ÍNDICE	Página
I. OBJETIVO	2
II. ALCANCE	2
III. FUNDAMENTO LEGAL	2
IV. DEFINICIONES	2
V. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO	4
VI. INDICADOR	6
VII. ANEXOS	7
VIII. CONTROL DE CAMBIOS	7
IX. FIRMA DE AUTORIZACIÓN DEL DOCUMENTO	7

“La información contenida en el presente documento es responsabilidad de la Dependencia/Entidad que lo genera.”

Código
PR-DAS-CAI-02 R00

Fecha de emisión
21/11/2025

Fecha de actualización
No aplica

Procedimiento para Solicitar, Recepcionar y Almacenar los Insumos Necesarios para la Preparación de los Menús en los Centros de Atención Infantil.

I. OBJETIVO

Establecer las actividades necesarias para solicitar, recepcionar y almacenar los insumos necesarios para la preparación de los menús en los Centros de Atención Infantil, con la finalidad de proporcionar al personal operativo del servicio de alimentación las instrucciones necesarias que le permitan llevar a cabo las operaciones inherentes al mismo y ofrecer una alimentación que cubra las necesidades de las niñas y los niños para favorecer un óptimo desarrollo y prevenir enfermedades.

II. ALCANCE

Aplica al personal encargado de la preparación de alimentos, adscrito a los Centros de Atención Infantil perteneciente a la Dirección de Asistencia Social del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia en Yucatán.

III. FUNDAMENTO LEGAL

Ámbito Federal

Artículo 4, párrafo tercero; de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

Acuerdo número 07/03/22 por el que se emite la Política Nacional de Educación Inicial.

Punto 5.4, Tabla No1; de la NOM-251-SSA1-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Punto 5.1, 5.2.2, 5.2.4, 5.2.5; de la NOM-093-SSA1-1994. Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.

Desempeño 4 y 5: del EC0334 'Preparación de alimentos para la población sujeta de asistencia social.

Ámbito Estatal

Artículo 87, fracción XV; de la Constitución Política del Estado de Yucatán.

Artículos 2, fracción I, 5; de la Ley de Nutrición y Combate a la Obesidad.

Plan Estatal de desarrollo 2024-2030.

Artículo 45; del Estatuto Orgánico del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia en Yucatán.

IV. DEFINICIONES

Alimentación: Conjunto de acciones mediante las cuales se proporcionan alimentos al organismo; abarca la selección de los alimentos, el cocinado y su ingestión.

"La información contenida en el presente documento es responsabilidad de la Dependencia/Entidad que lo genera."

	SISTEMA PARA EL DESARRO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN YUCATÁN Dirección de Asistencia Social		
Código PR-DAS-CAI-02 R00	Fecha de emisión 21/11/2025	Fecha de actualización No aplica	
Procedimiento para Solicitar, Recepcionar y Almacenar los Insumos Necesarios para la Preparación de los Menús en los Centros de Atención Infantil.			

Alimento: Sustancia elaborada, semielaborada o natural, que se destina al consumo humano: Cualquier sustancia sólida o líquida que ingieren los seres vivos con el objetivo de mantener sus funciones fisiológicas.

Almacenamiento: Acción de guardar algo hasta necesitarlo.

Área para la preparación de alimentos: Área física destinada para realizar las actividades inherentes al servicio de alimentación.

Bloque de menús: Catalogo de menús que conforman las dietas proporcionadas en el centro en una semana.

CAI: Centro de Atención Infantil.

Desinfectar: Reducción, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, de una cantidad de microorganismos en el medio ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad de los alimentos.

Higiene: Cuidados, prácticas o técnicas utilizados para la conservación de la salud y la prevención de las enfermedades.

Higiene de los alimentos: Comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento, distribución y hasta la preparación de los alimentos destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano.

Inocuo: Libre de peligro, digno de confianza, certeza que la ingestión del alimento no producirá enfermedad.

Instalaciones: Espacio que dispone de todo lo necesario para el desarrollo de una determinada actividad.

Insumos: Toda aquella cosa susceptible de dar servicio y paliar necesidades del ser humano, es decir, todas las materias primas que son utilizadas para producir nuevos elementos.

Inventario: Relación detallada, ordenada y valorada de las materias primas de una empresa.

“La información contenida en el presente documento es responsabilidad de la Dependencia/Entidad que lo genera.”

Código
PR-DAS-CAI-02 R00

Fecha de emisión
21/11/2025

Fecha de actualización
No aplica

Procedimiento para Solicitar, Recepcionar y Almacenar los Insumos Necesarios para la Preparación de los Menús en los Centros de Atención Infantil.

Limpieza: Remoción de toda impureza, residuo de alimentos, suciedad, grasa u otra materia objetable.

Menú muestra: Presentación por escrito y en charola de la alimentación que reciben las niñas y los niños durante su estancia en el centro. Su objetivo es que las madres y padres de familia usuarios conozcan los alimentos que consumen las niñas y los niños.

Mobiliario: Conjunto de equipamientos físicos o muebles destinados a facilitar y posibilitar la relación de actividades habituales de una empresa.

Orden de compra: Documento mediante el cual el comprador solicita mercancías al vendedor.

Orientación: Acciones que proporcionan información básica con la finalidad de dar acompañamiento a los padres de familia y personal de cocina.

Preparación: Son todos los pasos que se realizan para poder lograr un platillo con éxito, es decir, es la mezcla de los ingredientes para realizar satisfactoriamente una comida.

Preparación previa: Primer paso o acción anticipada para la elaboración de los alimentos o platillos, en el que se realizan acciones como: seleccionar, pesar o medir ingredientes, limpiar, lavar, mondar, cortar, seccionar, agrupar, rallar, licuar o picar alimentos y llevar a cabo métodos de cocción: se puede realizar hasta con 24 horas de anticipación, de acuerdo con el alimento o platillo.

Raciones: Cantidad de un alimento que se da en una comida a una persona.

Régimen: Dieta correcta que se proporciona a las niñas de acuerdo con los diferentes grupos de edad.

Servicio de alimentación: Organización, que tiene como finalidad elaborar y/o distribuir alimentación planificada de acuerdo con recomendaciones nutricionales, a través de platos preparados u otras preparaciones culinarias. Establecimientos que proveen alimentación.

SIPCA: Sistema Integral de Pedidos y Control de Almacenes

“La información contenida en el presente documento es responsabilidad de la Dependencia/Entidad que lo genera.”

Código
PR-DAS-CAI-02 R00

Fecha de emisión
21/11/2025

Fecha de actualización
No aplica

Procedimiento para Solicitar, Recepcionar y Almacenar los Insumos Necesarios para la Preparación de los Menús en los Centros de Atención Infantil.

V. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Encargada de CAI/Trabajadora Social.

1. Llena semanalmente el formato F-PR-SRA-01 Listado de Raciones Servidas (Anexo 2).

Encargada de CAI

2. Envía a la Nutrióloga por medio de correo electrónico el formato F-PR-SRA-01 Listado de Raciones Servidas (Anexo 2).

Nutrióloga

3. Recibe semanalmente vía correo electrónico de la Encargada del CAI, el formato F-PR-SRA-01 Listado de Raciones Servidas (Anexo 2), ya requisitado.
4. Requisita el formato F-PR-SRA-02 Promedio de Niñas y Niños (Anexo 3), en base al formato F-PR-SRA-01 Listado de Raciones Servidas (Anexo 2).
5. Cuantifica las raciones para planear y distribuir los alimentos en cada CAI considerando la asistencia por régimen y tiempo de alimentación del formato F-PR-SRA-02 Promedio de Niñas y Niños (Anexo 3).
6. Selecciona del catálogo de menús, el bloque de menús a solicitar para la semana posterior a la fecha de elaboración de la requisición.
7. Realiza la requisición de alimentos para los CAI en el formato F-PR-SRA-03 Requisición de Compras (Anexo 4).
8. Captura la solicitud de alimentos en el sistema SIPCA, genera e imprime el pedido.
9. Recaba las firmas correspondientes y entrega al departamento de compras.

Encargada del CAI.

10. Recibe de la coordinación de CAI vía correo electrónico copia del formato F-PR-SRA-03 Requisición de Compras (Anexo 4).
11. Entrega la copia del formato F-PR-SRA-03 Requisición de Compras (Anexo 4), al Personal de Cocina.

Cocinera

12. Realiza la limpieza y desinfección del espacio donde serán almacenados los insumos.
13. Recibe del proveedor los alimentos.
14. Coteja con el formato F-PR-SRA-03 Requisición de compras (Anexo 4) y con el pedido, que el peso y la cantidad de alimentos solicitados corresponda con lo solicitado.
15. Verifica que los alimentos cumplan con la calidad establecida en la Guía de Características Organolépticas de los Alimentos.
16. Verifica que la etiqueta indique el contenido nutricional y la fecha de caducidad.
17. Recaba la firma de la Directora o firma personalmente la factura de los alimentos recibidos siempre que estos hayan sido recibidos en las cantidades y características solicitadas.

“La información contenida en el presente documento es responsabilidad de la Dependencia/Entidad que lo genera.”

Código
PR-DAS-CAI-02 R00

Fecha de emisión
21/11/2025

Fecha de actualización
No aplica

Procedimiento para Solicitar, Recepcionar y Almacenar los Insumos Necesarios para la Preparación de los Menús en los Centros de Atención Infantil.

18. Rechaza los alimentos en caso de no cumplir con las características requeridas y solicita al proveedor su reposición.
19. Informa a la Encargada del CAI a la brevedad posible, cualquier desajuste entre el pedido original y lo recibido.
20. Realiza la higiene de los insumos que así lo requieran para su almacenamiento.
21. Refrigerar de inmediato los insumos susceptibles a una rápida descomposición.
22. Marca los insumos con la fecha del día de la recepción.
23. Almacena los insumos siguiendo el sistema Primeras Entradas-Primeras Salidas (PEPS).
24. Empaca y guarda los alimentos de acuerdo con las Técnicas de Almacenamiento.
25. Registra en el formato F-PR-SRA-04 Inventario de Abarrotes (Anexo 5), el ingreso de los insumos de acuerdo con el instructivo de llenado para el inventario de abarrotes.

Nutrióloga/Encargada

26. Verifica que el almacenamiento de los insumos se realice con base a las Técnicas de Almacenamiento.
27. Verifica el correcto llenado del formato F-PR-SRA-04 Inventario de Abarrotes (Anexo 5).

Cocinera

28. Informa a la Encargada del CAI, las inconsistencias presentadas en el servicio de alimentación por el deficiente abasto de los víveres, o porque estos no cubren las características organolépticas descritas en el Guía de Características Organolépticas de los Alimentos.

29. Proporciona a la Encargada de CAI cada miércoles los sobrantes de alimentos de la semana.
Encargada del CAI

30. Entrega a la Nutrióloga la lista de alimentos sobrantes de la semana.

Fin del Procedimiento.

VI. INDICADOR

Indicador	Fórmula	Unidad de medida	Periodicidad	Meta
No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

"La información contenida en el presente documento es responsabilidad de la Dependencia/Entidad que lo genera."

Código
PR-DAS-CAI-02 R00

Fecha de emisión
21/11/2025

Fecha de actualización
No aplica

Procedimiento para Solicitar, Recepcionar y Almacenar los Insumos Necesarios para la Preparación de los Menús en los Centros de Atención Infantil.

VII. ANEXOS

Código	Nombre del anexo	Ubicación	AT*	AC*	PTC*	Disposición final
No aplica	Diagrama de Flujo del Procedimiento para Solicitar, Recepcionar y Almacenar los Insumos Necesarios para la Preparación de los Menús en los Centros de Atención Infantil.	CAI	5 años	5 años	10 años	Conservación
F-PR-SRA-01	Listado de Raciones	CAI	3 años	3 años	6 años	Eliminar
F-PR-SRA-02	Promedio de las Niñas y los Niños	CAI	Indefinido	1año	1año	Eliminar
F-PR-SRA-03	Requisición de Compras	CAI	Indefinido	1año	1año	Eliminar
F-PR-SRA-04	Inventario de abarrotes	CAI	5 años	5 años	10 años	Eliminar

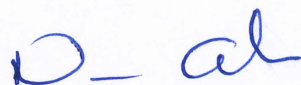
*AT= Archivo de trámite; AC= Archivo de concentración; PTC= Plazo total de conservación.

VIII. CONTROL DE CAMBIOS

Fecha	Número de revisión	Actividad
21/11/2025	00	Generación del Procedimiento para Solicitar, Recepcionar y Almacenar los Insumos Necesarios para la Preparación de los Menús en los Centros de Atención Infantil.

IX. FIRMA DE AUTORIZACIÓN DEL DOCUMENTO

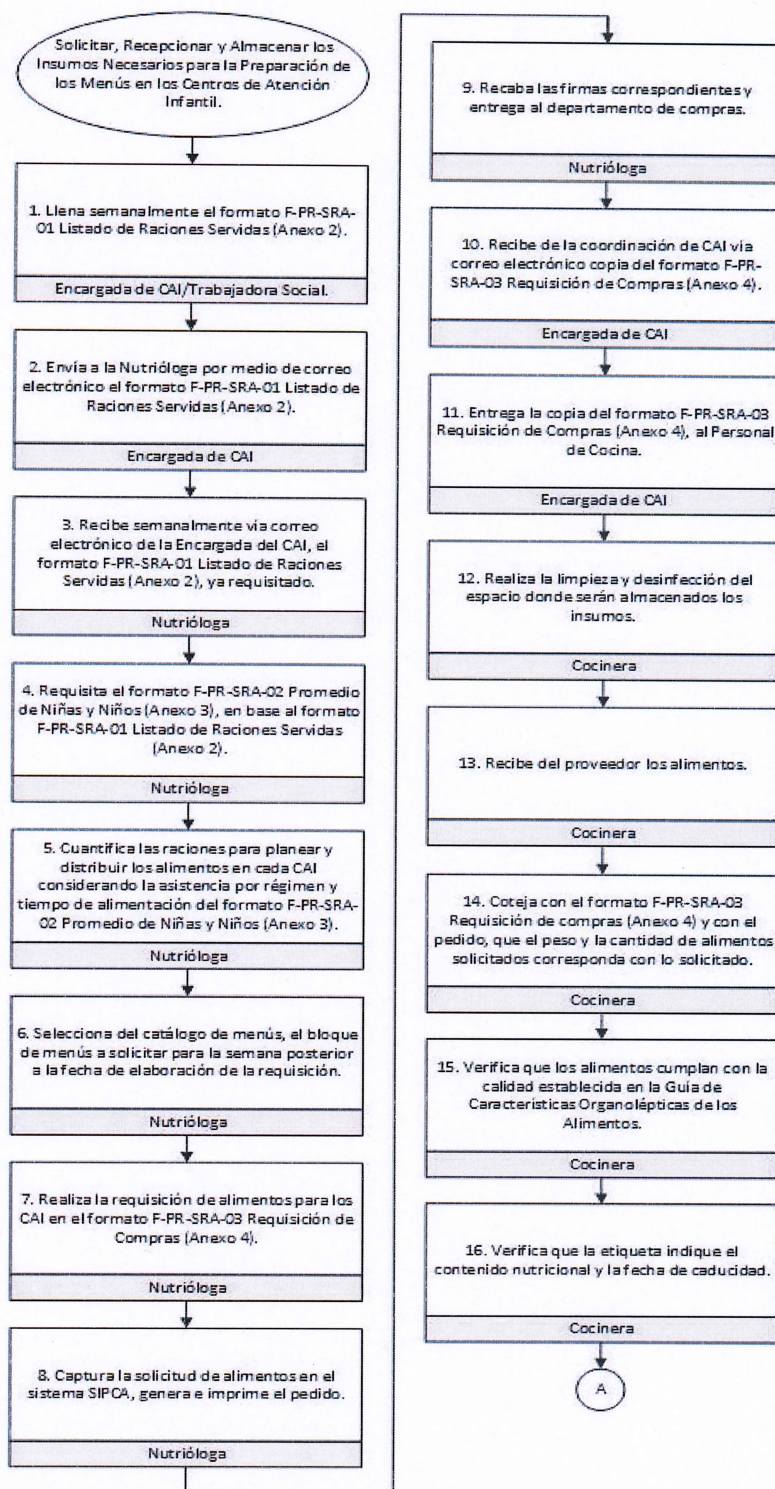
Autorizó



Lic. Doris Alejandra Nuñez Sulub
Directora de Asistencial Social del Sistema para el
Desarrollo Integral de la Familia en Yucatán.

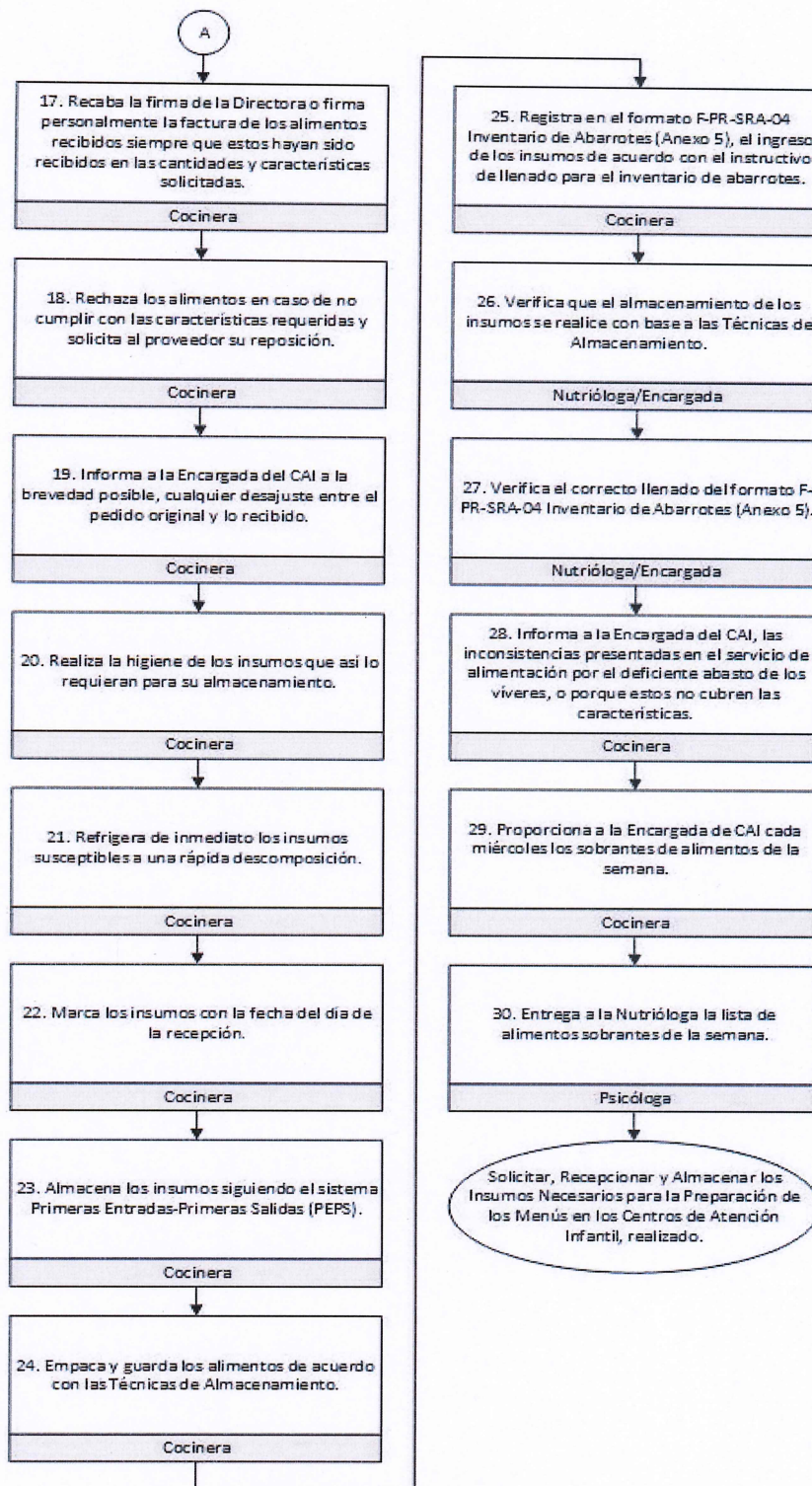
"La información contenida en el presente documento es responsabilidad de la Dependencia/Entidad que lo genera."

Diagrama de Flujo del Procedimiento para Solicitar, Recepcionar y Almacenar los Insumos Necesarios para la Preparación de los Menús en los Centros de Atención Infantil.



“La información contenida en el presente documento es responsabilidad de la Dependencia/Entidad que lo genera.”

Diagrama de Flujo del Procedimiento para Solicitar, Recepcionar y Almacenar los Insumos Necesarios para la Preparación de los Menús en los Centros de Atención Infantil.



10-02

CENTRO DE ATENCIÓN INFANTIL
YUCATÁN • 2024-2030

	Semana del	Nombre del niño	al												Total		
			Lunes			Martes			Miércoles			Jueves			Viernes		
			D	A	C	D	A	C	D	A	C	D	A	C	D	A	C
LAC 1																	0
2																	0
3																	0
4																	0
5																	0
6																	0
MA 7																	0
8																	0
9																	0
10																	0
11																	0
12																	0
13																	0
MB 14																	0
15																	0
16																	0
17																	0
18																	0
19																	0
20																	0
21																	0
22																	0
23																	0
24																	0
25																	0
26																	0
27																	0
28																	0
29																	0
30																	0
Total																	0

Promedio de niñas y niños

CAI:

Fecha

FECHA SEMANA 5 DÍAS ANTERIORES
MES

DÍAS	6 a 9 m			Niños y Niñas 10 a 12 m			13 a 16 m		
	D	A	C	D	A	C	D	A	C
LUNES									
MARTES									
MIÉRCOLES									
JUEVES									
VIERNES									
SUMA PROMEDIO	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
10%	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
MÁS 2 MUESTRAS	2	2	2	2	2	2	2	2	2.22
TOTAL REDONDEADO	2	2	2	2	2	2	2	2	0

Mas de 16 m			
D	A	C	
0	0	0	SUMA
0	0	0	PROMEDIO
3.74	3.82	2.06	10%
43.14	42.02	24.66	MÁS 2
			MUESTRAS
43	66	27	Total redondeado

3

2-2



YUCATÁN • 2024 • 2030

PEDIDO:
FECHA:

30 DESARROLLO INFANTIL

FECHA DE ENTREGA:
SEMANA:
MENU:

CENTRO DE ATENCIÓN INFANTIL

[illegible]

ELABORÓ

NUTRIÓLOGA DE CAI

Vo.Bo.

COORDINADORA DE CAI



YUCATÁN • 2024 • 2030

CENTRO DE ATENCIÓN INFANTIL

Fecha:

[illegible]

22