



**TEQUILA, VER., MAYO 2017**

EL SISTEMA MUNICIPAL DE DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA EN TEQUILA, VER. CUENTA CON FORMATOS PARA HACER LLEGAR DICHO PROGRAMA DE ASISTENCIA ALIMENTARIA A LA POBLACION EN ESTADO DE NECESIDAD.

Y OPERAN BAJO UN MECANISMO CON PRINCIPIOS Y REGLAS DE OPERACIÓN.

A CONTINUACION SE ANEXAN FORMATOS DE LOS PROGRAMAS PARA LA DISTRIBUCION DE LOS MISMOS, QUE DEBAN DETALLAR.

**SISTEMA MUNICIPAL DIF  
TEQUILA , VER.**



**DIRECCIÓN DE ATENCIÓN A POBLACIÓN VULNERABLE  
SUBDIRECCIÓN DE ASISTENCIA ALIMENTARIA**

**CONSTITUCIÓN DEL COMITÉ DE LA COCINA COMUNITARIA**

EN LA COCINA UBICADA EN \_\_\_\_\_ DE LA LOCALIDAD \_\_\_\_\_ DEL MUNICIPIO DE \_\_\_\_\_ SIENDO LAS \_\_\_\_ HORAS DEL DÍA \_\_\_\_ DEL MES DE \_\_\_\_\_ DEL AÑO \_\_\_\_\_. HABITANTES DE LA COMUNIDAD Y AUTORIDADES DEL DIF MUNICIPAL SE REUNIERON CON LA FINALIDAD DE CONSTITUIR EL COMITÉ DE LA COCINA COMUNITARIA, E CUAL, TENDRÁ LA RESPONSABILIDAD DE ELABORAR LOS DESAYUNOS Y/O COMIDAS CALIENTES, ASÍ COMO PRESERVAR Y CUIDAR EL EQUIPO BÁSICO DE COCINA. ESTAS ACCIONES A REALIZAR SON LAS ESTABLECIDAS EN LAS POLÍTICAS Y LINEAMIENTOS DE OPERACIÓN QUE EL SISTEMA NACIONAL DIF MARCA PARA ESTE PROGRAMA..

**FUNCIONES DEL COMITÉ**

1. FUNGIR LA TAREA DE CONTRALORÍA SOCIAL, VIGILANDO QUE EL SMDIF REALICE EL MANEJO CORRECTO DEL PROGRAMA.
2. RECIBIR POR PARTE DEL DIF MUNICIPAL LA ASIGNACIÓN DE DESPENSAS PARA LA ELABORACIÓN DE LOS MENÚS, RESGUARDANDO DICHS PRODUCTOS DENTRO DE LA COCINA EN LAS CONDICIONES QUE ESTOS LO REQUIERAN.
3. HACER EL PAGO OPORTUNO DEL PRODUCTO AL RECIBIRLO POR PARTE DEL DIF MUNICIPAL, FIRMANDO Y SELLANDO DE RECIBIDO EN EL FORMATO CORRESPONDIENTE QUE DIF MUNICIPAL LE PRESENTARÁ.
4. ELABORAR DIARIAMENTE LOS MENÚS CON ADECUADOS HÁBITOS DE HIGIENE PARA BENEFICIAR A LA POBLACIÓN CAPTADA EN EL PADRÓN.
5. RECOLECTAR LA CUOTA DE RECUPERACIÓN DE CADA DESAYUNO, LA CUAL HA SIDO PREVIAMENTE DETERMINADA EN ASAMBLEA, SIENDO PARA MENORES ESCOLARES COMO MÍNIMO DE \$ 0.50 Y COMO MÁXIMO \$ 3.00, SIEMPRE Y CUANDO NO REBASE EL 40% DEL COSTO DE INSUMOS UTILIZADOS POR RACIÓN.
6. PRESERVAR Y CUIDAR EL EQUIPO DE COCINA, MANTENIENDO ASEADOS TANTO LOS UTENSILIOS COMO EL LOCAL, CON EL ADECUADO MANEJO DE LA BASURA, PARA EVITAR INSECTOS Y ROEDORES.
7. LA DISTRIBUCIÓN DE LOS DESAYUNOS/COMIDAS PODRÁ SER LOS 365 DÍAS DEL AÑO, SIEMPRE QUE SU CAPACIDAD DE AUTOGESTIÓN Y PARTICIPACIÓN SOCIAL LO PERMITAN.
8. COORDINAR CON EL DIF MUNICIPAL Y SECTOR SALUD, ACCIONES EN MATERIA DE ORIENTACIÓN NUTRICIONAL Y ACTIVIDADES PRODUCTIVAS DE AUTOCONSUMO PARA EL CUMPLIMIENTO DE LOS OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

**INTEGRANTES DEL COMITÉ**

**NOMBRE Y FIRMA**

PRESIDENTE (A) \_\_\_\_\_ SECRETARIO (A) \_\_\_\_\_

TESORERO (A) \_\_\_\_\_ VOCAL: \_\_\_\_\_

NO HABIENDO OTRO ASUNTO QUE TRATAR SE LEVANTA LA PRESENTE FIRMANDO LOS QUE EN ELLA INTERVINIERON:

Vo. Bo.

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DE LA  
PRESIDENTA DEL DIF MUNICIPAL

\_\_\_\_\_  
SELLO DEL SMDIF

\_\_\_\_\_  
SELLO DE LA LOCALIDAD