

Anexo 10.
Recibo de Pago Desayuno Escolar Modalidad Cliente y Frio

Logo Sistema DIF Municipal		Recibo de Entrega Desayunos Escolares Modalidad Caliente		Número de Recibo
Municipio _____		Clave del Plantel _____		
Localidad _____		Beneficiarios _____		
Plantel Escolar _____		Días Hábiles _____		
Mes _____				
Cantidad	Producto	Cuota de Recuperación por Ración	Observaciones	
	Costalito			
	Aceite			
	Harina de maíz			
	Litros de Leche	Total a Pagar		
	() Cajas () Litros suelos			
Recibí de Conformidad				
Nombre y Firma			Sello del Plantel	
<small>Original</small>				

Fecha de actualización: 14 de marzo 2022 V.01 Código: 01-ACR-3G-RE-101

Logo Sistema DIF Municipal		Recibo de Entrega Desayunos Escolares Modalidad Caliente		Número de Recibo
Municipio _____		Clave del Plantel _____		
Localidad _____		Beneficiarios _____		
Plantel Escolar _____		Días Hábiles _____		
Mes _____				
Cantidad	Producto	Cuota de Recuperación	Observaciones	
	Costalito			
	Aceite			
	Harina de maíz			
	Litros de Leche	Total a Pagar		
	() Cajas () Litros suelos			
Recibí de Conformidad				
Nombre y Firma			Sello del Plantel	
<small>Original</small>				

Fecha de actualización: 14 de marzo 2022 V.01 Código: 01-ACR-3G-RE-101

EL ESTADO DE JALISCO

PERIÓDICO OFICIAL

162

Recibo de Entrega Desayunos Escolares		Número de Recibo	
Modalidad Frío			
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> Logo Sistema DIF Municipal </div>			
Municipio _____			
Localidad _____			
Plantel Escolar _____	Clave del Plantel _____		
Mes _____	Días Hábiles _____	Beneficiarios _____	
Cantidad	Producto	Cuota de Recuperación por Ración	Observaciones
	Complemento		
	Fruta		
	Litros de Leche	Total a Pagar	
	() Cajas () Litros sueltos		
Recibí de Conformidad			
Nombre y Firma		Sello del Plantel	
<small>Original</small>			

Folio de validación: 5 de marzo de 2022 y. H. C. G. G. D. J. R. C. S. G. R. E. 102

Recibo de Entrega Desayunos Escolares		Número de Recibo	
Modalidad Frío			
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 0 auto;"> Logo Sistema DIF Municipal </div>			
Municipio _____			
Localidad _____			
Plantel Escolar _____	Clave del Plantel _____		
Mes _____	Días Hábiles _____	Beneficiarios _____	
Cantidad	Producto	Cuota de Recuperación	Observaciones
	Complemento		
	Fruta		
	Litros de Leche	Total a Pagar	
	() Cajas () Litros sueltos		
Recibí de Conformidad			
Nombre y Firma		Sello del Plantel	
<small>Original</small>			

Folio de validación: 5 de marzo de 2022 y. H. C. G. G. D. J. R. C. S. G. R. E. 102

Anexo 11.

Guía Municipal de Supervisión Operativa en Planteles
Escolares Desayuno Frío



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Guía Municipal de Supervisión Operativa en
Planteles Escolares Modalidad FRIO
Comité de Padres de Familia del Programa
Desayunos Escolares



Sistema DIF Municipal _____

Nombre de la Escuela _____ Clave _____
Localidad _____ Fecha _____

Nombre del Entrevistado _____ Cargo _____

Total de alumnos inscritos en la escuela _____
Total de alumnos inscritos con Desayuno Escolar _____
Tipo de Modalidad Desayuno Escolar _____

Acciones de comité de padres de familia

1.- ¿Está conformado el Comité de padres de Familia para los Desayunos
Escolares en el Plantel Escolar? Sí No

2.- ¿Conoce a los representantes del comité? (Señale los nombres)

Presidenta _____
Tesorera _____
Secretaría _____
Vocal 1 _____
Vocal 2 _____

3.- ¿El comité de padres de familia cumple con sus funciones? Sí No

4.- ¿Cuenta con acta constitutiva del comité de padres de familia? Sí No

5.- ¿De qué forma están organizados los padres de familia para la recepción y
distribución del Desayuno Escolar?

- En equipos de trabajo
- Cocinera responsable de preparar los alimentos
- El maestro distribuye
- Otro

6.- ¿Cuántas madres de familia integran los equipos de trabajo? _____

7.- ¿De qué forma se estableció el rol de trabajo de los equipos para la
preparación de los Desayunos Escolares?

- Diario
- Semanal
- Quincenal
- Mensual

Fecha de actualización: 5 de enero de 2022 V. 01 Código: DJ-ACA-SG-RE-122 A



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Guía Municipal de Supervisión Operativa en
Planteles Escolares Modalidad FRIO
Comité de Padres de Familia del Programa
Desayunos Escolares



8.- ¿Quién conformo y organizo el comité de desayunos escolares?

- DIF Municipal
 El Director o Maestro
 El comité de padres de familia de la escuela
 Otro _____

9.- ¿En qué actividades ayuda el maestro al comité de desayunos escolares?

- Organiza a los padres de familia
 Recibe cuotas de recuperación
 Ayuda al comité a recibir, entregar o servir los desayunos.
 No ayuda
 Otro _____

Recepción de alimentos

10.- ¿Cada cuando recibe la dotación de alimentos?

- Cada semana
 Cada 15 días
 Cada mes
 Es variable
 No sabe
 No contestó

Para desayuno frio

11.- ¿Cada cuando recibe la fruta para el desayuno frio?

- Cada semana
 Cada 15 días
 Cada mes
 Es variable
 No sabe
 No contestó

12.- ¿En qué condiciones recibe la fruta?

- Buen estado
 Mal estado

Medidas Higiénicas que aplican para el manejo de fruta

13.- ¿Lavan y desinfectan la fruta antes de consumirla? Sí No
¿Quién? Padres Maestros Niños Otros

14.- ¿Los niños se lavan las manos antes de consumir la fruta? Sí No

15.- ¿Cómo se transportan los insumos para el desayuno?

- DIF municipal los trae
 Los padres de familia van por ellos
 La escuela tiene que ir por ellos
 Otro _____

16.- ¿Considera que es adecuada la transportación?

- Sí No, ¿Por qué? _____

Fecha de actualización: 5 de enero de 2022 V. 01 Código: DJ-ACA-SG-RE-122 A



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Guía Municipal de Supervisión Operativa en
Plantales Escolares Modalidad FRIO
Comité de Padres de Familia del Programa
Desayunos Escolares



- 17.- En donde se almacena los alimentos
 En la dirección En un almacén exclusivo para los alimentos
 En un salón Otro
- 18.- ¿El Lugar es?
 Adecuado Seguro Limpio
- 19.- ¿Se han proporcionado alimentos en mal estado?
 Sí No No sabe
- 20.- ¿Con que frecuencia?
 Muy frecuentemente Ocasionalmente Casi nunca
- 21.- ¿Verifica las fechas de caducidad de los alimentos? Sí No

Cuotas de recuperación

- 22.- ¿Cuál es la cuota de recuperación por ración desayuno escolar? _____
- 23.- ¿De qué forma se acordó la cuota de recuperación?
 En reunión con padres de familia de la escuela
 El comité de desayunos escolares lo decidió
 El director o maestros lo acordaron
 La cocinera lo estableció
 Otro _____

Operación del programa

- 24.- ¿Cuánto días a la semana se distribuye el desayuno escolar en el plantel?
 1 2 3 4 5
- 25.- ¿En qué momento toman su desayuno los niños?
 Antes de clases A la salida de la escuela
 Entre clases En la casa
 En el recreo Otro _____
- 26.- ¿En qué lugar?
 En el patio de la escuela Otro
 En el salón de clases No sabe
 En el desayunador o comedor
- 27.- ¿Qué se hace con los alimentos que llegan a sobrar?
 Se reparten entre los niños Se venden
 Se reparte en el personal de la escuela No sabe
 Se Tiran Otro _____

Fecha de actualización: 5 de enero de 2022 V. 01 Código: DJ-ACA-SG-RE-122 A



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Guía Municipal de Supervisión Operativa en
Planteles Escolares Modalidad FRIO
Comité de Padres de Familia del Programa
Desayunos Escolares



28.- ¿El Sistema DIF Municipal le entrega recibo de los insumos proporcionados?
Sí No, ¿Por qué? _____

29.- ¿Reciben completos los alimentos para el desayuno? Sí No

30.- ¿Son suficientes para atender a los niños beneficiados? Sí No

Sello
Plantel
Escolar

Firma Entrevistado _____

Encuestador _____

Fecha de actualización: 5 de enero de 2022 V. 01 Código: DJ-ACA-SG-RE-122 A

Anexo 12.
Guía Municipal de Supervisión Operativa en Planteles Escolares
Desayuno Caliente



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Guía de Supervisión Operativa en
Planteles Escolares Modalidad Caliente
Comité de Padres de Familia del Programa
Desayunos Escolares



Sistema DIF Municipal _____

Nombre de la Escuela _____ Clave _____
Localidad _____ Fecha _____

Nombre del Entrevistado _____ Cargo _____

Total de alumnos inscritos en la escuela _____
Total de alumnos inscritos con Desayuno Escolar _____
Tipo de Modalidad Desayuno Escolar _____

Acciones de comité de padres de familia

1.- ¿Está conformado el Comité de padres de Familia para los Desayunos Escolares en el Plantel Escolar? Sí No

2.- ¿Conoce a los representantes del comité? (Señale los nombres)

Presidenta _____
Tesorera _____
Secretaria _____
Vocal 1 _____
Vocal 2 _____

3.- ¿El comité de padres de familia cumple con sus funciones? Sí No

4.- ¿Cuenta con acta constitutiva del comité de padres de familia? Sí No

5.- ¿De qué forma están organizados los padres de familia para la recepción, preparación y distribución del Desayuno Escolar?

- En equipos de trabajo
 Cocinera responsable de preparar los alimentos
 El maestro distribuye
 Otro

6.- ¿Cuántas madres de familia integran los equipos de trabajo? _____

7.- ¿De qué forma se estableció el rol de trabajo de los equipos para la preparación de los Desayunos Escolares?

- Diario
 Semanal
 Quincenal
 Mensual

Fecha de actualización: 5 de marzo 2022 V. 01 Código: 03-ACN-SG-RE-122



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Guía de Supervisión Operativa en
Plantales Escolares Modalidad Caliente
Comité de Padres de Familia del Programa
Desayunos Escolares



18.- ¿Con qué frecuencia?

- Muy frecuentemente Ocasionalmente Casi nunca

Medidas higiénicas en la preparación de alimentos

19.- El personal de cocina utiliza durante la preparación de alimentos:

- | | | |
|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Cofia | <input type="radio"/> Sí | <input type="radio"/> No |
| Cubrebocas | <input type="radio"/> Sí | <input type="radio"/> No |
| Mandil | <input type="radio"/> Sí | <input type="radio"/> No |
| Joyas o accesorios | <input type="radio"/> Sí | <input type="radio"/> No |
| Uñas recortadas sin esmalte | <input type="radio"/> Sí | <input type="radio"/> No |

20.- ¿Cada cuando realiza limpieza general del área de cocina?

- Cada semana Cada 15 días Cada mes

21.- ¿Verifica las fechas de caducidad de los alimentos?

- Sí No

Cuotas de recuperación

22.- ¿Cuál es la cuota de recuperación por ración desayuno escolar? _____

23.- ¿De qué forma se acordó la cuota de recuperación?

- En reunión con padres de familia de la escuela
 El comité de desayunos escolares lo decidió
 El director o maestros lo acordaron
 La cocinera lo estableció
 Otro _____

Operación del programa

24.- ¿Cuánto días a la semana se distribuye el desayuno escolar en el plantel?

- ① ② ③ ④ ⑤

25.- ¿En qué lugar se preparan los desayunos escolares?

- En casa de los padres de familia Cocina Menutre
 En la escuela Otro

26.- ¿En qué momento toman su desayuno los niños?

- Antes de clases A la salida de la escuela
 Entre clases En la casa
 En el recreo Otro _____

Anexo 13.

Guía de Supervisión Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (NOM251) para Modelo Estatal de Nutrición Escolar Cocina Comedor Menut্রে o Desayunador Escolar



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Guía de Supervisión de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (NOM 251) para el Modelo Estatal de Nutrición Escolar Cocina-Comedor MENUTRE o Desayunador Escolar



Municipio _____ Localidad _____ Fecha _____
Nombre de la Escuela _____ CCT _____
Entrevistado _____
Nivel Preescolar _____ Primaria _____ Turno Matutino _____ Vespertino _____

	Cumple	
	Sí	No
1. Verificación de la Calidad de los Víveres y Almacenamiento		
1.1 Los empaques de alimentos se encuentran limpios y sin daños.		
1.2 Los empaques cuentan con fecha de caducidad vigente.		
1.3 Acomoda los empaques de acuerdo al sistema PEPS.		
1.4 Verifica que los insumos cumplan con las características organolépticas establecidas y de no ser así da a viso al SMDIF.		
1.5 Los víveres se almacenan en un lugar exclusivo para alimentos.		
1.6 Cuenta con anaqueles limpios y en buen estado.		
1.7 Los detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos, se almacenan en un lugar separado y delimitado del área de manipulación o almacenado de los víveres y debidamente cerrados e identificados.		
2. Programación de Víveres	Sí	No
2.1 Solicita el concentrado de asistencia diaria, para la preparación de los menús.		
2.2 En caso de excedente de alimento preparado; lo consumen niños no beneficiarios.		
2.3 En caso de retraso en la entrega de víveres o su consumo prematuro, el Comité costea la adquisición de los mismos.		
2.4 En caso de excedente de víveres los reparten entre los niños beneficiarios.		
3. Preparación, Administración y Manipulación de Alimentos	Sí	No
3.1 Realiza previas de alimentos para preparar el menú del día siguiente.		
3.2 Realiza el cálculo de raciones totales por menú y de acuerdo a dichas cantidades se preparan los menús.		
3.3 Se elaboran los platillos que establece el manual de menús.		
3.4 Lava y desinfecta los alimentos antes de preparar el menú del día.		
3.5 Revisa estado y fecha de caducidad antes de preparar los alimentos.		
3.6 Corroborar el olor, consistencia y sabor de los alimentos antes de servir.		
3.7 Procura que los menús contengan juego de colores y texturas.		
3.8 Sirve el plato limpio, sin alimentos mezclados, sin manchas o alimentos escurridos.		
3.9 Sirve los alimentos según las raciones establecidas por el manual de menús.		
3.10 Proporciona los utensilios adecuados para la administración del alimento (plato, vaso, cuchara, tenedor o cuchillo).		
4. Personal de Cocina	Sí	No
4.1 Apariencia pulcra.		
4.2 Utiliza cofia y cubreboca.		
4.3 Aplica adecuadamente la técnica de lavado de manos: Antes de iniciar labores, después de la manipulación de alimentos crudos y/o después de cualquier interrupción de labores.		
4.4 No utiliza joyas, cuenta con uñas recortadas y sin esmalte.		
4.5 Evita mascar, comer, toser o escupir en el área de preparación.		
4.6 El personal afectado con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas, no labora en el área de preparación y servicio de alimentos.		
4.7 El personal cuenta con capacitación para la preparación de alimentos en base al manual de menús, así como de las unidades de medidas.		
4.8 El personal cuenta con capacitación sobre Buenas Prácticas de Higiene.		

Fecha de actualización: 5 de enero de 2022 V.03 Código: DJ-ACA-SG-RE-121

EL ESTADO DE JALISCO

PERIÓDICO OFICIAL

172



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Guía de Supervisión de Buenas Prácticas de
Manipulación de Alimentos (NOM 251) para el
Modelo Estatal de Nutrición Escolar Cocina-Comedor
MENUTRE o Desayunador Escolar



5. Área de Cocina	Sí	No
5.1 Pisos, paredes y lechos limpios, en buen estado sin roturas o grietas.		
5.2 Ausencia de malos olores.		
5.3 Se lavan y desinfectan los utensilios para la preparación de alimentos después de su uso.		
5.4 Estufas, hornos, vaporeras, ollas y demás enseres limpios y en buen estado.		
5.5 Mesas de trabajo y/o barras de servicios limpias y desinfectadas.		
5.6 Ventilación adecuada.		
5.7 Contenedores de basura de tamaño adecuado, tapados o de campana y con bolsas de plástico.		
5.8 Las jergas se encuentran limpias y desinfectadas.		
6. Área de Comedor	Sí	No
6.1 Área limpia y en buenas condiciones.		
6.2 Mesas y sillas limpias, ordenadas y en buen estado.		
6.3 Área para depósito de desperdicios separada y cubierta.		
6.4 Cuenta con área de lavado de manos.		
7. Control de Plagas	Sí	No
7.1 Ausencia de plagas.		
7.2 Cuenta con programa de control de plagas.		

Observaciones:

Nombre y Firma del Entrevistado

Sello del Plantel Escolar

Nombre y Firma Elaboró

Este documento hace alusión a criterios específicos a cumplir en el proceso de manipulación de los alimentos basados en los siguientes documentos oficiales:

- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NMX-F-805-NORMEX-2004, Alimentos "Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H.

Fecha de actualización: 5 de enero de 2022 V.03 Código: DJ-ACA-SG-RE-121

Anexo 14.
Perfil del Modelo Estatal de Nutrición Escolar Cocina Comedor MENUTRE o
Desayunador Escolar



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Perfil del Modelo Estatal de Nutrición Escolar
Cocina-Comedor MENUTRE o Desayunador Escolar



Fecha _____

Municipio _____ Localidad _____

Nombre del Plantel Escolar _____ Clave _____

Tiempo Operando Desayuno Caliente _____

Nombre del Supervisor _____

Perfil que Deben Cubrir los Planteles Educativos

Requisito Administrativo

<input type="checkbox"/>	1. Contar con el Dictamen de Protección Civil Municipal favorable. Debe mencionar que el espacio cumple con las medidas necesarias para operar una cocina o un desayunador escolar de acuerdo a la NOM-251-SSA1-2009, garantizando la seguridad de los beneficiarios.
--------------------------	---

Instalaciones y Áreas

<input type="checkbox"/>	2. Pisos y paredes de la cocina y comedor de fácil limpieza, si grietas o roturas.
<input type="checkbox"/>	3. Paredes de la cocina y el comedor pintados de color blanco.
<input type="checkbox"/>	4. Malla mosquitera en ventanas y puertas.
<input type="checkbox"/>	5. Iluminación en la cocina y el comedor que permita la realización de las operaciones de manera higiénica.
<input type="checkbox"/>	6. Espacio adecuado para el almacenamiento de los productos que prevengan su contaminación.

Servicios

<input type="checkbox"/>	7. Instalación de agua potable y drenaje.
<input type="checkbox"/>	8. Instalación de gas fuera de la cocina con protección de herrería.
<input type="checkbox"/>	9. Instalación eléctrica oculta y segura con contactos de luz en áreas estratégicas que permitan la conexión del equipo (electrodomésticos).
<input type="checkbox"/>	10. Lavamanos y despachador de jabón en área del comedor

Fecha de actualización: 5 de enero de 2022 V.04 Código: DJ-ACA-SG-RE-88



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Perfil del Modelo Estatal de Nutrición Escolar
Cocina-Comedor MENUTRE o Desayunador Escolar



Seguridad

<input type="checkbox"/>	11. Cocina y comedor separados por un pretil de material con cubierta de azulejo o vitro piso para su adecuado lavado y desinfección. El pretil debe contar con entrepaños para el almacenamiento de loza.
<input type="checkbox"/>	12. Protección de herrería en ventanas.
<input type="checkbox"/>	13. Cilindro de gas afuera de la cocina con protección de herrería.

Operativas

<input type="checkbox"/>	14. Los Menús que se preparan son los establecidos en el Manual de Menús de Desayunos Escolares Modalidad Caliente.
<input type="checkbox"/>	15. La cuota de recuperación por el Desayuno Caliente es de \$8.00 pesos, máximo.
<input type="checkbox"/>	16. El plantel escolar cuenta con Huerto Pedagógico como apoyo complementario al programa. Menciona las condiciones: _____
<input type="checkbox"/>	17. Los integrantes del Comité participan en la operatividad del Programa de acuerdo a lo descrito en las Reglas de Operación del mismo.

Observaciones:

Anexo 15.

**Lineamientos del Modelo Estatal de Nutrición Escolar Cocina Comedor
MENUTRE o Desayunador Escolar**



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Lineamientos del Modelo Estatal de Nutrición Estatal de
Nutrición Escolar Cocina-Comedor MENUTRE o
Desayunos Escolares



Objetivo General

Contribuir a la disminución de los problemas de mala nutrición de niños, niñas y adolescentes que acuden a planteles educativos oficiales de educación básica del Estado de Jalisco, a través del Modelo Estatal de Nutrición Escolar Cocina-Comedor MENUTRE o Desayunador Escolar, a fin de asegurar ambientes dignos para la preparación de alimentos inocuos y nutritivos.

Operatividad

Aplicación de las estrategias del Modelo Estatal de Nutrición Escolar para fortalecer el programa de Desayunos Escolares:

1. Equipamiento de espacios alimentarios dirigido a planteles educativos que operen el programa de Desayunos Escolares en su Modalidad Caliente.

Los espacios alimentarios de los planteles educativos deberán cumplir con los siguientes requisitos antes de que DIF municipal inicie cualquier trámite:

- Integración de un comité de Padres de Familia comprometido y participativo, así como contar con el apoyo del Director del plantel escolar.
- Seis meses de trabajar la modalidad caliente.
- El espacio deberá cumplir con los siguientes requisitos:
 1. Contar con un área de 4x4 metros como mínimo para la cocina más el área de comedor.
 2. Las paredes deberán estar pintadas de color claro (blanco o beige).
 3. Pisos, paredes enjarradas.
 4. Contar con barra o pretil con azulejo que divida la cocina del área de comedor, así como contar con entrepaños para colocar la loza.
 5. Instalación oculta y segura de agua, luz, drenaje y gas.
 6. Las ventanas y puertas deberán contar con protecciones y malla mosquitera.

Si cubre los puntos anteriores para gestionar el apoyo debe entregar la petición a la Dirección General del Sistema DIF Jalisco quien la derivará a la Dirección de Seguridad Alimentaria, anexando un expediente técnico, el cual debe contener los siguientes documentos:

- Oficio de solicitud del plantel educativo al SMDIF.
- Oficio de solicitud del SMDIF a SEDIF.

Fecha de Actualización: 5 de enero de 2022 V.03 Código: DJ-ACA-SG-RE-141



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Lineamientos del Modelo Estatal de Nutrición Estatal de
Nutrición Escolar Cocina-Comedor MENUTRE o
Desayunos Escolares



- Dictamen de seguridad de instalaciones propuestas para cocina-comedor emitido por protección civil municipal en donde se especifique que el área reúne las características necesarias para salvaguardar la integridad y seguridad de los menores.
 - Fotografías impresas (claras) del plantel escolar, el aula propuesta y su interior, Mismas que deberá presentar en CD.
 - Carta compromiso para realizar cualquier acondicionamiento al espacio propuesto para la instalación de la cocina, la cual deberá estar firmada por las autoridades del plantel educativo y los representantes del comité de madres y padres de familia del programa.
2. **Integridad de servicios** incorporando y promoviendo la participación activa de los padres de familia en programas de Orientación Alimentaria, Salud, Implementación de Huertos Pedagógicos; fomentando así hábitos de alimentación más sanos.

Si cuenta ya con Cocina-Comedor MENUTRE o Desayunador Escolar, es responsabilidad del SMDIF solicitar por lo menos una vez al año, preferentemente al inicio del ciclo escolar, a Protección Civil de su municipio la supervisión de las instalaciones y atender oportunamente las recomendaciones que garanticen la prevención y seguridad de los beneficiarios.

Cabe mencionar que el SMDIF:

- a) Debe contar con un expediente técnico actualizado por cocina integrado por:
 - Acta constitutiva del Comité de Desayunos Escolares y Contraloría Social
 - Carta compromiso
 - Contrato de Comodato o Donación DIF Estatal – DIF Municipal.
 - Contrato de Comodato DIF Municipal – Plantel Educativo.
 - Salidas de Almacén General de DIF Jalisco.
 - Adendums al contrato si es que los hubiera.
- b) Por ningún motivo podrá reubicar el equipo de cocina sin antes notificarlo vía oficio al Departamento de Nutrición Escolar, informando las causas y deberá esperar la autorización del movimiento a otro plantel. De acuerdo a las cláusulas del contrato firmado entre DIF Jalisco y DIF Municipal.
- c) Deberá realizar visitas a la Cocina-Comedor MENUTRE o el Desayunador Escolar para dar seguimiento y supervisar la operación de las mismas.
- d) Participará en las reuniones para formar los Comités de madres y padres de familia e integrar los equipos de trabajo para la elaboración de los desayunos escolares, así como evitar o atender oportunamente algún conflicto que se presente en los grupos.

Fecha de Actualización: 5 de enero de 2022 V.03 Código: DJ-ACA-EG-RE-141



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Lineamientos del Modelo Estatal de Nutrición Estatal de
Nutrición Escolar Cocina-Comedor MENUTRE o
Desayunos Escolares



- e) Realizará inventarios de equipo y mobiliario (por lo menos una vez durante el ciclo escolar).
- f) Vigilará que se utilice el Manual de Menús Cíclicos de Desayunos Calientes.
- g) Supervisará las condiciones de almacenamiento y existencias del alimento en el plantel escolar.
- h) Unificará la cuota de Desayunos Escolares Calientes en todo el municipio.
- i) Junto con el comité de padres de familia vigilará la entrega de los alimentos a los menos registrados en el programa de Desayunos.

Fecha de Actualización: 5 de enero de 2022 V.03 Código: DJ-ACA-SG-RE-141

Anexo 17.
Estudio Socio-Familiar Simplificado

 Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria Departamento de Nutrición Escolar Dirección de Trabajo Social Estudio Socio-Familiar Simplificado En Apoyo al Programa de Desayunos Escolares		T. Datos de Identificación del Beneficiario Referido por:																			
No. de expediente o registro		Apellido Paterno		Apellido Materno		Nombre(s)		ID-DIF.													
Fecha de elaboración		1.1. Fecha de Nacimiento (D/M/A)		1.1. Lugar de Nacimiento		1.2. Población		1.4. Estado													
Fecha de Captura		1.2. Domicilio		1.2. Cruza con		1.2. Colonia		1.2.5 C.F.													
Día		1.2.3 Municipio		1.2. Estado		1.2.8 Tiempo de vivir en el Edo.															
Mes		1.2.3T Teléfono		1.2.10 Pisos		1.2.12 Número															
Año		2. Servicio o apoyo Solicitado																			
3. Composición Familiar		4. Educación								5. Economía											
No.	Apellido Paterno	Apellido Materno	Nombre(s)	3.1 Sexo	3.2 Fecha de Nacimiento	3.3 Edad Civil	3.4 Relación Familiar con Beneficiario	4.1 Escolaridad								5.1 Ingreso Mensual	5.2 Ingreso Mensual	5.3 Ingreso Mensual	5.4 Otros Ingresos	Aportación al Gasto Familiar	
								1	2	3	4	5	6	7	8						
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					
6																					
7																					
8																					
9																					
10																					
11																					
12																					
13																					
14																					
15																					
																5.7 Total					

* (1) Analísetha (2) Autodidáctico (3) Preescolar (4) Primaria (5) Secundaria (6) Preparatoria (7) Carrera Técnica (8) Profesional
 Fecha de actualización: 3 de enero de 2022 V.10 C64qpc-DJ.FTS.SGS-RE-01 B

11. Descripción de la Situación	12. Acciones y Apoyos a la Problemática de la Familia																										
	1	2	3																								
<p>1.- Señale la problemática que presenta la familia: a) Económica b) Violencia Intrafamiliar c) Adicciones d) Legales e) Salud f) Educación g) Alimentación h) Desempleo i) Otros</p> <p>2.- ¿Qué ha hecho la familia para resolver la problemática señalada?</p> <p>3.- Hay colaboración y apoyo entre los miembros de la familia: a) Si b) No Describe ¿Por qué?</p> <p>4.- ¿Quién toma las decisiones para resolver los problemas familiares?</p> <p>5.- ¿Qué problemáticas se observan en la comunidad: a) Pandillismo b) Delincuencia c) Adicciones d) Falta de Fuentes de empleo e) Falta de medios de comunicación f) Otros</p> <p>6. ¿Cómo se da el diálogo entre la pareja?</p> <p>7. ¿Cómo se da el diálogo entre los hijos y otros integrantes?</p> <p>8. ¿Cómo son las reglas entre los integrantes? Describe las:</p>	<p>¿Qué apoyos y servicios se promoverán?</p> <p>¿Quiénes participan y con qué cantidades económicas?</p> <p>¿Con cuánto tiempo se beneficiaría?</p> <p>¿Dónde se adquirirá (proveedor)?</p> <p>¿En qué y a quiénes beneficiaría el (los) apoyo (s) y/o servicio (s) promovido?</p>																										
<p>11.9. Conclusión (Llenado exclusivo para Trabajo Social de DIF Jalisco)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">No.</th> <th style="width: 45%;">Código Problemática y/o Vulnerabilidades</th> <th style="width: 15%;">Código Problema</th> <th style="width: 35%;">Detonante del Problema</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">Diagnóstico</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				No.	Código Problemática y/o Vulnerabilidades	Código Problema	Detonante del Problema	1				2				Diagnóstico				1				2			
No.	Código Problemática y/o Vulnerabilidades	Código Problema	Detonante del Problema																								
1																											
2																											
Diagnóstico																											
1																											
2																											
<p>Fecha de actualización: 5 de enero de 2022 V.10 Código: D.U.-TS-SG-RE-01B</p>																											



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Plan de Limpieza y Fumigación



Mes _____ Responsable _____

Actividad	Semana 1			Semana 2			Semana 3			Semana 4			
	L	M	J	L	M	J	L	M	J	L	M	J	V
Limpieza de pisos													
Diaria													
Limpieza de paredes, puertas y ventanas													
Semanal													
Supervisión de almacén													
Cada 15 Días													
Limpieza de alrededores													
Cada 15 Días													
Limpieza de techo, tarimas y vigas													
Cada 15 Días													
Fumigación													
Cada 6 Meses													

Fecha de actualización: 5 de enero de 2022 y 03 Código: DJ-ACA-SG-RE-36

Anexo 20.
Reporte de Inconformidad



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Reporte de Inconformidad de Productos Alimenticios



Número de Folio						
Fecha		Municipio			Región	
Persona que Reporta				Cargo y Firma		
Residente o Directora del Sistema DIF Municipal				Firma		
Descripción de la Inconformidad						
Producto en Mal Estado o Rechazado al Proveedor						
Fecha de Recepción		Número de Factura		Fecha de Caducidad		Número de Lote
1.-						
2.-						
3.-						
Nombre del Producto			a	b	c	d
1.-						
2.-						
3.-						
a) En mal estado (color, olor o sabor) b) Empaque roto, maltratado o dañado c) Con residuos diversos (Hongos, excremento, etc) d) Pesos incompletos o cantidad menor e) Otros			Observaciones			
Productos Faltantes						
Fecha de Recepción		Total			Observaciones	
Nombre del producto Faltante		Facturados	Recibidos	Falta		
Datos a Llenar por el Sistema DIF estatal						
Comentarios de Aseguramiento de la Calidad						
Fecha, nombre y firma de quien recibe por parte del departamento de Aseguramiento de la Calidad						
Seguimiento						
Consideraciones Generales para su Llenado al Reverso						

Anverso

Fecha de actualización: 05 de enero de 2022 V. 03 Código: DJ-ACA-SG-RE-33

EL ESTADO DE JALISCO

PERIÓDICO OFICIAL

186



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

Reporte de Inconformidad de Productos Alimenticios



No.	Concepto	Espacio para anotar
1	Numero de Folio	Numero consecutivo que le asigna el Depto. de Aseguramiento de la Calidad. DIF Jal.
2	Fecha	Día, mes y año en que se realizó el reporte
3	Municipio	Nombre del municipio al que le corresponde el Sistema DIF que realiza el reporte.
4	Región	Número de la región al que pertenece el municipio
5	Persona que reporta	Nombre de la persona que efectúa el reporte
6	Cargo y firma	Nombramiento y firma de la persona que realiza el reporte
7	Presidenta o Directora del Sistema DIF Municipal	Nombre de la Presidenta o Director del DIF que efectúa el reporte.
8	Firma	Firma de Presidenta o Director del DIF que efectúa el reporte.
Producto en Mal Estado o Rechazado al Proveedor		
9	Fecha de recepción	Día, mes y año de la fecha en que el DIF Municipal recibió los productos alimenticios por parte del proveedor.
10	Número de factura	Número de la factura a la que corresponde los productos detectados o rechazados en mal estado al proveedor.
11	Fecha de caducidad	Día, mes y año que señalan los artículos como fecha en que estos caducan.
12	Numero de lote	Número de lote señalado en el producto referido.
13	Nombre del producto	Señalar si se trata de leche, galleta, palanquetas, arroz, frijol, harina, etc de productos en mal estado o rechazados.
14	Anomalías	Tachar o marcar con una "X" en el recuadro correspondiente (a,b,c,d,e) a las anomalías que presentan los productos tomando en cuenta la lista de incisos sugerida en el recuadro inferior.
15	Causas del rechazo	Especificar las razones por las que rechazaron dichos productos al proveedor.
16	Observaciones	Anotar aquellos comentarios que consideren importantes para el complemento de la información proporcionada al respecto.
Productos Faltantes		
17	Fecha de recepción	Día, mes y año de la fecha en que el DIF Municipal recibió los productos alimenticios por parte del proveedor
18	Numero de factura	Número de la factura a la que corresponden los productos faltantes detectados
19	Nombre del producto faltante	Señalar si se trata de leche, galleta, palanqueta, arroz, frijol, harina, etc de producto faltante.
20	Total facturados	Señalar el numero total de producto que señala la factura para ser entregado
21	Total recibidos	Señalar la cantidad exacta en unidades de producto que recibió del proveedor
22	Total faltantes	Señalar el numero total de producto que hicieron falta entregar por parte del proveedor y están señalados en la factura.
23	Observaciones	Anotar aquellos comentarios que consideren importantes para el complemento de la información proporcionada al respecto.
Datos a Llenar por el DIF Estatal		
24	Comentarios de Aseguramiento de la Calidad	Observaciones realizadas por el departamento de Aseguramiento de la Calidad en torno a los productos referidos.
25	Fecha, nombre y firma	Especificar el día, mes y año, así como el nombre y la firma de la persona del departamento de Aseguramiento de la Calidad que recibió el reporte.
26	Seguimiento	Observaciones del seguimiento y solución que realice el almacén general o el departamento de Aseguramiento de la Calidad según sea el caso
Consideraciones Generales para su Llenado		
Debe ser llenado a máquina o a letra de molde. Debe presentarse en original al departamento de Aseguramiento de la Calidad en cuanto sea posible. (Lunes a viernes de 8:00 a 16:00 hrs.) manera correcta e incluye todos los datos requeridos; de no ser así el departamento le comunicará al municipio que la inconformidad no procede.		

Reverso

Fecha de actualización: 05 de enero de 2022 V. 03 Código: DJ-ACA-SG-RE-33



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Encuesta de Satisfacción "Desayunos Escolares"
Programa Desayunos Escolares



Fecha _____

Municipio _____ Clave _____ Edad _____ Género _____
 Localidad _____
 Escuela _____
 Nombre del Beneficiario _____

Instrucciones: Con base al nivel de aceptación de cada del producto del menor, señale con una X la casilla de la respuesta.

	1	2	3	4	5	6
	No Contato	No me Gusta	Me gusta un Poco	Me es Indiferente	Me Gusta	Me Gusta Mucho
						
Aceite de canola						
Ameiz						
Ajón abeta amarrada en agua						
Avena en hojuelas						
Arroz						
Arroz con leche						
Harina de Maíz						
Lechuga Chica						
Pasta con fibra para sopa						
Pechuga de pollo desmenuada						
Ensalada de verduras						
Chile guisado (matasol)						
Mini galleta de trigo con avena y zanah						
Leche						
Frutas Frescas						
Observaciones						
¿Que alimento te gustaba que se incluyera en el desayuno escolar?						

Fecha de actualización: 03 de Febrero de 2021. V. de Código: D.I.A.C.A.-S6-RE-005





Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Encuesta de Satisfacción "Desayunos Calientes Wirrarika"
Programa Desayunos Escolares



Municipio _____ Fecha _____
 Localidad _____ Género _____
 Escuela _____ Clave _____ Edad _____
 Nombre del Beneficiario _____

Instrucciones: Con base al nivel de aceptación de cada del producto del menor, señale con una X la casilla de la respuesta.

	1	2	3	4	5	6
	No Contesto	No me Gusta	Me gusta un Poco	Me es Indiferente	Me Gusta	Me Gusta Mucho
Arroz						
Alun aleta amarilla en agua						
Avena en hojuelas						
Frijol						
Harina de Maíz Nixtamalizada						
Lenteja Chica						
Pasta con fibra para sopa						
Pechuga de pollo deshebrada						
Ensalada de verduras						
Chile guajillo (mirasol)						
Mini galleta de trigo con avena y canela						
Leche						
Fruta Fresca						
Observaciones						
¿Que alimento te gustaría que se incluyera en el desayuno escolar?						



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
 Departamento de Nutrición Escolar
 Encuesta de Satisfacción "Desayunos Fritos"
 Programa Desayunos Escolares



Municipio _____ Fecha _____

Localidad _____ Clave _____ Género _____

Escuela _____ Edad _____

Nombre del Beneficiario _____

Instrucciones: Con base al nivel de aceptación de cada del producto del menor, señale con una X la casilla de la respuesta.

	1	2	3	4	5	6
	No Contesto	No me Gusta	Me gusta un Poco	Me es Indiferente	Me Gusta	Me Gusta Mucho
						
Acelle de canola						
Aroz						
Alm. alata empanita en agua						
Avena en hojuelas						
Frijol						
Harina de Maíz Nudernalizada						
Lameja Chica						
Pasta con fibra para sopa						
Pechuga de pollo desahogada						
Ensalada de verduras						
Chile guajillo (mirasol)						
Mini galleta de trigo con avena y canela						
Leche						
Fruta Fresca						
Observaciones						
¿Que alimento le gustaría que se incluyera en el desayuno escolar?						



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Encuesta Frecuencia consumo de Alimentos
Programa Desayunos Escolares



Municipio _____ Fecha _____
 Localidad _____ Clave _____
 Escuela _____ Edad _____
 Nombre del Beneficiario _____ Género _____

Instrucciones: Con base a la frecuencia con la que el menor consume los siguientes alimentos, señale con X número la casilla de la respuesta.

	1	2	3	4	5
	Todos los días	Dos o tres veces a la semana	Una vez a la semana	Una vez al mes	Nunca
Fruitas					
Embutidos (Jamón, Saichicha, Tocino)					
Verduras					
Frituras (papas, donuts, churros)					
Lecche					
Refrescos					
Carne de Res					
Pollo					
Carne de Cerdo					
Dulce					
Comida rápida (Pizza, Hamburguesa.)					
Observaciones					

Anexo 22.

Acta de Entrega Comités Desayunos Escolares y Contraloría Social



Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria
Departamento de Nutrición Escolar
Acta de Entrega
Comités de Desayunos Escolares
Contraloría Social
Programa de Desayunos Escolares



Fecha _____ a ____ de _____ de 2022.

Lic. Herlinda Álvarez Arreola
Subdirectora General de Seguridad Alimentaria
DIF Jalisco
Presente.

Por medio de la presente, le saludo y de igual manera hago constar, que el Sistema Municipal DIF de _____ recabó la documentación e información requerida al conformar los comités de Contraloría Social, llevando a cabo las acciones propias de la Contraloría, en cada uno de los planteles escolares que se atendieron por el Programa de Nutrición Escolar, de acuerdo al padrón validado de beneficiarios del año 2022.

Se adjunta el Primer informe, Segundo informe e Informe final que incluye como medio comprobatorio, la entrega electrónica (escaneado) de la siguiente documentación.

Cantidad en Número	Documentos
	Actas de Registro de Comités de Contraloría Social
	Listas de Asistencia
	Minutas Levantadas
	Cedulas de Vigilancia
	Reportes
	Denuncias
	Solicitud de Información
	Informe Final

Lo anterior en cumplimiento en lo establecido en Reglas de Operación 2022 y la Normatividad vigente para las acciones de Contraloría Social del Estado de Jalisco. Manifiesto que la información recabada y entregada al Sistema DIF Jalisco, es verídica, por lo que la valido mediante mi firma, en mi calidad de Director(a) General de este Sistema DIF Municipal.

Atentamente

Nombre y Firma
Director(a) DIF Municipal

Sello

Fecha de actualización: 5 de enero 2022 V.02 Código: DJ-ACA-SG-RE-08 A

Anexo 23.
Acta de Acuerdos
Para el Levantamiento de Padrón Desayunos Escolares

Hoja
Membretada

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia
Tecalitlán
Acta de Acuerdos para el Levantamiento de Padrón
Programa de Desayunos Escolares
Para el Ciclo 2022-2023

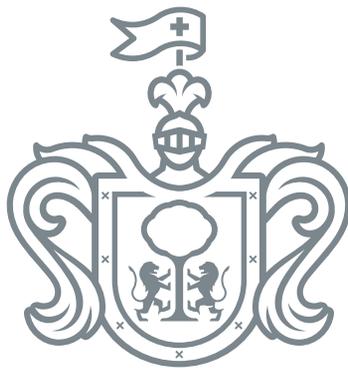
En TECALITLAN Jalisco, siendo las ____ de la mañana del día ____ del mes ____ del 2022, se llevó a cabo la reunión con maestros de preescolar, primarias y secundarias para el levantamiento de Padrón de beneficiarios el Programa de Desayunos Escolares correspondiente al ciclo escolar 2022-2023.

Durante la reunión se hizo del conocimiento los aspectos a considerar como parte de las Reglas de Operación del Programa Desayunos Escolares:

- Se atienden principalmente a niñas, niños y adolescentes escolarizados de los 125 municipios de 3 a 17 años de edad se deben elegir preferentemente los que tengan problemas de nutrición, es importante que los padres estén de acuerdo con que el niño reciba el apoyo y este consiente de las responsabilidades que esto conlleva.
- CURP: obligatoria para el registro en desayunos escolares, un niño que no tenga CURP no podrá ser registrado en el programa. El padre de familia deberá entregar copia de CURP del menor y escribir ahí mismo con letra legible la dirección del mismo. Estos documentos soportaran el formato de registro de los niños que participaran del Desayuno Escolar que se entrega a DIF Municipal para el trámite ante DIF Jalisco.
- Inscripción de Menores a beneficiar: el formato será elaborado por los maestros en las escuelas, llenando los campos desde la CURP hasta el Estado de Nacimiento, DIF Municipal se encargará de recabar los datos de peso y talla. Pueden apoyarse en el comité de Desayunos Escolares o Comité de Padres para el registro de los niños en el formato oficial vigente, en caso de ser necesario.
- El padrón se levanta de acuerdo al reporte de escuelas con alta y muy alta marginalidad, que se entregó en DIF Jalisco.
- Cuota de recuperación, para desayunos frío es de .50 centavos y para desayunos calientes es de \$ 8.00 pesos como máximo (Asimismo el recurso será utilizado para la compra de perecederos (gas, agua natural, frutas, verdura, etc.) debe estar debidamente justificado por la tesorera con una libreta contable.
- El programa se debe llevar a cabo de acuerdo a las reglas de operación otorgadas a cada uno de los planteles educativos.

Fecha de actualización: 05 de enero de 2022 V.04 Código: DJ-ACA-SG-RE-121

- Director, DIF Municipal y comité, organizan a los padres de los niños beneficiados en equipos de trabajo, para la recepción, almacenaje, preparación y distribución de los Desayunos.
- El comité de padres de familia y/o la responsable de cocina deberá preparar el desayuno escolar como se indica en el manual de menús.
- En caso de no contar con cocina **MENUTRE** y/o Desayunador Escolar este podrá ser preparado en casa de las mamás, pero será OBLIGATORIO que se distribuye diariamente dentro del plantel escolar.
- En el caso del Desayuno Escolar Frio No se permite alterar el costo de la cuota de recuperación de 0.50 centavos; Ni se permite adicionar la leche con chocolates en polvo, ni se autoriza el incremento del pago de la cuota de recuperación para la compra de bolsas, popotes o bolsas de plástico.
- Los comités deberán recabar las cuotas de recuperación y entregar a SMDIF en tiempo y forma. NO SE DEBERA ALTERAR LAS CUOTAS.
- El desayuno escolar debe ser otorgado solo al beneficiario PROHIBIDO LA VENTA AL PUBLICO.
- En el caso de las escuelas que cuentan con cocina ~~Menutre~~ **Menutre** deberá hacerse inventario de equipo al inicio y término del ciclo escolar; en caso de presentar faltantes de artículos de cocina, estos deberán ser repuestos en la medida de sus posibilidades por el comité de padres de familia.
- Se programarán reuniones con el comité de Desayunos Escolares y Contraloría Social y los beneficiarios del programa (madres y padres de familia) para llevar acabo las actividades de contraloría social (Capacitación y Conformación de Comités, Cédulas de Vigilancia e Informes del Comité.
- Sin otro particular por el momento se da por terminada la presente acta, firmando en ella todos los que participan y estuvieron de acuerdo.





EL ESTADO DE JALISCO

PERIÓDICO OFICIAL

REQUISITOS PARA PUBLICAR EN EL PERIÓDICO OFICIAL

Los días de publicación son martes, jueves y sábado

Para convocatorias, estados financieros, balances y avisos

1. Que sean originales
2. Que estén legibles
3. Copia del RFC de la empresa
4. Firmados (con nombre y rúbrica)
5. Pago con cheque a nombre de la Secretaría de la Hacienda Pública, que esté certificado.

Para edictos

1. Que sean originales
2. Que el sello y el edicto estén legibles
3. Que estén sellados (que el sello no invada las letras del contenido del edicto)
4. Firmados (con nombre y rúbrica)

Para los dos casos

- Que no estén escritos por la parte de atrás con ningún tipo de tinta ni lápiz.
- Que la letra sea tamaño normal.
- Que los Balances o Estados Financieros, si son varios, vengano uno en cada hoja.
- La información de preferencia deberá venir en cd o usb, en el programa Word u otro formato editable.

Por falta de alguno de los requisitos antes mencionados, no se aceptará ningún documento para su publicación.

PARA VENTA Y PUBLICACIÓN

Venta

- | | |
|------------------------------|----------|
| 1. Constancia de publicación | \$110.00 |
| 2. Edición especial | \$207.00 |

Publicaciones

- | | |
|--|------------|
| 1. Balances, Estados Financieros y demás publicaciones especiales, por cada página | \$1,438.00 |
| 2. Mínima fracción de 1/4 de página en letra normal | \$620.00 |
| 3. Fracción 1/2 página en letra normal | \$959.00 |

Tarifas válidas desde el día 1 de enero al 31 de diciembre de 2022
Estas tarifas varían de acuerdo a la Ley de Ingresos del Estado de Jalisco.

A t e n t a m e n t e

Punto de Venta y Contratación

Av. Prolongación Alcalde 1855, planta baja, Edificio Archivos Generales, esquina Chihuahua
Teléfono 3819 2300, Extensiones 47306 y 47307. Librería 3819 2476
periodicooficial.jalisco.gob.mx



Secretaría
General de Gobierno
GOBIERNO DE JALISCO



EL ESTADO DE JALISCO
PERIÓDICO OFICIAL

S U M A R I O

MIÉRCOLES 30 DE MARZO DE 2022
NÚMERO 43 QUATER. EDICIÓN ESPECIAL
TOMO CDIII

REGLAS de Operación 2022 del Subprograma “Apoyos Asistenciales para el Fortalecimiento de la Economía Familiar en el Estado de Jalisco”. **Pág. 3**

REGLAS de Operación 2022 del Programa Desayunos Escolares. **Pág. 142**



Secretaría General
de Gobierno
GOBIERNO DE JALISCO

periodicooficial.jalisco.gob.mx