OBSERVACIONES A PROPUESTA ALIMENTACIÓN JECO – COMPENSAR

1. Presentar una Minuta Patrón.

Ejemplo:

Tabla 32. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo Modalidad de atención preparada en sitio Nivel Media y ciclo complementario

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	6 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 109 g	50 g - 70 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana (leguminosas)	35 g	105 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	60 g - 64 g	135 g - 145 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	80 g - 130 g	80 g - 130 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 65 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	95 cm^3 (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte Nutricional Minuta Patrón							
	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidrtos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	894	35,2	31,6	112,7	204	5,9	285
Recomendaciones diarias (nivel media y ciclo complementario)	2900	108,8	106,3	377,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	19%	50%	19%

2. Plantear propuesta de Ciclos de menú semanal.

Se sugiere que el primer menú a entregar en el ciclo se prioricen los lácteos y productos de panadería según fechas de vencimiento con el fin garantizar la rotación de productos.

3. Entregar Ficha técnicas de los complementos en medio magnéticos y a su vez disponer de las mismas en los sitios de entrega.
4. Establecer una lista de intercambios.
5. Disponer de certificado de esterilidad comercial de los productos de alto riesgo entregados en cada menú.
6. Establecer logística de transporte desde Punto de acopio hasta sede de entrega final.
7. Cómo se realizará el almacenamiento en punto.
8. Disponer de un Plan de saneamiento básico.
9. Establecer tiempos de consumo los cuales se realizaran dentro de la jornada complementaria.
10. Personal de manipulación (capacitación BPM, Estado de salud, dotación).
11. Plan de manejo ambiental y disposición final de residuos generados.
12. Refocalización de raciones sobrantes semanalmente: De conformidad a los acuerdos que se realicen con la Secretaría de Educación de Soacha.