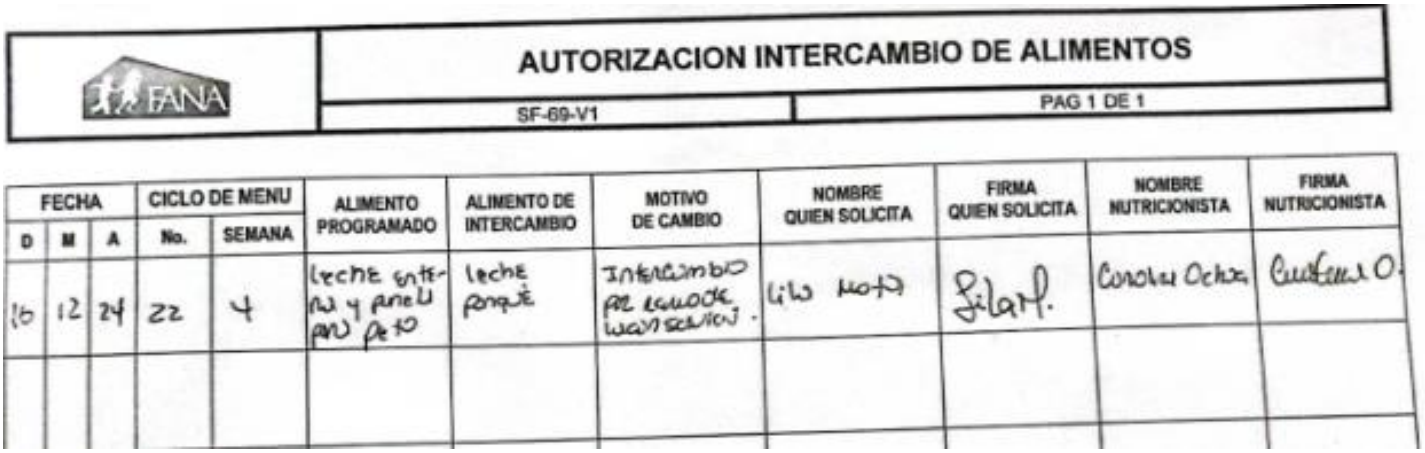
4) Cumplir con el componente de alimentación y nutrición, acorde con lo establecido en los documentos y manuales técnicos, memorandos, requerimientos y/o directrices que emita el ICBF:

-Tamizajes iniciales: 6 niños nuevos.

-Seguimientos antropométricos: 47 de acuerdo a la edad y estado fisiológico.

-Implementación de IEC: Según cronograma para este mes no se encuentra programada actividad.

-Formato de intercambios diligenciado.



FANA

AUTORIZACION INTERCAMBIO DE ALIMENTOS

SF-69-V1 | PAG 1 DE 1

FECHA			CICLO DE MENU		ALIMENTO PROGRAMADO	ALIMENTO DE INTERCAMBIO	MOTIVO DE CAMBIO	NOMBRE QUIEN SOLICITA	FIRMA QUIEN SOLICITA	NOMBRE NUTRICIONISTA	FIRMA NUTRICIONISTA
D	M	A	No.	SEMANA							
15	12	24	22	4	leche entera y arroz	leche	Intercambio por solicitud	Lilia Moto	Lilia M.	Carolina Ochoa	Carolina O.

-Lista de planes de alimentación, la cual debe estar firmada por el nutricionista y el mes de elaboración.

Planes alimentarios

Mes: Diciembre

NNA	**Alimentación**	**Indicada por**
Antonia Cova	Formula de continuación 6 bolos de 6 onzas (gastrostomía)	EPS
Mayra Sachez	Pediasure 6 bolos de 6 onzas (gastrostomía)	EPS
Jose Manugama	Peptamen junior 4 bolos de 250 ml / 1 hora (gastrostomía)	EPS
Emily Romero	Nutramigen 6 bolos de 5 onzas iniciar vía oral 1 toma de compota al almuerzo (gastrostomía)	EPS
Johasly Ariza	Hiper proteica Hiper calórica	Centro zonal
Emanuel Velandia	Hiper proteica	EPS
Revisado por: Sandra Ussa		

BIENESTAR FAMILIAR
Clasificada

No. 20243450000542702 Código Web:
L2anFYUlrmm/yNqNHprGdENwqkY=
Radicador: claudia.pelaez Fecha: 30/08/2024 15:08:08 Folios: 5
Remitente FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑES ABA
Destino: Grupo de Proteccion (Bogota)
Asunto: REMITE ENCUESTA DE SATISFACCION DE

FANA

FUNDACIÓN PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

Personería Jurídica No. 262 del 4 de Febrero. 1972 Miniusticia

Bogotá, D.C., 28 de agosto de 2024

Doctor
OSCAR JAVIER BOLIVAR CHICACAUSA
Supervisor contrato 11008352024/2024
ICBF – Regional Bogotá
Grupo de Protección
Cra. 50 No. 26-51 Regional Bogotá
Bogotá D.C.

DIRD. 0363/2024

Respetado Doctor **OSCAR**:

De manera atenta se remite encuesta de satisfacción de los NNA del componente nutricional correspondiente al mes de AGOSTO de 2024, de la FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA FANA NIT 860.032.186-9, contrato 11008352024, dando cumplimiento al compromiso contractual.

La encuesta fue realizada a un total de 77 participantes, distribuidos en dos grupos de edad: menores de 5 años y 11 meses, y mayores de 6 años. Los resultados incluyen la aceptación de la alimentación, preferencias alimenticias, percepción de la cantidad de comida servida, entre otros aspectos clave. Dada la óptima aceptación de la alimentación, se considera innecesaria la modificación de la minuta.

Cordialmente,

VIVIANA DAZA
Coordinador Internados – Fundación FANA
T.P.150939
Folios: 5

T.C
copia

Powered by CamScanner

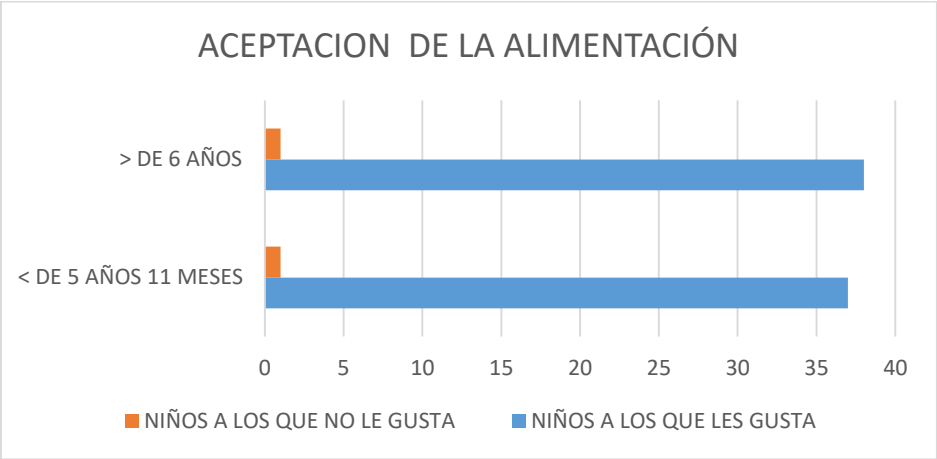
Resultados de la Encuesta de Satisfacción sobre la Alimentación Brindada en el Internado de FANA

Fechas de Realización: 14, 15 y 16 de agosto

Población Encuestada:

- 38 niños y niñas menores de 5 años y 11 meses
- 39 niños y adolescentes mayores de 6 años

1. **Aceptación de la Alimentación Brindada**



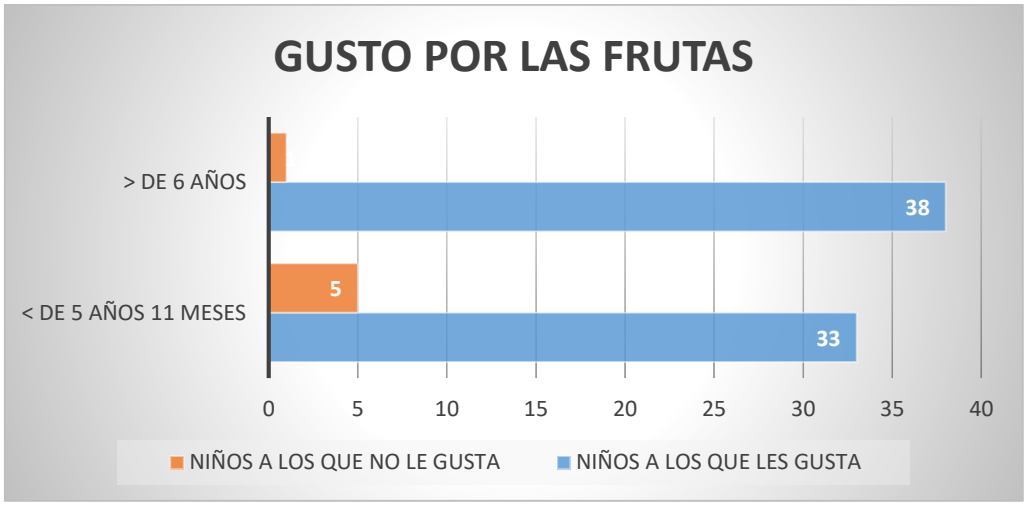
Los resultados de la encuesta muestran que la gran mayoría de los niños disfrutan de la alimentación proporcionada:

- **97.37%** de los niños menores de 5 años 11 meses indicaron que les gusta la alimentación.
- **97.44%** de los niños mayores de 6 años indicaron que les gusta la alimentación.

Análisis:

Estos altos porcentajes reflejan un notable nivel de satisfacción, lo que sugiere que las preparaciones alimenticias están bien adaptadas a las preferencias de los niños. La consistencia en la aceptación, tanto en los más pequeños como en los mayores, indica que el menú ha sido implementado de manera efectiva para satisfacer los gustos y necesidades de los diferentes grupos de edad. El bajo porcentaje de niños a los que no les gusta la alimentación (solo alrededor del 2.6% en ambos grupos) refuerza la idea de que la planificación y ejecución de las comidas es adecuada.

2. **Gusto por las Frutas**

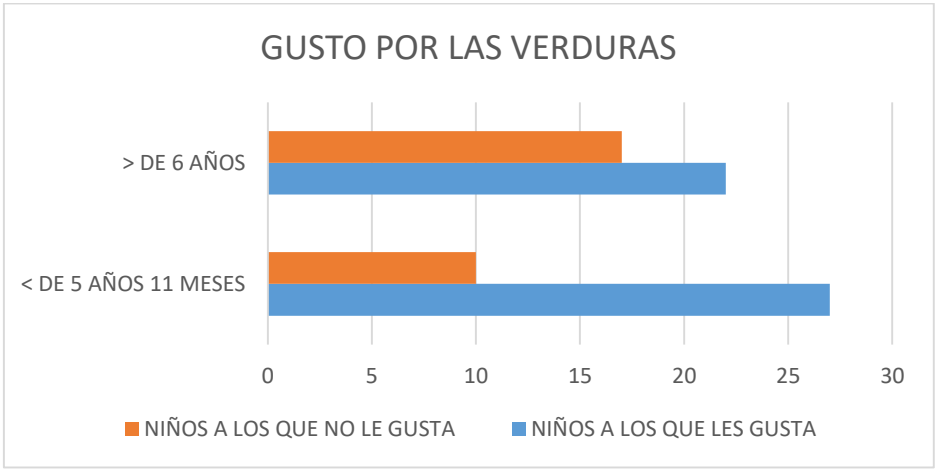


- **Aumento en la Preferencia:** El porcentaje de niños que les gusta la fruta aumenta del **86.8%** al **97.4%** al pasar de los 5 años 11 meses a los 6 años.
- **Disminución en la Aversión:** El porcentaje de niños que no les gusta la fruta disminuye del **13.2%** al **2.6%** en el mismo intervalo de edad.

Conclusión:

Hay una clara tendencia hacia un mayor gusto por las frutas a medida que los niños crecen, con una notable disminución en la cantidad de niños que no disfrutan de las frutas. Esto sugiere que la aceptación de las frutas mejora con la edad, lo cual es un resultado positivo para la promoción de hábitos alimenticios saludables.

3. **Gusto por las Verduras**



- **Niños menores de 5 años 11 meses:**
  - Les gusta: **73.0%**
  - No les gusta: **27.0%**

- **Niños mayores de 6 años:**
  - Les gusta: **56.4%**
  - No les gusta: **43.6%**

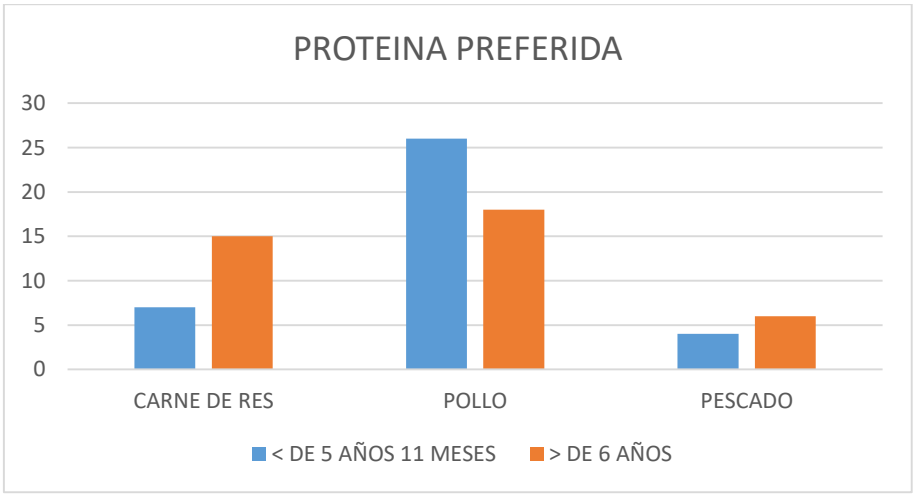
Observaciones:

- **Disminución en la Preferencia:** El porcentaje de niños que les gusta las verduras disminuye del **73.0%** al **56.4%** al comparar los grupos de edad.
- **Aumento en la Aversión:** El porcentaje de niños que no les gusta las verduras aumenta del **27.0%** al **43.6%**.

Conclusión y Propuesta:

A diferencia de las frutas, el gusto por las verduras parece disminuir con la edad, mientras que la aversión hacia ellas aumenta. Esto podría indicar la necesidad de implementar estrategias específicas para fomentar el consumo de verduras en los niños mayores de 6 años, tal como ofrecer variedades o métodos de preparación que sean más atractivos para este grupo de edad.

4. **Preferencias de Proteína por Edad**



Niños menores de 5 años 11 meses:

- Carne de res: **18.9%**
- Pollo: **70.3%**
- Pescado: **10.8%**

Niños mayores de 6 años:

- Carne de res: **38.5%**
- Pollo: **46.2%**
- Pescado: **15.4%**

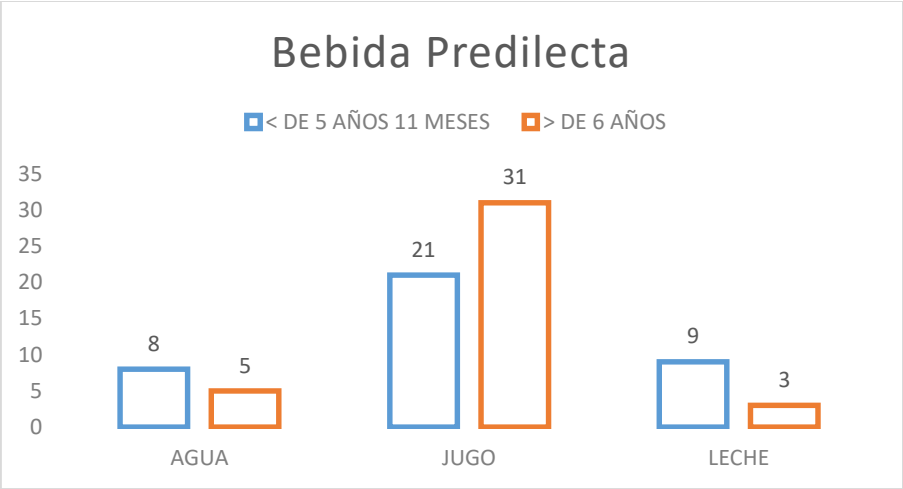
Análisis Comparativo:

- **Carne de Res:** La preferencia por la carne de res aumenta significativamente con la edad, sugiriendo que a medida que los niños crecen, desarrollan una mayor afinidad por este tipo de proteína.
- **Pollo:** Aunque el pollo sigue siendo la proteína preferida en ambos grupos, su preferencia disminuye con la edad, lo que podría reflejar un cambio en las preferencias alimenticias.
- **Pescado:** Aunque sigue siendo la proteína menos preferida, la aceptación del pescado mejora ligeramente con la edad.

Conclusión:

Estos datos sugieren que, para equilibrar la dieta a medida que los niños crecen, podría ser beneficioso introducir más variedad en las fuentes de proteína, especialmente considerando la creciente preferencia por la carne de res y la ligera mejora en la aceptación del pescado.

5. **Análisis de la Bebida Preferida según el Grupo de Edad**



Niños menores de 5 años y 11 meses:

- Agua: **21.1%**
- Jugo: **55.3%**
- Leche: **23.7%**

Niños mayores de 6 años:

- Agua: **12.8%**
- Jugo: **79.5%**
- Leche: **7.7%**

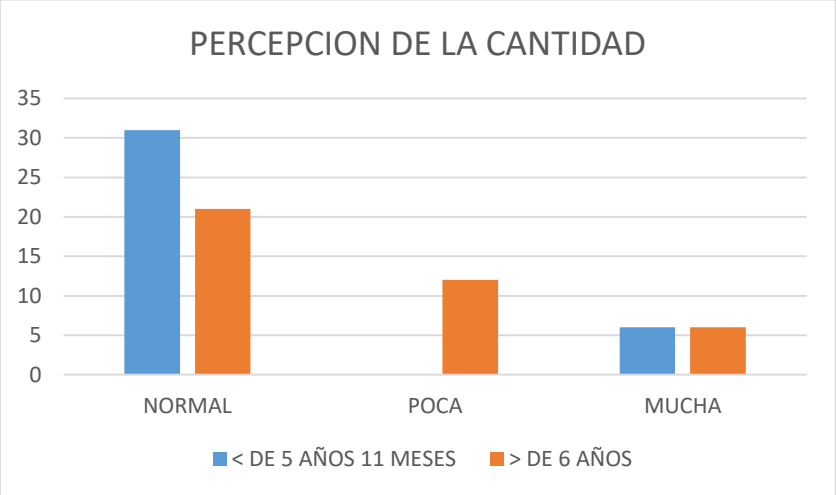
Interpretación:

- **Jugo** es claramente la bebida preferida en ambos grupos de edad, especialmente entre los niños mayores de 6 años, donde **79.5%** la eligen como su bebida favorita.
- **Agua** ocupa el segundo lugar, pero su preferencia disminuye en el grupo de niños mayores de 6 años.
- **Leche** es la bebida menos preferida, con una notable disminución en la preferencia en el grupo de niños mayores.

Conclusión:

El jugo es la opción más popular, lo que sugiere una fuerte preferencia por bebidas dulces. La disminución en la preferencia por la leche con la edad podría reflejar una transición hacia otras bebidas, mientras que el agua, aunque menos preferida, podría beneficiarse de estrategias que promuevan su consumo, dado su bajo porcentaje de preferencia.

6. Percepción de la Cantidad de Comida Servida



Niños menores de 5 años 11 meses:

- Normal: **83.8%**
- Poca: **0%**
- Mucha: **16.2%**

Niños mayores de 6 años:

- Normal: **53.8%**
- Poca: **30.8%**
- Mucha: **15.4%**

Análisis:

- **Percepción de Normalidad:** La mayoría de los niños en ambos grupos de edad perciben la cantidad de comida servida como adecuada, lo cual es un indicador muy positivo.
- **Baja Percepción de "Mucha" Comida:** La percepción de que la comida es "Mucha" es baja, lo que sugiere un buen ajuste en las porciones servidas.
- **Ausencia de Percepción de "Poca" Comida:** Ninguno de los niños menores de 5 años 11 meses percibió la cantidad de comida como insuficiente, lo que refuerza la idea de que las porciones están adecuadamente equilibradas para este grupo de edad.

Preferencias Adicionales para Nuevas Preparaciones:

Durante la encuesta, se observó que los niños mayores de 6 años expresaron repetidamente su interés en incluir ocasionalmente en el menú las siguientes preparaciones:

- **Arroz Chino:** Esta opción, con su mezcla de ingredientes y sabores, parece ser una de las más deseadas entre los niños mayores, quienes la mencionaron con frecuencia como una preparación que les gustaría ver más en su alimentación.
- **Arroz Mixto:** Similar al arroz chino, esta preparación combina diferentes ingredientes como carnes, vegetales, y especias, lo que la hace una opción atractiva y variada para los niños.
- **Pescado Frito:** Aunque el pescado no es la proteína más popular en general, el pescado frito es una excepción, siendo una preparación que varios niños mayores indicaron que disfrutarían si se incluyera con mayor frecuencia frito en el menú.
- **Pollo Broasted:** Esta preparación, que combina el sabor del pollo con una textura crujiente, es altamente apreciada por los niños mayores, quienes expresaron su deseo de tenerla ocasionalmente como parte de su dieta.

Análisis:

La inclusión ocasional de estas preparaciones en el menú podría aumentar aún más la satisfacción y el disfrute de las comidas por parte de los niños mayores de 6 años. Estas sugerencias reflejan no solo sus preferencias personales, sino también un deseo de variedad en sus opciones alimenticias. Implementar estas preparaciones podría ser una estrategia efectiva para mantener la alta aceptación de la alimentación en este grupo de edad, y al mismo tiempo, introducir nuevas experiencias culinarias que podrían enriquecer su dieta.

Rechazo por Ciertas Preparaciones:

En contraste con las preparaciones deseadas, al menos 6 niños mayores de 6 años manifestaron un rechazo notable hacia las siguientes preparaciones:

- **Ensaladas que incluyan pepino cohombro:** Varios niños expresaron su desagrado por las ensaladas que contienen este ingrediente, indicando que su sabor o textura no es de su agrado.

- **Pescado en salsa:** Aunque el pescado frito fue mencionado como una opción deseada, el pescado preparado en salsa no fue bien recibido. Los niños que manifestaron su rechazo lo hicieron principalmente por la combinación de sabores y la textura que resultan de esta preparación.
- **Ensaladas con arvejas:** Similar a las ensaladas con pepino cohombro, las ensaladas que incluyen arvejas no son populares entre estos niños, quienes prefieren que este ingrediente no forme parte de sus ensaladas.

Análisis:

Esta retroalimentación es crucial para ajustar y mejorar la planificación del menú. Aunque es importante mantener una dieta equilibrada que incluya una variedad de alimentos, también es necesario considerar las preferencias y rechazos de los niños para asegurar que disfruten de sus comidas. Se podría explorar la posibilidad de ofrecer alternativas o modificar la presentación de estos ingredientes para hacerlos más atractivos.

Conclusión General

Los resultados de la encuesta demuestran un excelente control y satisfacción en cuanto a la alimentación y las porciones servidas, lo que contribuye significativamente al bienestar y la nutrición de los niños en ambos grupos de edad. Razón por la cual se considera innecesaria la modificación de los ciclos de menú actuales.

FORMATO DE TIEMPO DE COCCION Y TEMPERATURA DE ALIMENTO

RESPONSABLE: Cindy Ochoa M N-D

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	COCCIÓN				PORCIONES SERVIDAS DIA
			TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		TEMPERATURA SERVIDO	
				INICIAL °c	FINAL °c		
19/12/24	A	Remolacha al vinagre	NA	NA	NA	0.8°c	
		Arroz con zanahoria	NA	NA	NA	74°c	
		Pistaro al horno con bocadillo	NA	NA	NA	75.4°c	
		Filete de tilapia en salsa Blanca	NA	NA	NA	80.1°c	
20/12/24	A	Zanahoria y chayote en salsa criolla	NA	NA	NA	72°c	
		Arroz Blanco	NA	NA	NA	78.2°c	
		Papa saborizada en cubos al horno.	NA	NA	NA	76°c	
		Pechuga de pollo en salsa hawaiana	NA	NA	NA	87.3°c	
21/12/24	C	Pepino con zanahoria guisada	NA	NA	NA	80.5°c	
		Arroz con azafrán.	NA	NA	NA	72°c	
		Pastelitos de yuca	NA	NA	NA	78.5°c	
		Pechuga de pollo en salsa agridulce	NA	NA	NA	79.2°c	
22/12/24	A	Tomate y aguacate en cubos.	NA	NA	NA	0.3°c	
		Tortilla plana de harina	NA	NA	NA	NA	
		Julianas de plátano maduro	NA	NA	NA	76°c	

FORMATO DE TIEMPO DE COCCION Y TEMPERATURA DE ALIMENTO

RESPONSABLE: Carolina Ochoa M

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	COCCIÓN				PORCIONES SERVIDAS DIA
			TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		TEMPERATURA SERVIDO	
				INICIAL °c	FINAL °c		
09/12/24	A	Codito de pasta en salsa Blanca				72°	
		Papa sabayon Chanfaina				70°	
		Ensalada de arveja y tomate				3°C	
10/12/24	A	Pepino guisado				78.6°	
		Arroz Blanco				78°	
		Papa criolla al horno				76.5°	
		Contramuslos de pollo con vegetales				79.7°	
		Arveja amarilla en salsa criolla				75.6°	
	C	Espinaca acelga y tomate				67.7°	
		Arroz con fideos				81°C	
		Papa al perejil				68.3°	
		Cuve de res molido a la criolla				75.7°	
11/12/24	A	Ensalada de lechuga tomate y remolacha				1.2°	
		Arroz con habichuela				71°C	
		Abanicado dulce				81°C	

FORMATO DE TIEMPO DE COCCION Y TEMPERATURA DE ALIMENTO

RESPONSABLE: Carolina Ochoa L.

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	COCCIÓN				PORCIONES SERVIDAS DIA
			TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		TEMPERATURA SERVIDO	
				INICIAL °c	FINAL °c		
05/12/24	C	Corte res en salsa de champiñones				74°	
06/12/24	A	Ensalada de espaguetti (cambio tomate)				4.7°	
		Arroz al tomate				79°	
		Pata con platano verde				77°	
		Filete de tilapia al ajillo				82°	
07/12/24	A	Cuartilla con calabacin.				69°	
		Arroz con arveja				71°	
		yuca al vapor.				75°	
		Contramuslo de pollo en salsa				69°	
	C	Habichuela y zanahoria a la criolla				77.5°	
		Spaguettis a la criolla.				66°	
		Papa criolla dorada				73°	
		Corte res en salsa de pimienta				71.5°	
09/12/24	A	Jugo de lulo				1.8°	
		Deditos de filete de Tilapia				76.6°	

FORMATO DE TIEMPO DE COCCION Y TEMPERATURA DE ALIMENTO

RESPONSABLE: Carolina Ochoa M W-D-

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	COCCIÓN				PORCIONES SERVIDAS DIA
			TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		TEMPERATURA SERVIDO	
				INICIAL °C	FINAL °C		
03/12/24	C	Coliflor salteado				69.5°C	
		Arroz al tomate				71°C	
		Papa criolla al vapor				68°C	
		Carne de cerdo apanada				77°C	
04/12/24	A	Ensalada de lechuga, zanahoria, uvas y manzana				5.6°C	
		Lasaña con carne a la boloñesa				70°C	
		Chips de Platano				65°C	
		Jugo de Lulo				5.2°C	
05/12/24	A	Acelga a la criolla				76°C	
		Arroz al perejil				74°C	
		Papa sabanera en cascos				80°C	
		Filete de pechuga salteado.				71°C	
	C	Tomate en cascos				4.1°C	
		Arroz verde con espinaca				74°C	
		Yuca al perejil				71°C	

FORMATO DE TIEMPO DE COCCION Y TEMPERATURA DE ALIMENTO

RESPONSABLE: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	COCCIÓN				PORCIONES SERVIDAS DIA
			TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		TEMPERATURA SERVIDO	
				INICIAL °c	FINAL °c		
28-11-24	A	Ensalada de espinacas fresca y pimentón	NA	NA	NA	4.3°c	
		Arroz Blanco	120'	79°c	91°c	42°c	
		Papa criolla al horno.	90'	76°c	82°c	64°c	
		Carne de cerdo a la plancha.	90'	75°c	86°c	66°c	
		Arveja Verde seca cocinada.	90'	77°c	87°c	66°c	
29/11/24	C	Rodajas de cohombro completa.	NA	NA	NA	4.7°	
		Arroz al tomate	120'	79°c	91°c	67°c	
		Astillas de yuca donadas	90'	73°c	85°c	69°c	
		Filete de tilapia al limón.	60'	81°c	85°c	62°c	
02/12/24		Lentejas guisadas			79°c		
		Carne de res asada			75°c		
		Ensalada de pepino cohombro y tomate			8°c		
		Arroz Blanco			77°c		
		Platano maduro al horno			77°c		

FORMATO DE TIEMPO DE COCCION Y TEMPERATURA DE ALIMENTO

RESPONSABLE: Carolina Ochoa UNAL

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	COCCIÓN				PORCIONES SERVIDAS DIA
			TIEMPO EN MINUTOS	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		TEMPERATURA SERVIDO	
				INICIAL °c	FINAL °c		
22/12/24	A	Carne molida de res cocida para tamales	NA	NA	NA	80.4°C	
23/12/24	C	Brocoli salteado	NA	NA	NA	78°3 C	
		Arroz con pimentón.	NA	NA	NA	79°C	
		Papa pastusa en bolitas	NA	NA	NA	75.4°C	
		Pechuga de pollo en salsa champiñones	NA	NA	NA	79.2°C	
26/12/24	A	Ensalada de espinaca zanahoria fresa piña	NA	NA	NA	39°C	
		Arroz Blanco	NA	NA	NA	80.1°C	
		Papa criolla al horno	NA	NA	NA	74.7°C	
		Carne de cerdo a la plancha.	NA	NA	NA	71.9°C	
		Arveja verde seca guisada	NA	NA	NA	72.7°C	

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado

UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Leguia

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: CARNE | MES: DICIEMBRE | AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14	9:05	-1.1	Coell.	25			
4	11:25	-1.2	Nutricionista.	15				26	10:51	-1.4	Coell.
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: Temperaturas tomadas en el transporte.

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado

UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Renuir

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: POLLO | MES: DICIEMBRE | AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14	9:10	-1.4	COLL.	25			
4	11:20	-2.4	COLL	15				26	10:55	-2.4	COLL
5				16				27			
6				17				28			
7				18				29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

_____

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Central

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: QUESO **MES: DICIEMBRE** **AÑO: 2024**

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26	10:58	3,5°	CCH
5				16				27			
6	15:20	3.8°	CCH -	17				28			
7				18	9:56	4°	CCH	29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

_____

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado

UNIDAD DE SERVICIO: ___ FANA | | | |

CENTRO ZONAL: Pasto

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: YOGURT | **MES: DICIEMBRE** | **AÑO: 2024**

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26	10:51	3,8°	COL
5				16				27			
6	13:21	4°c	COL.	17				28			
7				18	9:51	3,9°	COL.	29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento ... piense en el medio ambiente!

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - RECIBO DE MATERIA PRIMA	F5.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado

UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Bosa

Observación: Las carnes, pescado, leche y derivados sometidos en una cadena de frio entre 1°C y 4°C o Congelacion -10°C

ALIMENTO: KUMIS | MES: DICIEMBRE | AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1				12				23			
2				13				24			
3				14				25			
4				15				26	11:10	-0.1	Cell -
5				16				27			
6	13:26	3.4°	Cell	17				28			
7				18	9:35	-1.2	Cell	29			
8				19				30			
9				20				31			
10				21							
11				22							

OBSERVACIONES:

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/0
		Versión 2	Págir
		Clasificación de la Informaci Pública	

SERVICIO: _____ UNIDAD DE SERVICIO: ____ FANA | | | | |

CENTRO ZONAL: _____ REFRIGERADOR No. _____

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: DICIEMBRE **AÑO: 2024**

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPO
1	7am	5	Maiken	12	7am	5	Maiken	23	7 am	4	Maiker
	4pm	4	Maiken		4pm	4	Maiken		4pm	5	Maiken
2	7am	5	Maiken	13	7 am	5	Maiken	24	7am	6	Maiken
	4pm	4	Maiken		4pm	6	Maiken		4pm	5	Maiken
3	7am	5	Maiken	14	7am	6	Maiken	25	7am	6	Maiken
	4pm	5	Maiken		4pm	5	Maiken		4pm	5	Maiken
4	7am	6	Maiken	15	7am	6	Maiken	26	7am	4	Lila
	4pm	5	Maiken		7am	5	Lila		4pm	4	Lila
5	7am	5	Maiken	16	4pm	4	Lila	27			
	4pm	4	Maiken		4pm	5	Maiken				
6	7am	5	Maiken	17	7am	5	Maiken	28			
	4pm	6	Maiken		4pm	6	Maiken				
7	7am	5	Maiken	18	7am	5	Lila	29			
	4pm	4	Maiken		4pm	5	Lila				
8	7am	5	Maiken	19	7am	6	Maiken	30			
	4pm	6	Maiken		4pm	5	Maiken				
9	7am	4	Lila	20	7am	4	Maiken	31			
	4pm	5	Lila		4pm	6	Maiken				
10	7am	6	Maiken	21	7am	5	Maiken				
	4pm	6	Lila		4pm	6	Maiken				
11	7am	5	Lila	22	7am	5	Lila				
	4pm		Lila		4pm	5	Lila				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - REFRIGERADORES	F7.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Rovira REFRIGERADOR No.

REFRIGERACIÓN: Mantener los alimentos a temperaturas entre 1°C y 4°C

MES: DICIEMBRE AÑO: 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7:00	2.1°	Coll	12	7am	4.5	Karen	23	7am	4	Karen
	16:00	4.1°	Coll		4pm	4	Karen		4pm	4	Kar
2	7:00	1.3°	Coll	13	7am	4	Karly	24	7am	4	Karen
	16:00	3.4°	Coll		4pm	3	Karen		4pm	4	Kar
3	7:00	3.4°	Coll	14	7am	4	Karly	25	7am	3	Karen
	16:00	3.8°	Coll		4pm	4	Karly		4pm	4	Karly
4	7:00	2.1°	Coll	15	7am	3	Karen	26	7A	3	Leidy
	16:00	4.1°	Coll		4pm	4	Karly		AP	5	Leidy
5	7:00	3.3°	Coll	16	7am	3	Karly	27			
	16:00	3.8°	Coll		4pm	4	Karly				
6	7:00	3.9°	Coll	17	7am	4	Karly	28			
	16:00	4.0°	Coll		4pm	3	Karen				
7	7:00	7.7°	Coll	18	7am	4	Karen	29			
	16:00	3.6°	Coll		4pm	4	Lila				
8	7:00	7.8°	Coll	19	4pm	4	Lila	30			
	16:00	4.1°	Coll		4pm	3	Lila				
9	7:00	1.3°	Coll	20	4pm	3	Lila	31			
	16:00	3.1°	Coll		4pm	4	Lila				
10	7:00	2.3°	Coll	21	7am	4	Karen				
	16:00	3.1°	Coll		4pm	3	Karly				
11	7am	4	Lila	22	7am	3	Karen				
	4pm		Lila		4pm	4	Karen				

OBSERVACIONES: _____

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS - CONGELADORES	F6.G8.PP	25/06/2018
		Versión 2	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

SERVICIO: Internado UNIDAD DE SERVICIO: FANA

CENTRO ZONAL: Regional CONGELADOR No.

CONGELACION: Mantener los alimentos a temperaturas inferiores a -18 °C

MES: DICIEMBRE **AÑO:** 2024

DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE	DIA	HORA	°C	RESPONSABLE
1	7:00	-21	Coll	12	7am	-20	Maku	23	7 am	-20	Maku
	16:00	-19	Coll		4pm	-18	Mau		4 pm	-18	Mal
2	7:00	-21	Coll	13	7am	-19	Mau	24	7am	-20	Mak
	16:00	-20	Coll		4pm	-18	Mak		1pm	-2	Mau
3	7:00	-19	Coll	14	7am	-19	Mau	25	7au	-19	Mak
	16:00	-19	Coll		4pm	-19	Mak		4pm	-18	Mak
4	7:00	-21	Coll	15	7am	-20	Mak	26	7Am	-18	Leidy
	16:00	-20	Coll		4Pm	-19	Mau		4Pm	-18	Leidy
5	7:00	-20	Coll	16	7am	-20	Mau	27			
	16:00	-19	Coll		4pm	-19	Mak				
6	7:00	-21	Coll	17	7am	-20	Mak	28			
	16:00	-20	Coll		4 pm	-18	Maku				
7	7:00	-20	Coll	18	7am	-20	Maku	29			
	16:00	-21	Coll		4pm	-20	Lila				
8	7:00	-21	Coll	19	7am	-18	Lila	30			
	16:00	-21	Coll		4Pm	-19	Lila				
9	7:00	-21	Coll	20	7am	-18.	Lila	31			
	16:00	-20	Coll		4Pm	-16	Lila.				
10	7:00	-20	Coll	21	7am	-20	Maku				
	16:00	-21	Coll		4pm	-19	Mak				
11	7am	-20	Lila	22	7au	-20	Mak				
	4pm		Lila		4pm	-18	Mau				

OBSERVACIONES:

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

Escaneado con CamScanner

PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INDIVIDUAL PARA VERIFICACION DE TERMOMETROS				F2.G8.PP	30/05/2023
					Versión 4	Página 1 de 1
					Clasificación de la Información: Pública	

No. INVENTARIO ICBF/No. ASIGNADO UDS	MARCA	MODELO	SERIAL	UBICACIÓN (Nombre UDS- Dirección- Ciudad)	RESPONSABLE DEL EQUIPO
TP12	Braxeo	TP300	No porta	Servicio de alimentos FALLA	Nutricionista.

CERTIFICADO DE CALIBRACION INICIAL (CERTIFICADO DEL FABRICANTE)			CERTIFICADOS DE CALIBRACION (USO)			
No.	FECHA	RESULTADO	No.	FECHA	RESULTADO	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA CALIBRACIÓN
			CAT-084-24	24/05/17	OK	Mayo 2025

FECHA DE VERIFICACION	T referencia (Punto de Hielo y/o Punto de Ebullición	T medida	Error (Treferencia - T medida)	RESULTADO	RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA VERIFICACIÓN INTERMEDIA
20/12/25	0 ± 1	0.94	-	Cumple	Nutricionista	Ninguna	20/01/25

RESULTADO: Cumple o no cumple

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INDIVIDUAL PARA VERIFICACION DE TERMOMETROS				F2.G8.PP Versión 4	30/05/2023 Página 1 de 1 Clasificación de la Información: Pública
No. INVENTARIO ICBF/No. ASIGNADO UDS	MARCA	MODELO	SERIAL	UBICACIÓN (Nombre UDS- Dirección- Ciudad)	RESPONSABLE DEL EQUIPO	
TP12	Braxco	TP300	No porta	SERVICIO ALIMENTOS FAVA	Carolina Ochoa U V-D	

CERTIFICADO DE CALIBRACION INICIAL (CERTIFICADO DEL FABRICANTE)			CERTIFICADOS DE CALIBRACION (USO)			
No.	FECHA	RESULTADO	No.	FECHA	RESULTADO	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA CALIBRACIÓN
			CAT-0647	24/05/23	OK	Mayo 2025

FECHA DE VERIFICACION	T referencia (Punto de Hielo y/o Punto de Ebullición	T medida	Error (Treferencia - T medida)	RESULTADO	RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA VERIFICACIÓN INTERMEDIA
20/08/24	90±1	90.8	-	Cumple	Coll		20/09/24
	0±1	0.4	-	Cumple	Coll		20/09/24
20/09/24	90±1	91	-	Cumple	Coll	Hervor.	18/10/24
	0±1	0.6	-	Cumple	Coll	Punto hielo	18/10/24
18/10/24	90±1	90.7	-	Cumple	Coll		18/11/24
	0±1	0.8	-	Cumple	Coll		18/11/24
18/11/24	90±1	90.9	-	Cumple	Coll		20/12/24
	0±1	0.3	-	Cumple	Coll		20/12/24
20/12/24	90±1	91	-	Cumple	Nutricionista	Ninguna	20/01/25

RESULTADO: Cumple o no cumple

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.
Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INDIVIDUAL PARA VERIFICACION DE TERMOMETROS				F2.G8.PP	30/05/2023
					Versión 4	Página 1 de 1
					Clasificación de la Información: Pública	

No. INVENTARIO ICBF/No. ASIGNADO UDS	MARCA	MODELO	SERIAL	UBICACIÓN (Nombre UDS- Dirección- Ciudad)	RESPONSABLE DEL EQUIPO
TF 9	Brixco	TP101	No porta	Servicio de Alimentos Falla	Nutricionista.

CERTIFICADO DE CALIBRACION INICIAL (CERTIFICADO DEL FABRICANTE)			CERTIFICADOS DE CALIBRACION (USO)			
No.	FECHA	RESULTADO	No.	FECHA	RESULTADO	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA CALIBRACIÓN
			TAT-083-24	2024/05/17	OK	Mayo 2025

FECHA DE VERIFICACION	T referencia (Punto de Hielo y/o Punto de Ebullición	T medida	Error (Treferencia - T medida)	RESULTADO	RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA VERIFICACIÓN INTERMEDIA
20/12/24	90±1	91	-	OK	Nutricionista	Ninguna	20/01/25

RESULTADO: Cumple o no cumple

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INDIVIDUAL PARA VERIFICACION DE TERMOMETROS	F2.G8.PP	30/05/2023
		Versión 4	Página 1 de 1
		Clasificación de la Información: Pública	

No. INVENTARIO ICBF/No. ASIGNADO UDS	MARCA	MODELO	SERIAL	UBICACIÓN (Nombre UDS- Dirección- Ciudad)	RESPONSABLE DEL EQUIPO
TF 9	Brixco	TP101	No porta	Servicio de Alimentos Fami	Cristian Dchaza N.

CERTIFICADO DE CALIBRACION INICIAL (CERTIFICADO DEL FABRICANTE)			CERTIFICADOS DE CALIBRACION (USO)			
No.	FECHA	RESULTADO	No.	FECHA	RESULTADO	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA CALIBRACIÓN
			CAT083-24	2024/05/17	OK	4/10/2025

FECHA DE VERIFICACION	T referencia (Punto de Hielo y/o Punto de Ebullición	T medida	Error (Treferencia - T medida)	RESULTADO	RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA VERIFICACIÓN INTERMEDIA
20/08/24	90 ± 1	90.4	-	Cumple	Coll		20/09/24
	0 ± 1	0.7	-	Cumple	Coll		20/09/24
20/09/24	90 ± 1	90.04	-	Cumple	Coll		18/10/24
	0 ± 1	0.84	-	Cumple	Coll		18/10/24
18/10/24	90 ± 1	90.3	-	Cumple	Coll		20/11/24
	0 ± 1	0.72	-	Cumple	Coll		20/11/24
20/11/24	0 ± 1	0.84	-	Cumple	Coll		20/12/24
	90 ± 1	90.8	-	Cumple	Coll		20/12/24
20/12/24	0 ± 1	0.72	-	Cumple	Natividad M	Ninguna	20/01/25

RESULTADO: Cumple o no cumple

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INDIVIDUAL PARA VERIFICACION DE TERMOMETROS				F2.G8.PP	30/05/2023
					Versión 4	Página 1 de 1
					Clasificación de la Información: Pública	

No. INVENTARIO ICBF/No. ASIGNADO UDS	MARCA	MODELO	SERIAL	UBICACIÓN (Nombre UDS- Dirección- Ciudad)	RESPONSABLE DEL EQUIPO
TC 8	Taylor	9842	NO porta	Servicio Alimentos FAMA	Carolina Ochoa

CERTIFICADO DE CALIBRACION INICIAL (CERTIFICADO DEL FABRICANTE)			CERTIFICADOS DE CALIBRACION (USO)			
No.	FECHA	RESULTADO	No.	FECHA	RESULTADO	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA CALIBRACIÓN
			Cal-085-24	24/05/17	OK	Mayo 2025

FECHA DE VERIFICACION	T referencia (Punto de Hielo y/o Punto de Ebullición	T medida	Error (Treferencia - T medida)	RESULTADO	RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA VERIFICACIÓN INTERMEDIA
20/12/24	90±1	90.8	-	Cumple	Instrumentista	Ninguna	20/01/25

RESULTADO: Cumple o no cumple

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

Escaneado con CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN FORMATO INDIVIDUAL PARA VERIFICACION DE TERMOMETROS				F2.G8.PP	30/05/2023
					Versión 4	Página 1 de 1
					Clasificación de la Información: Pública	

No. INVENTARIO ICBF/No. ASIGNADO UDS	MARCA	MODELO	SERIAL	UBICACIÓN (Nombre UDS- Dirección- Ciudad)	RESPONSABLE DEL EQUIPO
TC8	Taylor	9842	NO POSEE	Servicio de Alimentos FAMA	Carolina Ochoa M

CERTIFICADO DE CALIBRACION INICIAL (CERTIFICADO DEL FABRICANTE)			CERTIFICADOS DE CALIBRACION (USO)			
No.	FECHA	RESULTADO	No.	FECHA	RESULTADO	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA CALIBRACIÓN
			Cert-085424	24/05/17	OK	Mayo 2025

FECHA DE VERIFICACION	T referencia (Punto de Hielo y/o Punto de Ebullición	T medida	Error (Treferencia - T medida)	RESULTADO	RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN	OBSERVACIONES	FECHA ESTIMADA PARA REALIZAR LA PRÓXIMA VERIFICACIÓN INTERMEDIA
20/08/24	90±1	91	-	Cumple	Coll		20/09/24
	0±1	0.9	-	Cumple	Coll		20/09/24
20/09/24	90±1	90.2	-	Cumple	Coll		18/10/24
	0±1	0.26	-	Cumple	Coll		18/10/24
18/10/24	90±1	90.3	-	Cumple	Coll		20/11/24
	0±1	0.12	-	Cumple	Coll		20/11/24
20/11/24	0±1	0.9	-	Cumple	Coll		20/12/24
	90±1	91	-	Cumple	Coll		20/12/24
20/12/24	0±1	0.43	-	Cumple	Mantenimiento	Ningna	20/01/25

RESULTADO: Cumple o no cumple

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Escaneado con CamScanner

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___ (étnia _____)** **Afro ____ Raizal ___ ROM ___** **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD : 14 a 17 años 11 meses sin Bienestarina

SEMANA 1						
LUNES 1	**MARTES 2**	**MIÉRCOLES 3**	**JUEVES 4**	**VIERNES 5**	**SÁBADO 6**	**DOMINGO 7**
DESAYUNO						
Chocolate en leche entera	Colada de avena en leche entera	Agua de panela en leche entera	Colada de arroz en leche entera	Changua con leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de trigo en leche entera
Huevos con cebolla y tomate	Queso campesino porción	Omelette	Cuadritos de queso campesino asados	Huevo en changua	Queso campesino tajado para sandwich	Caldo de carne de res
Pan blandito	Mogolla integral	Galleta de leche	Pan rollo	Calados	Pan para sanduche	Arepa de maíz blanca asada
Banano	Naranja	Piña	Durazno	Manzana	Piña	Naranja
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Yogurt entero	Leche entera para arroz con leche	Kumis	Leche entera fría con azúcar	Leche entera con cocoa	Leche entera y panela para peto	Leche entera fría
Galletas de sal	Arroz para arroz con leche	Galletas polvorosas	Ponquecito redondo	Galleta integral	Maíz para peto	Pan de queso
Mandarina	-	Pera	Papaya	Mandarina	-	Pera
ALMUERZO						
Ensalada de repollo, zanahoria y piña	Ensalada lechuga, tomate y cohombro	Habichuela, arveja y tomate salteados	Ensalada espinaca, zanahoria, fresa y pimentón	Ensalada remolacha con vinagreta	Ensalada de aguacate	Ensalada apio, espinaca y tomate
Espaguetis cocidos	Arroz blanco	Arroz al cilantro	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz con limón	Arroz con coco
Chips arracacha	Plátano maduro melado con panela	Papa sabanera en cascos dorados	Arracacha a la criolla	Papa pastusa en puré	Sancocho de res: plátano verde, papa sabanera, yuca, arracacha	Yuca en salsa criolla
Carne de res molida en salsa bolognesa	Pierna de pollo a la broaster al horno	Estofado de hígado de res	Carne de cerdo a la plancha	Pechuga de pollo rellena con espinaca y apanada dorada	Carne de res sancocho	Filete de tilapia a la plancha
-	-	-	Arveja verde seca guisada	-	-	-
	Jalea de Guayaba sin azúcar	Jugo Maracuyá			Jalea de Guayaba sin azúcar	
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera fría	Leche entera caliente con canela	Queso campesino porción	Yogurt entero	Leche entera con azúcar	Kumis entero	Yogurt entero
Mango	Patilla	Papaya, mango y banano picados	Melón	Mango	Patilla	Melón
Galleta de leche	Torta de chocolate	Ponqué en tajadita	Galletas cracker	Mantecada	Minipalito de queso costeño	Pan nevado
CENA						
Brócoli salteado	Poteca de ahuyama	Rodajas de cohombro a la vinagreta	Medias lunas de apio y calabaza en cuadros salteados con con ajonjolí	Pepino guisado	Espinaca guisada	Zanahoria en rodajas en salsa dulce (Vichy)
Arroz pimentón	Arroz con arveja	Arroz al tomate	Tallarines de pasta salteados	Arroz verde con espinaca	Arroz blanco	Arroz primavera: con ahuyama, arveja y pimentón
Papa pastusa en bolitas	Papa criolla dorada al horno	Astillas de yuca doradas	Papa pastusa chaleca	Papa sabanera francesa dorada	Plátano maduro en tajadas asadas	Croquetas de papa pastusa
Pechuga de pollo en salsa champiñones	Carne de res en bistec	Filete de tilapia al limón	Fajitas de pechuga de pollo en salsa napolitana	Hamburguesa de carne de res encebollada	Pechuga de pollo en salsa de vegetales, ragout de pollo	Carne de res chimichurri
Leche entera con cocoa con clavos y canela	Leche entera con cocoa	Leche entera con cocoa con clavos y canela	Leche entera con cocoa	Leche entera con limonaria	Leche entera con menta	Leche entera fría
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembredo 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___ (étnia _____)** **Afro ____ Raizal ___ ROM ___** **GRUPO DE EDAD : 14 a 17 años 11 meses sin Bienestarina** **Sin pertenencia Étnica ____**

SEMANA 2						
LUNES 8	**MARTES 9**	**MIÉRCOLES 10**	**JUEVES 11**	**VIERNES 12**	**SÁBADO 13**	**DOMINGO 14**
DESAYUNO						
Agua de panela en leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de avena en leche entera	Agua de panela en leche entera	Colada de arroz en leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de trigo en leche entera
Huevos revueltos	Queso campesino porción	Huevo frito	Queso doble crema tajado	Huevos con cebolla y tomate	Cuadritos de queso campesino asados	Omelette
Pan blandito	Galletas sodas	Pan de maíz	Arepa de maíz blanca asada	Pan rollo	Galletas polvorosas	Tostadas
Manzana	Papaya y patilla picadas	Mango	Patilla	Banano	Durazno	Piña
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche fría con azúcar	Kumis entero	Leche entera para arroz con leche	Yogurt entero	Leche entera con azúcar	Leche entera fría	Leche entera y panela para peto
Galleta de leche	Torta de chocolate	Arroz para arroz con leche	Ponqué en tajadita	Torta de vainilla	Galleta cracker	Maíz para peto
Banano	-	Durazno	Naranja	Manzana	Mandarina	-
ALMUERZO						
Ensalada de lechuga y cohombro	Habichuelas y arvejas a la crema	Ensalada de repollo morado, arveja verde fresca, uvas, manzanas	Acelga a la criolla con huevo (al perico)	Ensalada de espinaca, cohombro, tomate y mandarina	Guatila rallada con calabacín guisados	Espinaca a la crema
Arroz blanco	Arroz pimentón	Pasta lasagna cocida	Arroz al perejil	Arroz al tomate	Arroz con arveja	Arroz blanco
Plátano maduro al horno	Papa pastusa en chupe	Chips de plátano verde	Papa sabanera en cascos dorados	Patacón de plátano verde asado al horno	Yuca al vapor	Papa pastusa al puerro
Carne de res en salsa agridulce	Pechuga de pollo en tiras apanados asadas	Salsa bolognesa: Carne de res molida y salsa de tomates	Trocitos de vísceras de pollo salteadas	Filete de tilapia al ajillo	Contramuslos de pollo en salsa de naranja	Albóndigas de carne de res molida en salsa napolitana
Lentejas guisadas	-	-	-	-	-	-
	Jalea de Guayaba sin azúcar	Jugo mora				Papaya, mango y banano picados
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera con hierbabuena	Yogurt entero	Leche entera fría	Leche entera con cocoa	Kumis entero	Leche entera con azúcar y canela	Queso campesino porción
Papaya	Mandarina	Piña	Pera	Papaya	Mango	Jalea de Guayaba sin azúcar
Galletas de sal	Pan de queso	Ponquecito redondo	Galleta integral	Galletas polvorosas	Pan nevado	Galleta leche
CENA						
Ahuyama guisada	Coliflor salteado	Habichuela, zanahoria, apio, pimentón en encurtido	Tomate en cascos	Ensalada lechuga, arveja y tomate	Habichuelas y zanahoria a la diabla	Calabaza a la criolla
Arroz con habichuela	Arroz al tomate	Arroz al cilantro	Arroz verde con espinaca	Arroz con fideos	Espaguetis a la criolla	Arroz blanco
Papa sabanera con pimentón (húngara)	Papa criolla al vapor	Croquetas de arracacha	Yuca al perejil	Papa pastusa en láminas, milhoja de papa	Papa criolla dorada	Buñuelos de plátano
Pechuga de pollo a la plancha	Carne de cerdo agridulce	Filete de tilapia en salsa de coco	Carne de res en salsa de champiñones	Pechuga de pollo en Fricasé	Carne de res en salsa de pimentones, a la húngara	Pierna de pollo a las finas hierbas
Leche entera con albahaca	Leche entera con cocoa	Leche entera con canela	Leche entera con cocoa	Leche entera con cocoa	Leche entera fría	Leche entera con cocoa
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___ (étnia _____)** **Afro ____ Raizal ___ ROM ___** **GRUPO DE EDAD : 14 a 17 años 11 meses sin Bienestarina** **Sin pertenencia Étnica ____**

SEMANA 3						
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19	SÁBADO 20	DOMINGO 21
DESAYUNO						
Agua de panela en leche entera	Changua con leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de avena en leche entera	Agua de panela en leche entera	Colada de arroz en leche entera	Chocolate en leche entera
Queso campesino tajado para sandwich	Huevo en changua	Queso campesino porción	Huevos revueltos	Queso doble crema tajado	Caldo de pechuga de pollo	Huevo frito
Pan para sanduche	Calados	Galletas tipo polvorosa	Pan blandito	Arepa de maiz blanca asada	Mogolla integral	Calados
Banano	Pera	Papaya	Mango	Jalea de Guayaba sin azúcar	Pera	Papaya
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche entera fría	Leche entera con azúcar y canela	Leche entera con azúcar	Leche entera para arroz con leche	Kumis entero	Yogurt entero	Leche entera fría
Minipalito de queso costeño	Minicroisant	Galletas de sal	Arroz para arroz con leche	Torta de chocolate	Ponquecito redondo	Galletas polvorosas
Patilla	Melón	Durazno	-	Patilla	-	Papaya, mango, banano picados
ALMUERZO						
Ensalada arveja y tomate a la vinagreta	Pepino guisado	Ensalada de lechuga, remolacha y tomate	Brócoli escabechado	Ensalada de aguacate	Ensalada de zanahoria y cohombro rallados con vinagreta	Coliflor a la criolla
Coditos de pasta salsa blanca	Arroz blanco	Arroz con habichuela	Arroz primavera con pimentón, ahuyama, arverja	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz con pimentón
Papa sabanera chorreada	Astillas de arracacha asadas	Aborrajado dorado	Cascos de papa sabanera a la criolla	Papa pastusa y criolla para el ajiaco	Torta de plátano maduro	Papa criolla al perejil
Deditos de filete de tilapia apanados dorados	Contramuslo de pollo con vegetales en salsa	Hígado de res en bistec	Carne de res al orégano	Pierna de pollo para el ajiaco	Fajitas de carne de res en salsa tipo china	Carne de cerdo en salsa ciruela
-	Arveja amarilla seca en salsa criolla	-	-	-	-	-
Jugo lulo			Piña		Melón	
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Kumis entero	Yogurt entero	Leche entera fría	Queso campesino porción	Leche entera caliente con canela	Leche entera fría	Kumis entero
Naranja	Manzana	Mandarina	Papaya, mango, banano picados	Naranja	Durazno	Manzana
Torta de vainilla	Ponqué en tajadita	Pan de queso	Mantecada	Galleta ajedrez	Galletas de sal	Pan nevado
CENA						
Medias lunas de calabacin salteados	Espinaca, acelga y tomate salteados	Arveja, habichuela y pimentón a la criolla	Ensalada lechuga, tomate y cohombro	Ensalada espinaca, zanahoria, mango y pimentón	Ensalada Lechuga, rábano calado, apio y uvas pasas	Remolacha al vapor
Arroz con zanahoria	Arroz con fideos	Arroz al perejil	Arroz blanco	Arroz al tomate	Arroz con coco	Tornillos cocidos (para mezclar con atún)
Yuca a la crema	Papa al perejil	Yuca al vapor	Arracacha en salsa criolla	Bastones de yuca con cebolla caramelizada	Papa pastusa en cascos salteados	Chips de plátano verde
Muslito de pollo asado	Carne de res molida a la criolla	Pechuga de pollo en salsa chutney de mango y pimentón	Hamburguesa de carne de res gratinada	Pincho de carne de res	Pechuga de pollo al limón	Atún en salsa criolla
Leche entera con canela	Leche entera con albahaca	Leche entera con cocoa	Leche entera con cocoa	Leche entera con menta	Leche entera fria	Leche entera con cocoa
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indigena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___

GRUPO DE EDAD : 14 a 17 años 11 meses sin Bienestarina
Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA 4						
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26	SÁBADO 27	DOMINGO 28
DESAYUNO						
Colada de trigo en leche entera	Agua de panela en leche entera	Chocolate en leche entera	Changua con leche entera	Colada de avena en leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de arroz en leche entera
Cuadritos de queso campesino asados	Huevos con cebolla y tomate	Queso campesino porción	Huevo en changua	Queso tajado campesino para sandwich	Omelette	Queso doble crema tajado
Pan blandito	Pan rollo	Galletas soda	Calados	Pan para sanduche	Pan de máiz	Arepa de maíz blanca asada
Banano	Piña	Naranja	Manzana	Mandarina	Papaya	Pera
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche entera y panela para peto	Yogurt entero	Leche entera con azúcar y canela	Kumis entero	Leche entera para arroz con leche	Leche entera con azúcar	Leche entera con azúcar y canela
Maíz para peto	Galleta integral	Torta de vainilla	Galleta leche	Arroz para arroz con leche	Ponqué en tajadita	Pan de queso
-	Jalea de Guayaba sin azúcar	Pera	Mango	-	Melón	Naranja
ALMUERZO						
Ensalada de Lechuga y tomate	Ensalada de espinaca y cohombro	Calabacín rallado con vinagreta	Remolacha al cilantro	Habichuelas y ahuyama en salsa criolla	Calabaza y arveja guisadas	Tomate y aguacate en cubos
Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz al perejil	Arroz con habichuela	Arroz blanco	Arroz con fideos	Tortilla plana de harina de maíz
Tajadas de plátano maduro asadas	Croqueta de yuca	Papa pastusa en chupe	Plátano maduro al horno con bocadillo	Papa sabanera en cascos al horno	Astillas de arracacha asadas	Julianas de plátano maduro asados
Carne de res asada	Pechuga de pollo salsa agridulce	Vísceras de pollo salteadas	Filete de tilapia en salsa blanca	Pechuga pollo en salsa Hawaina	Carne de res en Goulash	Carne molida de res cocida para burritos
Fríjol a la criolla	-	-	-	-	-	-
Mandarina	Jugo de patilla			Papaya		
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera con azúcar y canela	Leche entera fría	Leche entera con azúcar	Queso campesino porción	Leche entera con azúcar	Yogurt entero	Kumis entero
Patilla	Mango	Melón	Durazno	Banano	Patilla	Jalea de Guayaba sin azúcar
Torta de chocolate	Ponquecitoredondo	Tostadas	Minicroisant	Mogolla integral	Pan nevado	Galleta ajedrez
CENA						
Zanahoria en cuadros al perejil	Brócoli a la crema	Tomate, cebolla, cilantro (pico de gallo)	Ensalada espinaca, tomate, pimentón y vinagreta	Acelga a la crema	Pepino con zanahoria guisados	Ensalada lechuga, habichuela y tomate
Arroz con fideos	Arroz al tomate	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Macarrones cocidos	Arroz ajonjolí	Arroz al perejil
Papa sabanera francesa al horno	Arracacha a la criolla	Papa sabanera a la crema	Chips de yuca	Papa pastusa en Puré	Pastelitos de yuca	Papa pastusa al perejil
Contramuslo de pollo salsa criolla	Carne de cerdo bbq	Carne de res molida en polvo	Pechuga de pollo en salsa oriental	Albóndigas de carne res a la diabla	Pechuga de pollo salsa agridulce	Filete de tilapia apanado
Leche entera con cocoa con clavos y canela	Leche entera con cocoa	Leche entera con cocoa con clavos y canela	Leche entera con albahaca	Leche entera con cocoa	Leche entera con cocoa con clavos y canela	Leche entera fría
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___

GRUPO DE EDAD : 14 a 17 años 11 meses sin Bienestarina
Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA 5						
LUNES 29	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Agua de panela en leche entera						
Huevos revueltos						
Tostadas						
Patilla						
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche entera y panela para peto						
Maíz para peto						
-						
ALMUERZO						
Ensalada lechuga, arveja, remolacha						
Arroz blanco						
Papa sabanera con pimentón (húngara)						
Pechuga de pollo en pincho						
-						
Durazno						
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera con cocoa						
Manzana						
Torta de chocolate						
CENA						
Brócoli, pimentón, cabezona, ajo salteados						
Arroz al cilantro						
Chips de papa criolla						
Carne de res en susu jugos (salsa demiglace)						
Leche entera con cocoa						
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASITENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___

GRUPO DE EDAD : 9 a 13 años 11 meses sin Bienestarina
Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA 1						
LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5	SÁBADO 6	DOMINGO 7
DESAYUNO						
Chocolate en leche entera	Colada de avena en leche entera	Agua de panela en leche entera	Colada de arroz en leche entera	Changua con leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de trigo en leche entera
Huevos con cebolla y tomate	Queso campesino porción	Omelette	Cuadritos de queso campesino asados	Huevo en changua	Queso campesino tajado para sandwich	Caldo de carne de res
Pan blandito	Mogolla integral	Galleta de leche	Pan rollo	Calados	Pan para sanduche	Arepa de maiz blanca asada
Banano	Naranja	Piña	Durazno	Manzana	Piña	Naranja
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Yogurt entero	Leche entera para arroz con leche	Kumis	Leche entera fría con azúcar	Leche entera con cocoa	Leche entera y panela para peto	Leche entera fría
Galletas de sal	Arroz para arroz con leche	Galletas polvorosas	Ponquecito redondo	Galleta integral	Maíz para peto	Pan de queso
Mandarina	-	Pera	Papaya	Mandarina	-	Pera
ALMUERZO						
Ensalada de repollo, zanahoria y piña	Ensalada lechuga, tomate y cohombro	Habichuela, arveja y tomate salteados	Ensalada espinaca, zanahoria, fresa y pimentón	Ensalada remolacha con vinagreta	Ensalada de aguacate	Ensalada apio, espinaca y tomate
Espaguetis cocidos	Arroz blanco	Arroz al cilantro	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz con limón	Arroz con coco
Chips arracacha	Plátano maduro melado con panela	Papa sabanera en cascos dorados	Arracacha a la criolla	Papa pastusa en puré	Sancocho de res: plátano verde, papa sabanera, yuca, arracacha	Yuca en salsa criolla
Carne de res molida en salsa bolognesa	Pierna de pollo a la broaster al horno	Estofado de hígado de res	Carne de cerdo a la plancha	Pechuga de pollo rellena con espinaca y apanada dorada	Carne de res sancocho	Filete de tilapia a la plancha
-	-	-	Arveja verde seca guisada	-	-	-
	Jalea de Guayaba sin azúcar	Jugo Maracuyá			Jalea de Guayaba sin azúcar	
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera fría	Leche entera caliente con canela	Queso campesino porción	Yogurt entero	Leche entera con azúcar	Kumis entero	Yogurt entero
Mango	Patilla	Papaya, mango y banano picados	Melón	Mango	Patilla	Melón
CENA						
Brócoli salteado	Poteca de ahuyama	Rodajas de cohombro a la vinagreta	Medias lunas de apio y calabaza en cuadros salteados con con ajonjolí	Pepino guisado	Espinaca guisada	Zanahoria en rodajas en salsa dulce (Vichy)
Arroz pimentón	Arroz con arveja	Arroz al tomate	Tallarines de pasta salteados	Arroz verde con espinaca	Arroz blanco	Arroz primavera: con ahuyama, arveja y pimentón
Papa pastusa en bolitas	Papa criolla dorada al horno	Astillas de yuca doradas	Papa pastusa chaleca	Papa sabanera francesa dorada	Plátano maduro en tajadas asadas	Croquetas de papa pastusa
Pechuga de pollo en salsa champiñones	Carne de res en bistec	Filete de tilapia al limón	Fajitas de pechuga de pollo en salsa napolitana	Hamburguesa de carne de res encebollada	Pechuga de pollo en salsa de vegetales, ragout de pollo	Carne de res chimichurri
Leche entera con cocoa con clavos y canela	Leche entera con cocoa	Leche entera con cocoa con clavos y canela	Leche entera con cocoa	Leche entera con limonaria	Leche entera con menta	Leche entera fría
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___

GRUPO DE EDAD : 9 a 13 años 11 meses sin Bienestarina
Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA 2						
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12	SÁBADO 13	DOMINGO 14
DESAYUNO						
Agua de panela en leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de avena en leche entera	Agua de panela en leche entera	Colada de arroz en leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de trigo en leche entera
Huevos revueltos	Queso campesino porción	Huevo frito	Queso doble crema tajado	Huevos con cebolla y tomate	Cuadritos de queso campesino asados	Omelette
Pan blandito	Galletas sodas	Pan de maíz	Arepa de maíz blanca asada	Pan rollo	Galletas polvorosas	Tostadas
Manzana	Papaya y patilla picadas	Mango	Patilla	Banano	Durazno	Piña
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche fría con azúcar	Kumis entero	Leche entera para arroz con leche	Yogurt entero	Leche entera con azúcar	Leche entera fría	Leche entera y panela para peto
Galleta de leche	Torta de chocolate	Arroz para arroz con leche	Ponqué en tajadita	Torta de vainilla	Galleta cracker	Maíz para peto
Banano	-	Durazno	Naranja	Manzana	Mandarina	-
ALMUERZO						
Ensalada de lechuga y cohombro	Habichuelas y arvejas a la crema	Ensalada de repollo morado, arveja verde fresca, uvas, manzanas	Acelga a la criolla con huevo (al perico)	Ensalada de espinaca, cohombro, tomate y mandarina	Guatila rallada con calabacin guisados	Espinaca a la crema
Arroz blanco	Arroz pimentón	Pasta lasagna cocida	Arroz al perejil	Arroz al tomate	Arroz con arveja	Arroz blanco
Plátano maduro al horno	Papa pastusa en chupe	Chips de plátano verde	Papa sabanera en cascos dorados	Patacón de plátano verde asado	Yuca al vapor	Papa pastusa al puerro
Carne de res en salsa agridulce	Pechuga de pollo en tiras apanados asadas	Salsa bolognesa: Carne de res molida y salsa de tomates	Trocitos de vísceras de pollo salteadas	Filete de tilapia al ajillo	Contramuslos de pollo en salsa de naranja	Albóndigas de carne de res molida en salsa napolitana
Lentejas guisadas	-	-	-	-	-	-
	Jalea de Guayaba sin azúcar	Jugo mora				Papaya, mango y banano picados
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera con hierbabuena	Yogurt entero	Leche entera fría	Leche entera con cocoa	Kumis entero	Leche entera con azúcar y canela	Queso campesino porción
Papaya	Mandarina	Piña	Pera	Papaya	Mango	Jalea de Guayaba sin azúcar
CENA						
Ahuyama guisada	Coliflor salteado	Habichuela, zanahoria, apio, pimentón en encurtido	Tomate en cascos	Ensalada lechuga, arveja y tomate	Habichuelas y zanahoria a la diabla	Calabaza a la criolla
Arroz con habichuela	Arroz al tomate	Arroz al cilantro	Arroz verde con espinaca	Arroz con fideos	Espaguetis a la criolla	Arroz blanco
Papa sabanera con pimentón (húngara)	Papa criolla al vapor	Croquetas de arracacha	Yuca al perejil	Papa pastusa en láminas, milhoja de papa	Papa criolla dorada	Buñuelos de plátano
Pechuga de pollo a la plancha	Carne de cerdo agridulce	Filete de tilapia en salsa de coco	Carne de res en salsa de champiñones	Pechuga de pollo en Fricasé	Carne de res en salsa de pimentones, a la húngara	Pierna de pollo a las finas hierbas
Leche entera con albahaca	Leche entera con cocoa	Leche entera con canela	Leche entera con cocoa	Leche entera con cocoa	Leche entera fría	Leche entera con cocoa
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___ (étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 9 a 13 años 11 meses sin Bienestarina**
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ **Sin pertenencia Étnica ____**

SEMANA 3						
LUNES 15	**MARTES 16**	**MIÉRCOLES 17**	**JUEVES 18**	**VIERNES 19**	**SÁBADO 20**	**DOMINGO 21**
DESAYUNO						
Agua de panela en leche entera	Changua con leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de avena en leche entera	Agua de panela en leche entera	Colada de arroz en leche entera	Chocolate en leche entera
Queso campesino tajado para sandwich	Huevo en changua	Queso campesino porción	Huevos revueltos	Queso doble crema tajado	Caldo de pechuga de pollo	Huevo frito
Pan para sanduche	Calados	Galletas tipo polvorosa	Pan blandito	Arepa de maíz blanca asada	Mogolla integral	Calados
Banano	Pera	Papaya	Mango	Jalea de Guayaba sin azúcar	Pera	Papaya
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche entera fría	Leche entera con azúcar y canela	Leche entera con azúcar	Leche entera para arroz con leche	Kumis entero	Yogurt entero	Leche entera fría
Minipalito de queso costeño	Minicroisant	Galletas de sal	Arroz para arroz con leche	Torta de chocolate	Ponquecito redondo	Galletas polvorosas
Patilla	Melón	Durazno	-	Patilla	-	Papaya, mango, banano picados
ALMUERZO						
Ensalada arveja y tomate a la vinagreta	Pepino guisado	Ensalada de lechuga, remolacha y tomate	Brócoli escabechado	Ensalada de aguacate	Ensalada de zanahoria y cohombro rallados con vinagreta	Coliflor a la criolla
Coditos de pasta salsa blanca	Arroz blanco	Arroz con habichuela	Arroz primavera con pimentón, ahuyama, arverja	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz con pimentón
Papa sabanera chorreada	Astillas de arracacha asadas	Aborrajado dorado	Cascos de papa sabanera a la criolla	Papa pastusa y criolla para el ajiaco	Torta de plátano maduro	Papa criolla al perejil
Deditos de filete de tilapia apanados dorados	Contramuslo de pollo con vegetales en salsa	Hígado de res en bistec	Carne de res al orégano	Pierna de pollo para el ajiaco	Fajitas de carne de res en salsa tipo china	Carne de cerdo en salsa ciruela
-	Arveja amarilla seca en salsa criolla	-	-	-	-	-
Jugo lulo			Piña		Melón	
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Kumis entero	Yogurt entero	Leche entera fría	Queso campesino porción	Leche entera caliente con canela	Leche entera fría	Kumis entero
Naranja	Manzana	Mandarina	Papaya, mango, banano picados	Naranja	Durazno	Manzana
CENA						
Medias lunas de calabacín salteados	Espinaca, acelga y tomate salteados	Arveja, habichuela y pimentón a la criolla	Ensalada lechuga, tomate y cohombro	Ensalada espinaca, zanahoria, mango y pimentón	Ensalada Lechuga, rábano calado, apio y uvas pasas	Remolacha al vapor
Arroz con zanahoria	Arroz con fideos	Arroz al perejil	Arroz blanco	Arroz al tomate	Arroz con coco	Tornillos cocidos (para mezclar con atún)
Yuca a la crema	Papa al perejil	Yuca al vapor	Arracacha en salsa criolla	Bastones de yuca con cebolla caramelizada	Papa pastusa en cascos salteados	Chips de plátano verde
Muslito de pollo asado	Carne de res molida a la criolla	Pechuga de pollo en salsa chutney de mango y pimentón	Hamburguesa de carne de res gratinada	Pincho de carne de res	Pechuga de pollo al limón	Atún en salsa criolla
Leche entera con canela	Leche entera con albahaca	Leche entera con cocoa	Leche entera con cocoa	Leche entera con menta	Leche entera fría	Leche entera con cocoa
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASITENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___

GRUPO DE EDAD : 9 a 13 años 11 meses sin Bienestarina
Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA 4						
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26	SÁBADO 27	DOMINGO 28
DESAYUNO						
Colada de trigo en leche entera	Agua de panela en leche entera	Chocolate en leche entera	Changua con leche entera	Colada de avena en leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de arroz en leche entera
Cuadritos de queso campesino asados	Huevos con cebolla y tomate	Queso campesino porción	Huevo en changua	Queso tajado campesino para sandwich	Omelette	Queso doble crema tajado
Pan blandito	Pan rollo	Galletas soda	Calados	Pan para sanduche	Pan de máiz	Arepa de maíz blanca asada
Banano	Piña	Naranja	Manzana	Mandarina	Papaya	Pera
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche entera y panela para peto	Yogurt entero	Leche entera con azúcar y canela	Kumis entero	Leche entera para arroz con leche	Leche entera con azúcar	Leche entera con azúcar y canela
Maíz para peto	Galleta integral	Torta de vainilla	Galleta leche	Arroz para arroz con leche	Ponqué en tajadita	Pan de queso
-	Jalea de Guayaba sin azúcar	Pera	Mango	-	Melón	Naranja
ALMUERZO						
Ensalada de Lechuga y tomate	Ensalada de espinaca y cohombro	Calabacín rallado con vinagreta	Remolacha al cilantro	Habichuelas y ahuyama en salsa criolla	Calabaza y arveja guisadas	Tomate y aguacate en cubos
Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz al perejil	Arroz con habichuela	Arroz blanco	Arroz con fideos	Tortilla plana de harina de maíz
Tajadas de plátano maduro asadas	Croqueta de yuca	Papa pastusa en chupe	Plátano maduro al horno con bocadillo	Papa sabanera en cascos al horno	Astillas de arracacha asadas	Julianas de plátano maduro asados
Carne de res asada	Pechuga de pollo salsa agridulce	Vísceras de pollo salteadas	Filete de tilapia en salsa blanca	Pechuga pollo en salsa Hawaina	Carne de res en Goulash	Carne molida de res cocida para burritos
Frijol a la criolla	-	-	-	-	-	-
Mandarina	Jugo de patilla			Papaya		
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera con azúcar y canela	Leche entera fria	Leche entera con azúcar	Queso campesino porción	Leche entera con azúcar	Yogurt entero	Kumis entero
Patilla	Mango	Melón	Durazno	Banano	Patilla	Jalea de Guayaba sin azúcar
CENA						
Zanahoria en cuadros al perejil	Brócoli a la crema	Tomate, cebolla, cilantro (pico de gallo)	Ensalada espinaca, tomate, pimentón y vinagreta	Acelga a la crema	Pepino con zanahoria guisados	Ensalada lechuga, habichuela y tomate
Arroz con fideos	Arroz al tomate	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Macarrones cocidos	Arroz ajonjolí	Arroz al perejil
Papa sabanera francesa al horno	Arracacha a la criolla	Papa sabanera a la crema	Chips de yuca	Papa pastusa en Puré	Pastelitos de yuca	Papa pastusa al perejil
Contramuslo de pollo salsa criolla	Carne de cerdo bbq	Carne de res molida en polvo	Pechuga de pollo en salsa oriental	Albóndigas de carne res a la diabla	Pechuga de pollo salsa agridulce	Filete de tilapia apanado
Leche entera con cocoa con clavos y canela	Leche entera con cocoa	Leche entera con cocoa con clavos y canela	Leche entera con albahaca	Leche entera con cocoa	Leche entera con cocoa con clavos y canela	Leche entera fria
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASITENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___

GRUPO DE EDAD : 9 a 13 años 11 meses sin Bienestarina
Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA 6						
LUNES 29	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Agua de panela en leche entera						
Huevos revueltos						
Tostadas						
Patilla						
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche entera y panela para peto						
Maíz para peto						
-						
ALMUERZO						
Ensalada lechuga, arveja, remolacha						
Arroz blanco						
Papa sabanera con pimentón (húngara)						
Pechuga de pollo en pincho						
-						
Durazno						
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera con cocoa						
Manzana						
CENA						
Brócoli, pimentón, cabezona, apio salteados						
Arroz al cilantro						
Chips de papa criolla						
Carne de res en susu jugos (salsa demiglace)						
Leche entera con cocoa						
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional

Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado

Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___

GRUPO DE EDAD : 0 a 3 meses 29 días
Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA 1						
LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5	SÁBADO 6	DOMINGO 7
DESAYUNO						
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
ALMUERZO						
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
CENA						
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
REFRIGERIO NOCTURNO						
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembre de 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional

Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado

Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___

GRUPO DE EDAD : 4 a 4 meses 29 días
Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA 1						
LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5	SÁBADO 6	DOMINGO 7
DESAYUNO						
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
ALMUERZO						
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
CENA						
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembre de 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional

Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado

Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO DE EDAD : 5 a 5 meses 29 días

SEMANA 1						
LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5	SÁBADO 6	DOMINGO 7
DESAYUNO						
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
ALMUERZO						
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
CENA						
Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación	Fórmula de iniciación
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.

Nutricionista Dietista EAS

T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO

Nutricionista Dietista ICBF

T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembre de 2022

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___ (étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 6 a 8 meses sin bienestarina**

Afro ____ Raizal ___ ROM ___ **Sin pertenencia Étnica ____**

SEMANA 4						
LUNES 22	**MARTES 23**	**MIÉRCOLES 24**	**JUEVES 25**	**VIERNES 26**	**SÁBADO 27**	**DOMINGO 28**
DESAYUNO						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Durazno compota	Tomate de árbol en compota	Manzana de agua picada	Melón en cuadros	Manzana de agua en compota	Banano en láminas	Granadilla
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Patilla sin pepas en cubitos	Banano y melón en cuadros	Pera rallada	Manzana de agua compota	Papaya en cuadros	Mango picado	Papaya en cuadros
ALMUERZO						
Ahuyama picada al vapor	Espinaca cocida en trozos	Calabacín rallado al vapor	Remolacha en cuadros al cilantro	Poteca de ahuyama	Calabaza y arveja guisadas	Aguacate con tomate y arveja en cuadros
Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz al perejil	Arroz fideos	Arroz con habichuela	Arroz con fideos	Tortilla de maiz
Tajadas de plátano maduro cocidas	Papa pastusa en chupe	Yuca macerada	Plátano maduro en puré	Papa sabanera en cubitos al vapor	Arracacha cocida macerada	Julianas de plátano maduro cocido
Carne de res molida, asada	Cuadros de pechuga de pollo asadas	Vísceras de pollo y carne de res salteadas en trozos	Filete de tilapia asada en cuadros	Pechuga de pollo en cuadros a la criolla	Carne de res cortada en cubos en salsa de tomate	Carne de res molida cocida
Fríjol a la criolla	-	-	-	-	-	-
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Papaya picada	Mango en tiritas	Compota de guayaba	Durazno picado	Compota de mango	Patilla sin pepas en cubitos	Melón en cubos
CENA						
Acelga a la criolla en trozos	Brócoli al vapor en trozos	Espinaca a la criolla en trozos	Zanahoria rallada con salsa criolla	Acelga al vapor en tiras pequeñas	Pepino guisado en tiras delgadas	Medias lunas de calabacín al vapor
Arroz con ahuyama	Arroz al tomate	Arroz con zanahoria	Tornillos de pasta en salsa blanca	Macarrones cocidos	Arroz ajonjolí	Arroz perejil
Puré de papa pastusa	Yuca en bastones al vapor	Papa sabanera en cuadritos cocidos	Yuca en en láminas al vapor	Puré de papa pastusa	Papa pastusa perejil en cuadros	Papa criolla en láminas cocidas
Contramuslo de polllo en salsa criolla en cuadros	Carne de cerdo molido en sus jugos	Carne de res molida cocida	Pechuga de pollo cortada en bastones asada	Albóndigas de res al tomate	Pechuga de pollo con brocoli, zanahoria cocidos en cuadros	Filete de tilapia en tajada a la plancha
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO DE EDAD : 6 a 8 meses sin bienestarina

SEMANA 1						
LUNES 1	**MARTES 2**	**MIÉRCOLES 3**	**JUEVES 4**	**VIERNES 5**	**SÁBADO 6**	**DOMINGO 7**
DESAYUNO						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Banano	Pera compota	Durazno macerado	Patilla sin pepas picada	Granadilla	Durazno macerado	Compota tomate de árbol
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Mango macerado	Manzana de agua picada	Papaya en cubos	Compota de guayaba	Manzana de agua macerada	Melón en cuadros	Patilla sin pepas rallada
ALMUERZO						
Acelga al vapor en trozos	Remolacha perejil picado	Arveja verde fresca guisada	Espinaca al vapor	Acelga a la criolla en trozos	Aguacate con tomate en cuadros	Brocoli al vapor picado
Espaguetis cocidos	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz con coco
Arracacha en cubos cocida	Plátano maduro en tajadas al vapor	Papa sabanera cocida en cuadros	Arracacha en cubos a la criolla	Papa pastusa en puré	Sancocho: papa, yuca todo picado	Arracacha en trocitos salsa criolla
Carne de res molida en salsa de bolognesa	Pechuga de pollo en cuadros en salsa criolla	Estofado de hígado de res y carne de res	Carne de cerdo molido	Pechuga con espinaca en cuadros	Sancocho: res picada	Filete de tilapia a la plancha
-	-	-	Arveja verde seca guisada	-	-	-
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Patilla sin pepas picada	Melón cuadros	Papaya y mango picado	Mango en deditos	Guayaba compota	Papaya en cubos	Durazno compota
CENA						
Brócoli al vapor en trozos	Poteca de ahuyama	Cohombro en cuadros guisados	Pepino guisado en tiras delgadas	Calabacín rallado cocido	Espinaca guisada en trozos	Zanahoria en rodajas en salsa blanca
Arroz pimentón	Tornillos cocidos con arveja	Tallarines de pasta salteados	Arroz al tomate	Arroz verde con espinaca	Arroz al cilantro	Arroz con pimentón, arveja y ahuyama
Papa pastusa en bolitas	Papa criolla cocida macerada	Yuca macerada	Papa pastusa en cuadros con guiso criollo	Papa francesa cocida	Cubitos de maduro a la plancha	Papa pastusa en láminas al vapor
Pechuga de pollo en cuadros con champiñones	Carne de res en cuadros en bistec	Filete de tilapia en cubos asados	Pechuga de pollo en tiras en salsa de tomate natural	Hamburguesa de res encebollada	Pechuga de pollo en cubos con zanahoria	Carne de res en cuadritos con salsa chimichurri
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___
Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO DE EDAD : 6 a 8 meses sin bienestarina

SEMANA 2						
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12	SÁBADO 13	DOMINGO 14
DESAYUNO						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Granadilla	Pera en compota	Durazno picado	Compota de guayaba	Manzana de agua macerada	Banano y melón en laminas	Pera macerada
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Mango en tiritas	Patilla en cubos sin pepas	Manzana de agua macerada	Compota tomate de árbol	Papaya y mango picados	Patilla sin pepas cuadros	Manzana de agua picada
ALMUERZO						
Cohombro rallado en salsa criolla	Bastones de remolacha al vapor	Acelga cocida en trozos	Espinaca cocida en trozos	Acelga al vapor en cuadros	Guatila rallada guisada	Espinaca a la criolla en trozos
Arroz ajonjolí	Arroz blanco	Conchitas cocidas	Arroz al perejil	Arroz al tomate	Arroz con arveja	Arroz blanco
Papa pastusa en chupe	Plátano maduro al vapor picado	Puré de plátano maduro	Papa sabanera al vapor cortadan en cascos	Papa criolla en puré	Yuca al vapor en cubitos	Papa pastusa en cubos en salsa de cebolla puerro
Carne de res en tiras pequeñas a la plancha	Pechuga de pollo asada en cuadritos	Salsa bolognesa: Carne de res molida y salsa de tomates	Trocitos de vísceras de pollo y carne de res salteadas	Filete de tilapia en cuadros al ajillo	Pechuga de pollo guisados en cuadros	Carne de res molida en salsa napolitana
-	Lentejas guisadas	-	-	-	-	-
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Manzana de agua macerada	Melón picado	Papaya y mango picados	Durazno compota	Papaya en cuadros	Mango tiritas	Compota de guayaba
CENA						
Poteca de ahuyama	Calabacín al vapor en cuadros	Ahuyama en cubos cocida	Pepino guisado en tiras pequeñas	Arveja verde fresca guisada en puré	Zanahoria en puré	Calabaza a la criolla
Arroz con habichuela	Arroz al tomate	Arroz al cilantro	Arroz blanco	Arroz con fideos	Espaguetis a la criolla	Arroz verde con espinaca
Papa sabanera, en cuadros con pimentón	Papa criolla al vapor macerada	Arracacha macerada	Yuca en bastones al vapor	Papa pastusa en láminas cocidas	Papa criolla al vapor	Buñuelos de plátano maduro
Pechuga a la plancha en cuadros pequeñas	Carne de cerdo molido cocido	Filete de tilapia en cuadritos en salsa de coco	Carne de res en cuadritos en salsa de champiñones	Pechuga de pollo en cubos con apio cocida	Carne de res en cubitos con pimentón	Pechuga de pollo cocinada con laurel, tomillo, albahaca y estragón cortado en cuadros
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___ (étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 6 a 8 meses sin bienestarina**

Afro ____ Raizal ___ ROM ___ **Sin pertenencia Étnica ____**

SEMANA 3						
LUNES 15	**MARTES 16**	**MIÉRCOLES 17**	**JUEVES 18**	**VIERNES 19**	**SÁBADO 20**	**DOMINGO 21**
DESAYUNO						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Durazno compota	Papaya macerada	Banano en láminas	Guayaba compota	Patilla sin pepas picada	Pera rallada	Banano en láminas
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Granadilla	Patilla sin pepas picada	Papaya en tiras	Melón en cuadritos	Manzana de agua rallada	Mango y melón picado en cuadritos	Guayaba en compota
ALMUERZO						
Arveja y calabaza con guiso criollo	Cohombro en cubos salteado	Remolacha finamente picada al vapor	Brocoli a la criolla en trozos	Aguacate con tomate en cuadros	Pepino guisado en tiras pequeñas	Coliflor al vapor en trozos
Coditos de pasta salsa blanca	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz con ahuyama, pimenton y arveja	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz al pimentón
Papa sabanera picada chorreada	Astillas de arracacha a la criolla	Papa al vapor con cascara cortada en cubos	Puré de plátano maduro	Ajiaco: papa pastusa y criolla	Puré de papa pastusa	Papa criolla al perejil macerada
Deditos de Filete de tilapia asados	Pechuga de pollo con vegetales en tiras	Hígado de res y carne de res en bistec picados	Carne al orégano picada en trozos	Pechuga de pollo ajiaco en cubos	Cuadros de carne de res cortada en salsa tipo china	Carne de cerdo molido y cocido
-	Arveja amarilla seca en salsa criolla	-	-	-	-	-
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Papaya picada	Mango en cubitos	Pera macerada	Durzno macerado	Papaya picada	Tomate de árbol en compota	Melón en cuadritos
CENA						
Acelga a la criolla en trozos	Espinaca y acelga cocidas en trozos	Pepino picado en guiso criollo	Poteca ahuyama	Remolacha al vapor en cuadros	Zanahoria guisadas en media luna	Espinaca, mango y pimentón en cuadros salteados
Arroz con zanahoria	Arroz con fideos	Conchitas de pasta en salsa criolla	Arroz al cilantro	Espaguetis en salsa napolitana	Arroz con coco	Tornillos cocidos (para mezclar con filete de tilapia)
Yuca al vapor en bastones	Puré de papa pastusa al perejil	Yuca al vapor finamente picada	Arracacha en láminas salsa criolla	Papa francesa cocida	Papa pastusa cortada en cascos al vapor	Bastones de yuca cocidas
Muslito de pollo asado y picado	Carne de res molida con guiso criollo	Pechuga de pollo en salsa de mango cortado en cubos	Hamburguesa de carne de res asada	Cubos de carne de res asada	Pechuga cortada en tiras en salsa criolla	Filete de tilapia en trozos en salsa criolla
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___
Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO DE EDAD : 6 a 8 meses sin bienestarina

SEMANA 5						
LUNES 29	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Fórmula de continuación						
Patilla macerada sin pepas						
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Fórmula de continuación						
Durazno picado e cuadros						
ALMUERZO						
Remolacha al vapor en cuadros						
Arroz blanco						
Papa sabanera con pimentón en cuadros						
Pechuga de pollo, cortada en cubos, asados						
-						
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Fórmula de continuación						
Papaya y mango picados						
CENA						
Pure de arveja fresca verde						
Arroz al cilantro						
Yuca macerada						
Carne de res en sus jugos en cuadros						
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___ (étnia _____)** **Afro ____ Raizal ___ ROM ___** **GRUPO DE EDAD : 9 a 11 meses sin Bienestarina** **Sin pertenencia Étnica ____**

SEMANA 1						
LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5	SÁBADO 6	DOMINGO 7
DESAYUNO						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Banano	Pera compota	Durazno macerado	Patilla sin pepas picada	Granadilla	Durazno macerado	Compota tomate de árbol
Pan blandito	Mogolla integral	Galletas de leche	Pan rollo	Galletas tipo maría	Pan molde	Arepa de maíz blanca asada
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Mango macerado	Manzana de agua picada	Papaya en cubos	Compota de guayaba	Manzana de agua macerada	Melón en cuadros	Patilla sin pepas rallada
Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno
ALMUERZO						
Acelga al vapor en trozos	Remolacha perejil picado	Arveja verde fresca guisada	Espinaca al vapor	Acelga a la criolla en trozos	Aguacate con tomate en cuadros	Brocoli al vapor picado
Espaguetis cocidos	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Arroz con coco
Arracacha en cubos cocida	Plátano maduro en tajadas al vapor	Papa sabanera cocida en cuadros	Arracacha en cubos a la criolla	Papa pastusa en puré	Sancocho: papa, yuca todo picado	Arracacha en trocitos salsa criolla
Carne de res molida en salsa de bolognesa	Pechuga de pollo en cuadros en salsa criolla	Estofado de hígado de res y carne de res	Carne de cerdo molido	Pechuga con espinaca en cuadros	Sancocho: res picada	Filete de tilapia a la plancha
-	-	-	Arveja verde seca guisada	-	-	-
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Patilla sin pepas picada	Melón cuadros	Papaya y mango picado	Mango en deditos	Guayaba compota	Papaya en cubos	Durazno compota
Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno
CENA						
Brócoli al vapor en trozos	Poteca de ahuyama	Cohombro en cuadros guisados	Pepino guisado en tiras delgadas	Calabacín rallado cocido	Espinaca guisada en trozos	Zanahoria en rodajas en salsa blanca
Arroz pimentón	Tornillos cocidos con arveja	Tallarines de pasta salteados	Arroz al tomate	Arroz verde con espinaca	Arroz al cilantro	Arroz con pimentón, arveja y ahuyama
Papa pastusa en bolitas	Papa criolla cocida macerada	Yuca macerada	Papa pastusa en cuadros con guiso criollo	Papa francesa cocida	Cubitos de maduro a la plancha	Papa pastusa en láminas al vapor
Pechuga de pollo en cuadros con champiñones	Carne de res en cuadros en bistec	Filete de tilapia en cubos asados	Pechuga de pollo en tiras en salsa de tomate natural	Hamburguesa de res encebollada	Pechuga de pollo en cubos con zanahoria	Carne de res en cuadritos con salsa chimichurri
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___

GRUPO DE EDAD : 9 a 11 meses sin Bienestarina
Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA 2						
LUNES 8	MARTES 9	MIÉRCOLES 10	JUEVES 11	VIERNES 12	SÁBADO 13	DOMINGO 14
DESAYUNO						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Granadilla	Pera en compota	Durazno picado	Compota de guayaba	Manzana de agua macerada	Banano y melón en laminas	Pera macerada
Galleta polvorosas	Pan blandito	Galleta tipo cracker	Arepa de maiz blanca asada	Galletas soda	Pan rollo	Galleta tipo María
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Mango en tiritas	Patilla en cubos sin pepas	Manzana de agua macerada	Compota tomate de árbol	Papaya y mango picados	Patilla sin pepas cuadros	Manzana de agua picada
Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno
ALMUERZO						
Cohombro rallado en salsa criolla	Bastones de remolacha al vapor	Acelga cocida en trozos	Espinaca cocida en trozos	Acelga al vapor en cuadros	Guatila rallada guisada	Espinaca a la criolla en trozos
Arroz ajonjolí	Arroz blanco	Conchitas cocidas	Arroz al perejil	Arroz al tomate	Arroz con arveja	Arroz blanco
Papa pastusa en chupe	Plátano maduro al vapor picado	Puré de plátano maduro	Papa sabanera al vapor cortadan en cascos	Papa criolla en puré	Yuca al vapor en cubitos	Papa pastusa en cubos en salsa de cebolla puerro
Carne de res en tiras pequeñas a la plancha	Pechuga de pollo asada en cuadritos	Salsa bolognesa: Carne de res molida y salsa de tomates	Trocitos de vísceras de pollo y carne de res salteadas	Filete de tilapia en cuadros al ajillo	Pechuga de pollo guisados en cuadros	Carne de res molida en salsa napolitana
-	Lentejas guisadas	-	-	-	-	-
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Manzana de agua macerada	Melón picado	Papaya y mango picados	Durazno compota	Papaya en cuadros	Mango tiritas	Compota de guayaba
Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno
CENA						
Poteca de ahuyama	Calabacin al vapor en cuadros	Ahuyama en cubos cocida	Pepino guisado en tiras pequeñas	Arveja verde fresca guisada en puré	Zanahoria en puré	Calabaza a la criolla
Arroz con habichuela	Arroz al tomate	Arroz al cilantro	Arroz blanco	Arroz con fideos	Espaguetis a la criolla	Arroz verde con espinaca
Papa sabanera, en cuadros con pimentón	Papa criolla al vapor macerada	Arracacha macerada	Yuca en bastones al vapor	Papa pastusa en láminas cocidas	Papa criolla al vapor	Buñuelos de plátano maduro
Pechuga a la plancha en cuadros pequeñas	Carne de cerdo molido cocido	Filete de tilapia en cuadritos en salsa de coco	Carne de res en cuadritos en salsa de champiñones	Pechuga de pollo en cubos con apio cocida	Carne de res en cubitos con pimentón	Pechuga de pollo cocinada con laurel, tomillo, albahaca y estragón cortado en cuadros
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO DE EDAD : 9 a 11 meses sin Bienestarina

SEMANA 3						
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19	SÁBADO 20	DOMINGO 21
DESAYUNO						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Durazno compota	Papaya macerada	Banano en láminas	Guayaba compota	Patilla sin pepas picada	Pera rallada	Banano en láminas
Pan molde	Galleta cracker	Mogolla consomé	Galletas tipo polvorosa	Arepa de maíz blanca asada	Mogolla integral	Galleta tipo María
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Granadilla	Patilla sin pepas picada	Papaya en tiras	Melón en cuadritos	Manzana de agua rallada	Mango y melón picado en cuadritos	Guayaba en compota
Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno
ALMUERZO						
Arveja y calabaza con guiso criollo	Cohombro en cubos salteado	Remolacha finamente picada al vapor	Brocoli a la criolla en trozos	Aguacate con tomate en cuadros	Pepino guisado en tiras pequeñas	Coliflor al vapor en trozos
Coditos de pasta salsa blanca	Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz con ahuyama, pimenton y arveja	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz al pimentón
Papa sabanera picada chorreada	Astillas de arracacha a la criolla	Papa al vapor con cascara cortada en cubos	Puré de plátano maduro	Ajiaco: papa pastusa y criolla	Puré de papa pastusa	Papa criolla al perejil macerada
Deditos de Filete de tilapia asados	Pechuga de pollo con vegetales en tiras	Higado de res y carne de res en bistec picados	Carne al orégano picada en trozos	Pechuga de pollo ajiaco en cubos	Cuadros de carne de res cortada en salsa tipo china	Carne de cerdo molido y cocido
-	Arveja amarilla seca en salsa criolla	-	-	-	-	-
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Papaya picada	Mango en cubitos	Pera macerada	Durzno macerado	Papaya picada	Tomate de árbol en compota	Melón en cuadritos
Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno
CENA						
Acelga a la criolla en trozos	Espinaca y acelga cocidas en trozos	Pepino picado en guiso criollo	Poteca ahuyama	Remolacha al vapor en cuadros	Zanahoria guisadas en media luna	Espinaca, mango y pimentón en cuadros salteados
Arroz con zanahoria	Arroz con fideos	Conchitas de pasta en salsa criolla	Arroz al cilantro	Espaguetis en salsa napolitana	Arroz con coco	Tornillos cocidos (para mezclar con filete de tilapia)
Yuca al vapor en bastones	Puré de papa pastusa al perejil	Yuca al vapor finamente picada	Arracacha en láminas salsa criolla	Papa francesa cocida	Papa pastusa cortada en cascos al vapor	Bastones de yuca cocidas
Muslito de pollo asado y picado	Carne de res molida con guiso criollo	Pechuga de pollo en salsa de mango cortado en cubos	Hamburguesa de carne de res asada	Cubos de carne de res asada	Pechuga cortada en tiras en salsa criolla	Filete de tilapia en trozos en salsa criolla
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___

GRUPO DE EDAD : 9 a 11 meses sin Bienestarina
Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA 4						
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26	SÁBADO 27	DOMINGO 28
DESAYUNO						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Durazno compota	Tomate de árbol en compota	Manzana de agua picada	Melón en cuadros	Manzana de agua en compota	Banano en láminas	Granadilla
Pan rollo	Galletas tipo polvorosas	Galletas soda	Galletas de leche	Pan molde	Galleta tipo María	Arepa de maíz blanca asada
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Patilla sin pepas en cubitos	Banano y melón en cuadros	Pera rallada	Manzana de agua compota	Papaya en cuadros	Mango picado	Papaya en cuadros
Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno
ALMUERZO						
Ahuyama picada al vapor	Espinaca cocida en trozos	Calabacín rallado al vapor	Remolacha en cuadros al cilantro	Poteca de ahuyama	Calabaza y arveja guisadas	Aguacate con tomate y arveja en cuadros
Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz al perejil	Arroz fideos	Arroz con habichuela	Arroz con fideos	Tortilla de maíz
Tajadas de plátano maduro cocidas	Papa pastusa en chupe	Yuca macerada	Plátano maduro en puré	Papa sabanera en cubitos al vapor	Arracacha cocida macerada	Julianas de plátano maduro cocido
Carne de res molida, asada	Cuadros de pechuga de pollo asadas	Vísceras de pollo y carne de res salteadas en trozos	Filete de tilapia asada en cuadros	Pechuga de pollo en cuadros a la criolla	Carne de res cortada en cubos en salsa de tomate	Carne de res molida cocida
Frijol a la criolla	-	-	-	-	-	-
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación	Fórmula de continuación
Papaya picada	Mango en tiritas	Compota de guayaba	Durazno picado	Compota de mango	Patilla sin pepas en cubitos	Melón en cubos
Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno	Cereal en el desayuno
CENA						
Acelga a la criolla en trozos	Brócoli al vapor en trozos	Espinaca a la criolla en trozos	Zanahoria rallada con salsa criolla	Acelga al vapor en tiras pequeñas	Pepino guisado en tiras delgadas	Medias lunas de calabacín al vapor
Arroz con ahuyama	Arroz al tomate	Arroz con zanahoria	Tornillos de pasta en salsa blanca	Macarrones cocidos	Arroz ajonjolí	Arroz perejil
Puré de papa pastusa	Yuca en bastones al vapor	Papa sabanera en cuadritos cocidos	Yuca en en láminas al vapor	Puré de papa pastusa	Papa pastusa perejil en cuadros	Papa criolla en láminas cocidas
Contramuslo de pollo en salsa criolla en cuadros	Carne de cerdo molido en sus jugos	Carne de res molida cocida	Pechuga de pollo cortada en bastones asada	Albóndigas de res al tomate	Pechuga de pollo con brocoli, zanahoria cocidos en cuadros	Filete de tilapia en tajada a la plancha
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___

GRUPO DE EDAD : 9 a 11 meses sin Bienestarina
Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA 5						
LUNES 29	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Fórmula de continuación						
Patilla macerada sin pepas						
Galleta integral						
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Fórmula de continuación						
Durazno picado e cuadros						
Cereal en el desayuno						
ALMUERZO						
Remolacha al vapor en cuadros						
Arroz blanco						
Papa sabanera con pimentón en cuadros						
Pechuga de pollo, cortada en cubos, asados						
-						
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Fórmula de continuación						
Papaya y mango picados						
Cereal en el desayuno						
CENA						
Pure de arveja fresca verde						
Arroz al cilantro						
Yuca macerada						
Carne de res en sus jugos en cuadros						
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional

Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado

Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___ (étnia _____)** **GRUPO DE EDAD** **: 1 a 3 años 11 meses sin Bienestarina**

Afro ____ Raizal ___ ROM ___ **Sin pertenencia Étnica ____**

SEMANA 1						
LUNES 1	**MARTES 2**	**MIÉRCOLES 3**	**JUEVES 4**	**VIERNES 5**	**SÁBADO 6**	**DOMINGO 7**
DESAYUNO						
Chocolate en leche entera	Colada de avena en leche entera	Agua de panela en leche entera	Colada de arroz en leche entera	Changua con leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de trigo en leche entera
Huevos con cebolla y tomate	Queso campesino porción	Omelette	Cuadritos de queso campesino asados	Huevo en changua	Queso campesino tajado para sandwich	Caldo de carne de res
Pan blandito	Mogolla integral	Galleta de leche	Pan rollo	Calados	Pan para sanduche	Arepa de maíz blanca asada
Banano	Naranja	Piña	Durazno	Manzana	Piña	Naranja
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Yogurt entero	Leche entera para arroz con leche	Kumis	Leche entera fría con azúcar	Leche entera con cocoa	Leche entera y panela para peto	Leche entera fría
Galletas de sal	Arroz para arroz con leche	Galletas polvorosas	Ponquecito redondo	Galleta integral	Maíz para peto	Pan de queso
Mandarina	-	Pera	Papaya	Mandarina	-	Pera
ALMUERZO						
Ensalada de repollo, zanahoria y piña	Ensalada lechuga, tomate y cohombro	Habichuela, arveja y tomate salteados	Ensalada espinaca, zanahoria, fresa y pimentón	Ensalada remolacha con vinagreta	Ensalada de aguacate	Ensalada apio, espinaca y tomate
Espaguetis cocidos	Arroz blanco	Arroz al cilantro	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz con limón	Arroz con coco
Chips arracacha	Plátano maduro melado con panela	Papa sabanera en cascos dorados	Arracacha a la criolla	Papa pastusa en puré	Sancocho de res: plátano verde, papa sabanera, yuca, arracacha	Yuca en salsa criolla
Carne de res molida en salsa bolognesa	Pierna de pollo a la broaster al horno	Estofado de hígado de res y carne de res	Carne de cerdo a la plancha	Pechuga de pollo rellena con espinaca y apanada dorada	Carne de res sancocho	Filete de tilapia a la plancha
-	-	-	Arveja verde seca guisada	-	-	-
	Jalea de Guayaba sin azúcar	Jugo Maracuyá			Jalea de Guayaba sin azúcar	
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera fría	Leche entera caliente con canela	Queso campesino porción	Yogurt entero	Leche entera con azúcar	Kumis entero	Yogurt entero
Mango	Patilla	Papaya, mango y banano picados	Melón	Mango	Patilla	Melón
CENA						
Brócoli salteado	Poteca de ahuyama	Rodajas de cohombro a la vinagreta	Medias lunas de apio y calabaza en cuadros salteados con con ajonjolí	Pepino guisado	Espinaca guisada	Zanahoria en rodajas en salsa dulce (Vichy)
Arroz pimentón	Arroz con arveja	Arroz al tomate	Tallarines de pasta salteados	Arroz verde con espinaca	Arroz blanco	Arroz primavera: con ahuyama, arveja y pimentón
Papa pastusa en bolitas	Papa criolla dorada al horno	Astillas de yuca doradas	Papa pastusa chaleca	Papa sabanera francesa dorada	Plátano maduro en tajadas	Croquetas de papa pastusa
Pechuga de pollo en salsa champiñones	Carne de res en bistec	Filete de tilapia al limón	Fajitas de pechuga de pollo en salsa napolitana	Hamburguesa de carne de res encebollada	Pechuga de pollo en salsa de vegetales, ragout de pollo	Carne de res chimichurri
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional

Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado

Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD : 1 a 3 años 11 meses sin Bienestarina

SEMANA 2						
LUNES 8	**MARTES 9**	**MIÉRCOLES 10**	**JUEVES 11**	**VIERNES 12**	**SÁBADO 13**	**DOMINGO 14**
DESAYUNO						
Agua de panela en leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de avena en leche entera	Agua de panela en leche entera	Colada de arroz en leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de trigo en leche entera
Huevos revueltos	Queso campesino porción	Huevo frito	Queso doble crema tajado	Huevos con cebolla y tomate	Cuadritos de queso campesino asados	Omelette
Pan blandito	Galletas sodas	Pan de maíz	Arepa de maíz blanca asada	Pan rollo	Galletas polvorosas	Tostadas
Manzana	Papaya y patilla picadas	Mango	Patilla	Banano	Durazno	Piña
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche fría con azúcar	Kumis entero	Leche entera para arroz con leche	Yogurt entero	Leche entera con azúcar	Leche entera fría	Leche entera y panela para peto
Galleta de leche	Torta de chocolate	Arroz para arroz con leche	Ponqué en tajadita	Torta de vainilla	Galleta cracker	Maíz para peto
Banano	-	Durazno	Naranja	Manzana	Mandarina	-
ALMUERZO						
Ensalada de lechuga y cohombro	Habichuelas y arvejas a la crema	Ensalada de repollo morado, arveja verde fresca, uvas, manzanas	Acelga a la criolla con huevo (al perico)	Ensalada de espinaca, cohombro, tomate y mandarina	Guatila rallada con calabacín guisados	Espinaca a la crema
Arroz blanco	Arroz pimentón	Pasta lasagna cocida	Arroz al perejil	Arroz al tomate	Arroz con arveja	Arroz blanco
Plátano maduro al horno	Papa pastusa en chupe	Chips de plátano verde	Papa sabanera en cascos dorados	Patacón de plátano verde asado	Yuca al vapor	Papa pastusa al puerro
Carne de res en salsa agridulce	Pechuga de pollo en tiras apanados asadas	Salsa bolognesa: Carne de res molida y salsa de tomates	Trocitos de vísceras de pollo y carne de res salteadas	Filete de tilapia al ajillo	Contramuslos de pollo en salsa de naranja	Albóndigas de carne de res molida en salsa napolitana
Lentejas guisadas	-	-	-	-	-	-
	Jalea de Guayaba sin azúcar	Jugo mora				Papaya, mango y banano picados
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera con hierbabuena	Yogurt entero	Leche entera fría	Leche entera con cocoa	Kumis entero	Leche entera con azúcar y canela	Queso campesino porción
Papaya	Mandarina	Piña	Pera	Papaya	Mango	Jalea de Guayaba sin azúcar
		-				
CENA						
Ahuyama guisada	Coliflor salteado	Habichuela, zanahoria, apio, pimentón en encurtido	Tomate en cascos	Ensalada lechuga, arveja y tomate	Habichuelas y zanahoria a la diabla	Calabaza a la criolla
Arroz con habichuela	Arroz al tomate	Arroz al cilantro	Arroz verde con espinaca	Arroz con fideos	Espaguetis a la criolla	Arroz blanco
Papa sabanera con pimentón (húngara)	Papa criolla al vapor	Croquetas de arracacha	Yuca al perejil	Papa pastusa en láminas, milhoja de papa	Papa criolla dorada	Buñuelos de plátano
Pechuga de pollo a la plancha	Carne de cerdo agridulce	Filete de tilapia en salsa de coco	Carne de res en salsa de champiñones	Pechuga de pollo en Fricasé	Carne de res en salsa de pimentones, a la húngara	Pierna de pollo a las finas hierbas
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional

Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado

Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)

Afro ____ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO DE EDAD : 1 a 3 años 11 meses sin Bienestarina

SEMANA 3						
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19	SÁBADO 20	DOMINGO 21
DESAYUNO						
Agua de panela en leche entera	Changua con leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de avena en leche entera	Agua de panela en leche entera	Colada de arroz en leche entera	Chocolate en leche entera
Queso campesino tajado para sandwich	Huevo en changua	Queso campesino porción	Huevos revueltos	Queso doble crema tajado	Caldo de pechuga de pollo	Huevo frito
Pan para sanduche	Calados	Galletas tipo polvorosa	Pan blandito	Arepa de maíz blanca asada	Mogolla integral	Calados
Banano	Pera	Papaya	Mango	Jalea de Guayaba sin azúcar	Pera	Papaya
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche entera fría	Leche entera con azúcar y canela	Leche entera con azúcar	Leche entera para arroz con leche	Kumis entero	Yogurt entero	Leche entera fría
Minipalito de queso costeño	Minicroisant	Galletas de sal	Arroz para arroz con leche	Torta de chocolate	Ponquecito redondo	Galletas polvorosas
Patilla	Melón	Durazno	-	Patilla	-	Papaya, mango, banano picados
ALMUERZO						
Ensalada arveja y tomate a la vinagreta	Pepino guisado	Ensalada de lechuga, remolacha y tomate	Brócoli escabechado	Ensalada de aguacate	Ensalada de zanahoria y cohombro rallados con vinagreta	Coliflor a la criolla
Coditos de pasta salsa blanca	Arroz blanco	Arroz con habichuela	Arroz primavera con pimentón, ahuyama, arverja	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz con pimentón
Papa sabanera chorreada	Astillas de arracacha asadas	Aborrajado dorado	Cascos de papa sabanera a la criolla	Papa pastusa y criolla para el ajiaco	Torta de plátano maduro	Papa criolla al perejil
Deditos de filete de tilapia apanados dorados	Contramuslo de pollo con vegetales en salsa	Hígado de res y carne de res en bistec	Carne de res al orégano	Pierna de pollo para el ajiaco	Fajitas de carne de res en salsa tipo china	Carne de cerdo en salsa ciruela
-	Arveja amarilla seca en salsa criolla	-	-	-	-	-
Jugo lulo			Piña		Melón	
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Kumis entero	Yogurt entero	Leche entera fría	Queso campesino porción	Leche entera caliente con canela	Leche entera fría	Kumis entero
Naranja	Manzana	Mandarina	Papaya, mango, banano picados	Naranja	Durazno	Manzana
CENA						
Medias lunas de calabacín salteados	Espinaca, acelga y tomate salteados	Arveja, habichuela y pimentón a la criolla	Ensalada lechuga, tomate y cohombro	Ensalada espinaca, zanahoria, mango y pimentón	Ensalada Lechuga, rábano calado, apio y uvas pasas	Remolacha al vapor
Arroz con zanahoria	Arroz con fideos	Arroz al perejil	Arroz blanco	Arroz al tomate	Arroz con coco	Tornillos cocidos (para mezclar con atún)
Yuca a la crema	Papa al perejil	Yuca al vapor	Arracacha en salsa criolla	Bastones de yuca con cebolla caramelizada	Papa pastusa en cascos salteados	Chips de plátano verde
Muslito de pollo asado	Carne de res molida a la criolla	Pechuga de pollo en salsa chutney de mango y pimentón	Hamburguesa de carne de res gratinada	Pincho de carne de res	Pechuga de pollo al limón	Atún en salsa criolla
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional

Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado

Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___ (étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 1 a 3 años 11 meses sin Bienestarina**

Afro ____ Raizal ___ ROM ___ **Sin pertenencia Étnica ____**

SEMANA 4						
LUNES 22	**MARTES 23**	**MIÉRCOLES 24**	**JUEVES 25**	**VIERNES 26**	**SÁBADO 27**	**DOMINGO 28**
DESAYUNO						
Colada de trigo en leche entera	Agua de panela en leche entera	Chocolate en leche entera	Changua con leche entera	Colada de avena en leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de arroz en leche entera
Cuadritos de queso campesino asados	Huevos con cebolla y tomate	Queso campesino porción	Huevo en changua	Queso tajado campesino para sandwich	Omelette	Queso doble crema tajado
Pan blandito	Pan rollo	Galletas soda	Calados	Pan para sanduche	Pan de máiz	Arepa de maíz blanca asada
Banano	Piña	Naranja	Manzana	Mandarina	Papaya	Pera
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche entera y panela para peto	Yogurt entero	Leche entera con azúcar y canela	Kumis entero	Leche entera para arroz con leche	Leche entera con azúcar	Leche entera con azúcar y canela
Maíz para peto	Galleta integral	Torta de vainilla	Galleta leche	Arroz para arroz con leche	Ponqué en tajadita	Pan de queso
-	Jalea de Guayaba sin azúcar	Pera	Mango	-	Melón	Naranja
ALMUERZO						
Ensalada de Lechuga y tomate	Ensalada de espinaca y cohombro	Calabacín rallado con vinagreta	Remolacha al cilantro	Habichuelas y ahuyama en salsa criolla	Calabaza y arveja guisadas	Tomate y aguacate en cubos
Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz al perejil	Arroz con habichuela	Arroz blanco	Arroz con fideos	Tortilla plana de harina de maíz
Tajadas de plátano maduro asadas	Croqueta de yuca	Papa pastusa en chupe	Plátano maduro al horno con bocadillo	Papa sabanera en cascos al horno	Astillas de arracacha asadas	Julianas de plátano maduro asados
Carne de res asada	Pechuga de pollo salsa agridulce	Vísceras de pollo y carne de res salteadas	Filete de tilapia en salsa blanca	Pechuga pollo en salsa Hawaina	Carne de res en Goulash	Carne molida de res cocida para burritos
Frijol a la criolla	-	-	-	-	-	-
Mandarina	Jugo de patilla			Papaya		
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera con azúcar y canela	Leche entera fría	Leche entera con azúcar	Queso campesino porción	Leche entera con azúcar	Yogurt entero	Kumis entero
Patilla	Mango	Melón	Durazno	Banano	Patilla	Jalea de Guayaba sin azúcar
CENA						
Zanahoria en cuadros al perejil	Brócoli a la crema	Tomate, cebolla, cilantro (pico de gallo)	Ensalada espinaca, tomate, pimentón y vinagreta	Acelga a la crema	Pepino con zanahoria guisados	Ensalada lechuga, habichuela y tomate
Arroz con fideos	Arroz al tomate	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Macarrones cocidos	Arroz ajonjolí	Arroz al perejil
Papa sabanera francesa al horno	Arracacha a la criolla	Papa sabanera a la crema	Chips de yuca	Papa pastusa en Puré	Pastelitos de yuca	Papa pastusa al perejil
Contramuslo de pollo salsa criolla	Carne de cerdo bbq	Carne de res molida en polvo	Pechuga de pollo en salsa oriental	Albóndigas de carne res a la diabla	Pechuga de pollo salsa agridulce	Filete de tilapia apanado
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional

Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado

Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)

Afro ____ Raizal ___ ROM ___

GRUPO DE EDAD : 1 a 3 años 11 meses sin Bienestarina

Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA 5						
LUNES 29	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Agua de panela en leche entera						
Huevos revueltos						
Tostadas						
Patilla						
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche entera y panela para peto						
Maíz para peto						
-						
ALMUERZO						
Ensalada lechuga, arveja, remolacha						
Arroz blanco						
Papa sabanera con pimentón (húngara)						
Pechuga de pollo en pincho						
-						
Durazno						
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera con cocoa						
Manzana						
CENA						
Brócoli, pimentón, cabezona, apio salteados						
Arroz al cilantro						
Chips de papa criolla						
Carne de res en susu jugos (salsa demiglace)						
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!
Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___
Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO DE EDAD : 4 a 5 años 11 meses sin Bienestarina

SEMANA 1						
LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5	SÁBADO 6	DOMINGO 7
DESAYUNO						
Chocolate en leche entera	Colada de avena en leche entera	Agua de panela en leche entera	Colada de arroz en leche entera	Changua con leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de trigo en leche entera
Huevos con cebolla y tomate	Queso campesino porción	Omelette	Cuadritos de queso campesino asados	Huevo en changua	Queso campesino tajado para sandwich	Caldo de carne de res
Pan blandito	Mogolla integral	Galleta de leche	Pan rollo	Calados	Pan para sanduche	Arepa de maíz blanca asada
Banano	Naranja	Piña	Durazno	Manzana	Piña	Naranja
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Yogurt entero	Leche entera para arroz con leche	Kumis	Leche entera fría con azúcar	Leche entera con cocoa	Leche entera y panela para peto	Leche entera fría
Galletas de sal	Arroz para arroz con leche	Galletas polvorosas	Ponquecito redondo	Galleta integral	Maíz para peto	Pan de queso
Mandarina	-	Pera	Papaya	Mandarina	-	Pera
ALMUERZO						
Ensalada de repollo, zanahoria y piña	Ensalada lechuga, tomate y cohombro	Habichuela, arveja y tomate salteados	Ensalada espinaca, zanahoria, fresa y pimentón	Ensalada remolacha con vinagreta	Ensalada de aguacate	Ensalada apio, espinaca y tomate
Espaguetis cocidos	Arroz blanco	Arroz al cilantro	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz con limón	Arroz con coco
Chips arracacha	Plátano maduro melado con panela	Papa sabanera en cascos dorados	Arracacha a la criolla	Papa pastusa en puré	Sancocho de res: plátano verde, papa sabanera, yuca, arracacha	Yuca en salsa criolla
Carne de res molida en salsa bolognesa	Pierna de pollo a la broaster al horno	Estofado de hígado de res y carne de res	Carne de cerdo a la plancha	Pechuga de pollo rellena con espinaca y apanada dorada	Carne de res sancocho	Filete de tilapia a la plancha
-	-	-	Arveja verde seca guisada	-	-	-
	Jalea de Guayaba sin azúcar	Jugo Maracuyá			Jalea de Guayaba sin azúcar	
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera fría	Leche entera caliente con canela	Queso campesino porción	Yogurt entero	Leche entera con azúcar	Kumis entero	Yogurt entero
Mango	Patilla	Papaya, mango y banano picados	Melón	Mango	Patilla	Melón
CENA						
Brócoli salteado	Poteca de ahuyama	Rodajas de cohombro a la vinagreta	Medias lunas de apio y calabaza en cuadros salteados con con ajonjolí	Pepino guisado	Espinaca guisada	Zanahoria en rodajas en salsa dulce (Vichy)
Arroz pimentón	Arroz con arveja	Arroz al tomate	Tallarines de pasta salteados	Arroz verde con espinaca	Arroz blanco	Arroz primavera: con ahuyama, arveja y pimentón
Papa pastusa en bolitas	Papa criolla dorada al horno	Astillas de yuca doradas	Papa pastusa chaleca	Papa sabanera francosa dorada	Plátano maduro en tajadas asadas	Croquetas de papa pastusa
Pechuga de pollo en salsa champiñones	Carne de res en bistec	Filete de tilapia al limón	Fajitas de pechuga de pollo en salsa napolitana	Hamburguesa de carne de res encebollada	Pechuga de pollo en salsa de vegetales, ragout de pollo	Carne de res chimichurri
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF M.N.D. 02343
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___
Sin pertenencia Étnica ____

GRUPO DE EDAD : 4 a 5 años 11 meses sin Bienestarina

SEMANA 2						
LUNES 8	**MARTES 9**	**MIÉRCOLES 10**	**JUEVES 11**	**VIERNES 12**	**SÁBADO 13**	**DOMINGO 14**
DESAYUNO						
Agua de panela en leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de avena en leche entera	Agua de panela en leche entera	Colada de arroz en leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de trigo en leche entera
Huevos revueltos	Queso campesino porción	Huevo frito	Queso doble crema tajado	Huevos con cebolla y tomate	Cuadritos de queso campesino asados	Omelette
Pan blandito	Galletas sodas	Pan de maíz	Arepa de maíz blanca asada	Pan rollo	Galletas polvorosas	Tostadas
Manzana	Papaya y patilla picadas	Mango	Patilla	Banano	Durazno	Piña
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche fría con azúcar	Kumis entero	Leche entera para arroz con leche	Yogurt entero	Leche entera con azúcar	Leche entera fría	Leche entera y panela para peto
Galleta de leche	Torta de chocolate	Arroz para arroz con leche	Ponqué en tajadita	Torta de vainilla	Galleta cracker	Maíz para peto
Banano	-	Durazno	Naranja	Manzana	Mandarina	-
ALMUERZO						
Ensalada de lechuga y cohombro	Habichuelas y arvejas a la crema	Ensalada de repollo morado, arveja verde fresca, uvas, manzanas	Acelga a la criolla con huevo (al perico)	Ensalada de espinaca, cohombro, tomate y mandarina	Guatila rallada con calabacín guisados	Espinaca a la crema
Arroz blanco	Arroz pimentón	Pasta lasagna cocida	Arroz al perejil	Arroz al tomate	Arroz con arveja	Arroz blanco
Plátano maduro al horno	Papa pastusa en chupe	Chips de plátano verde	Papa sabanera en cascos dorados	Patacón de plátano verde asado	Yuca al vapor	Papa pastusa al puerro
Carne de res en salsa agridulce	Pechuga de pollo en tiras apanados asadas	Salsa bolognesa: Carne de res molida y salsa de tomates	Trocitos de vísceras de pollo y carne de res salteadas	Filete de tilapia al ajillo	Contramuslos de pollo en salsa de naranja	Albóndigas de carne de res molida en salsa napolitana
Lentejas guisadas	-	-	-	-	-	-
	Jalea de Guayaba sin azúcar	Jugo mora				Papaya, mango y banano picados
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera con hierbabuena	Yogurt entero	Leche entera fría	Leche entera con cocoa	Kumis entero	Leche entera con azúcar y canela	Queso campesino porción
Papaya	Mandarina	Piña	Pera	Papaya	Mango	Jalea de Guayaba sin azúcar
CENA						
Ahuyama guisada	Coliflor salteado	Habichuela, zanahoria, apio, pimentón en encurtido	Tomate en cascos	Ensalada lechuga, arveja y tomate	Habichuelas y zanahoria a la diabla	Calabaza a la criolla
Arroz con habichuela	Arroz al tomate	Arroz al cilantro	Arroz verde con espinaca	Arroz con fideos	Espaguetis a la criolla	Arroz blanco
Papa sabanera con pimentón (húngara)	Papa criolla al vapor	Croquetas de arracacha	Yuca al perejil	Papa pastusa en láminas, milhoja de papa	Papa criolla dorada	Buñuelos de plátano
Pechuga de pollo a la plancha	Carne de cerdo agridulce	Filete de tilapia en salsa de coco	Carne de res en salsa de champiñones	Pechuga de pollo en Fricasé	Carne de res en salsa de pimentones, a la húngara	Pierna de pollo a las finas hierbas
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___

GRUPO DE EDAD : 4 a 5 años 11 meses sin Bienestarina
Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA 3						
LUNES 15	MARTES 16	MIÉRCOLES 17	JUEVES 18	VIERNES 19	SÁBADO 20	DOMINGO 21
DESAYUNO						
Agua de panela en leche entera	Changua con leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de avena en leche entera	Agua de panela en leche entera	Colada de arroz en leche entera	Chocolate en leche entera
Queso campesino tajado para sandwich	Huevo en changua	Queso campesino porción	Huevos revueltos	Queso doble crema tajado	Caldo de pechuga de pollo	Huevo frito
Pan para sanduche	Calados	Galletas tipo polvorosa	Pan blandito	Arepa de maíz blanca asada	Mogolla integral	Calados
Banano	Pera	Papaya	Mango	Jalea de Guayaba sin azúcar	Pera	Papaya
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche entera fría	Leche entera con azúcar y canela	Leche entera con azúcar	Leche entera para arroz con leche	Kumis entero	Yogurt entero	Leche entera fría
Minipalito de queso costeño	Minicroisant	Galletas de sal	Arroz para arroz con leche	Torta de chocolate	Ponquecito redondo	Galletas polvorosas
Patilla	Melón	Durazno	-	Patilla	-	Papaya, mango, banano picados
ALMUERZO						
Ensalada arveja y tomate a la vinagreta	Pepino guisado	Ensalada de lechuga, remolacha y tomate	Brócoli escabechado	Ensalada de aguacate	Ensalada de zanahoria y cohombro rallados con vinagreta	Coliflor a la criolla
Coditos de pasta salsa blanca	Arroz blanco	Arroz con habichuela	Arroz primavera con pimentón, ahuyama, arverja	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz con pimentón
Papa sabanera chorreada	Astillas de arracacha asadas	Aborrajado dorado	Cascos de papa sabanera a la criolla	Papa pastusa y criolla para el ajiaco	Torta de plátano maduro	Papa criolla al perejil
Deditos de filete de tilapia apanados dorados	Contramuslo de pollo con vegetales en salsa	Hígado de res y carne de res en bistec	Carne de res al orégano	Pierna de pollo para el ajiaco	Fajitas de carne de res en salsa tipo china	Carne de cerdo en salsa ciruela
-	Arveja amarilla seca en salsa criolla	-	-	-	-	-
Jugo lulo			Piña		Melón	
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Kumis entero	Yogurt entero	Leche entera fría	Queso campesino porción	Leche entera caliente con canela	Leche entera fría	Kumis entero
Naranja	Manzana	Mandarina	Papaya, mango, banano picados	Naranja	Durazno	Manzana
CENA						
Medias lunas de calabacín salteados	Espinaca, acelga y tomate salteados	Arveja, habichuela y pimentón a la criolla	Ensalada lechuga, tomate y cohombro	Ensalada espinaca, zanahoria, mango y pimentón	Ensalada Lechuga, rábano calado, apio y uvas pasas	Remolacha al vapor
Arroz con zanahoria	Arroz con fideos	Arroz al perejil	Arroz blanco	Arroz al tomate	Arroz con coco	Tornillos cocidos (para mezclar con atún)
Yuca a la crema	Papa al perejil	Yuca al vapor	Arracacha en salsa criolla	Bastones de yuca con cebolla caramelizada	Papa pastusa en cascos salteados	Chips de plátano verde
Muslito de pollo asado	Carne de res molida a la criolla	Pechuga de pollo en salsa chutney de mango y pimentón	Hamburguesa de carne de res gratinada	Pincho de carne de res	Pechuga de pollo al limón	Atún en salsa criolla
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___ (étnia _____)** **Afro ____ Raizal ___ ROM ___** **Sin pertenencia Étnica ____**

GRUPO DE EDAD : 4 a 5 años 11 meses sin Bienestarina

SEMANA 4						
LUNES 22	**MARTES 23**	**MIÉRCOLES 24**	**JUEVES 25**	**VIERNES 26**	**SÁBADO 27**	**DOMINGO 28**
DESAYUNO						
Colada de trigo en leche entera	Agua de panela en leche entera	Chocolate en leche entera	Changua con leche entera	Colada de avena en leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de arroz en leche entera
Cuadritos de queso campesino asados	Huevos con cebolla y tomate	Queso campesino porción	Huevo en changua	Queso tajado campesino para sandwich	Omelette	Queso doble crema tajado
Galletas tipo polvorosas	Pan rollo	Galletas soda	Calados	Pan para sanduche	Pan de máiz	Arepa de maíz blanca asada
Banano	Piña	Naranja	Manzana	Mandarina	Papaya	Pera
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche entera y panela para peto	Yogurt entero	Leche entera con azúcar y canela	Kumis entero	Leche entera para arroz con leche	Leche entera con azúcar	Leche entera con azúcar y canela
Maíz para peto	Galleta integral	Torta de vainilla	Galleta leche	Arroz para arroz con leche	Ponqué en tajadita	Pan de queso
-	Jalea de Guayaba sin azúcar	Pera	Mango	-	Melón	Naranja
ALMUERZO						
Ensalada de Lechuga y tomate	Ensalada de espinaca y cohombro	Calabacín rallado con vinagreta	Remolacha al cilantro	Habichuelas y ahuyama en salsa criolla	Calabaza y arveja guisadas	Tomate y aguacate en cubos
Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz al perejil	Arroz con habichuela	Arroz blanco	Arroz con fideos	Tortilla plana de harina de maíz
Tajadas de plátano maduro asadas	Croqueta de yuca	Papa pastusa en chupe	Plátano maduro al horno con bocadillo	Papa sabanera en cascos al horno	Astillas de arracacha asadas	Julianas de plátano maduro asados
Carne de res asada	Pechuga de pollo salsa agridulce	Vísceras de pollo y carne de res salteadas	Filete de tilapia en salsa blanca	Pechuga pollo en salsa Hawaina	Carne de res en Goulash	Carne molida de res cocida para burritos
Frijol a la criolla	-	-	-	-	-	-
Mandarina	Jugo de patilla			Papaya		
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera con azúcar y canela	Leche entera fría	Leche entera con azúcar	Queso campesino porción	Leche entera con azúcar	Yogurt entero	Kumis entero
Patilla	Mango	Melón	Durazno	Banano	Patilla	Jalea de Guayaba sin azúcar
CENA						
Zanahoria en cuadros al perejil	Brócoli a la crema	Tomate, cebolla, cilantro (pico de gallo)	Ensalada espinaca, tomate, pimentón y vinagreta	Acelga a la crema	Pepino con zanahoria guisados	Ensalada lechuga, habichuela y tomate
Arroz con fideos	Arroz al tomate	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Macarrones cocidos	Arroz ajonjolí	Arroz al perejil
Papa sabanera francesa al horno	Arracacha a la criolla	Papa sabanera a la crema	Chips de yuca	Papa pastusa en Puré	Pastelitos de yuca	Papa pastusa al perejil
Contramuslo de pollo salsa criolla	Carne de cerdo bbq	Carne de res molida en polvo	Pechuga de pollo en salsa oriental	Albóndigas de carne res a la diabla	Pechuga de pollo salsa agridulce	Filete de tilapia apanado
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS:

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___ (étnia _____)** **Afro ____ Raizal ___ ROM ___** **GRUPO DE EDAD : 4 a 5 años 11 meses sin Bienestarina** **Sin pertenencia Étnica ____**

SEMANA 5						
LUNES 29	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Agua de panela en leche entera						
Huevos revueltos						
Tostadas						
Patilla						
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche entera y panela para peto						
Maíz para peto						
-						
ALMUERZO						
Ensalada lechuga, arveja, remolacha						
Arroz blanco						
Papa sabanera con pimentón (húngara)						
Pechuga de pollo en pincho						
-						
Durazno						
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera con cocoa						
Manzana						
CENA						
Brócoli, pimentón, cabezona, apio salteados						
Arroz al cilantro						
Chips de papa criolla						
Carne de res en susu jugos (salsa demiglace)						
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

BIENESTAR FAMILIAR

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ___ Raizal ___ ROM ___ Sin pertenencia Étnica ___

GRUPO DE EDAD : 6 a 8 años 11 meses sin Bienestarina

SEMANA 1						
LUNES 1	MARTES 2	MIÉRCOLES 3	JUEVES 4	VIERNES 5	SÁBADO 6	DOMINGO 7
DESAYUNO						
Chocolate en leche entera	Colada de avena en leche entera	Agua de panela en leche entera	Colada de arroz en leche entera	Changua con leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de trigo en leche entera
Huevos con cebolla y tomate	Queso campesino porción	Omelette	Cuadritos de queso campesino asados	Huevo en changua	Queso campesino tajado para sandwich	Caldo de carne de res
Pan blandito	Mogolla integral	Galleta de leche	Pan rollo	Calados	Pan para sanduche	Arepa de maíz blanca asada
Banano	Naranja	Piña	Durazno	Manzana	Piña	Naranja
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Yogurt entero	Leche entera para arroz con leche	Kumis	Leche entera fría con azúcar	Leche entera con cocoa	Leche entera y panela para peto	Leche entera fría
Galletas de sal	Arroz para arroz con leche	Galletas polvorosas	Ponquecito redondo	Galleta integral	Maíz para peto	Pan de queso
Mandarina	-	Pera	Papaya	Mandarina	-	Pera
ALMUERZO						
Ensalada de repollo, zanahoria y piña	Ensalada lechuga, tomate y cohombro	Habichuela, arveja y tomate salteados	Ensalada espinaca, zanahoria, fresa y pimentón	Ensalada remolacha con vinagreta	Ensalada de aguacate	Ensalada apio, espinaca y tomate
Espaguetis cocidos	Arroz blanco	Arroz al cilantro	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz con limón	Arroz con coco
Chips arracacha	Plátano maduro melado con panela	Papa sabanera en cascos dorados	Arracacha a la criolla	Papa pastusa en puré	Sancocho de res: plátano verde, papa sabanera, yuca, arracacha	Yuca en salsa criolla
Carne de res molida en salsa bolognesa	Pierna de pollo a la broaster al horno	Estofado de hígado de res y carne de res	Carne de cerdo a la plancha	Pechuga de pollo rellena con espinaca y apanada dorada	Carne de res sancocho	Filete de tilapia a la plancha
-	-	-	Arveja verde seca guisada	-	-	-
	Jalea de Guayaba sin azúcar	Jugo Maracuyá			Jalea de Guayaba sin azúcar	
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera fría	Leche entera caliente con canela	Queso campesino porción	Yogurt entero	Leche entera con azúcar	Kumis entero	Yogurt entero
Mango	Patilla	Papaya, mango y banano picados	Melón	Mango	Patilla	Melón
CENA						
Brócoli salteado	Poteca de ahuyama	Rodajas de cohombro a la vinagreta	Medias lunas de apio y calabaza en cuadros salteados con con ajonjolí	Pepino guisado	Espinaca guisada	Zanahoria en rodajas en salsa dulce (Vichy)
Arroz pimentón	Arroz con arveja	Arroz al tomate	Tallarines de pasta salteados	Arroz verde con espinaca	Arroz blanco	Arroz primavera: con ahuyama, arveja y pimentón
Papa pastusa en bolitas	Papa criolla dorada al horno	Astillas de yuca doradas	Papa pastusa chaleca	Papa sabanera francesa dorada	Plátano maduro en tajadas asadas	Croquetas de papa pastusa
Pechuga de pollo en salsa champiñones	Carne de res en bistec	Filete de tilapia al limón	Fajitas de pechuga de pollo en salsa napolitana	Hamburguesa de carne de res encebollada	Pechuga de pollo en salsa de vegetales, ragout de pollo	Carne de res chimichurri
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista IOBE
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : **Indígena ___ (étnia _____)** **GRUPO DE EDAD : 6 a 8 años 11 meses sin Bienestarina**
Afro ____ Raizal ___ ROM ___ **Sin pertenencia Étnica ____**

SEMANA 2						
LUNES 8	**MARTES 9**	**MIÉRCOLES 10**	**JUEVES 11**	**VIERNES 12**	**SÁBADO 13**	**DOMINGO 14**
DESAYUNO						
Agua de panela en leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de avena en leche entera	Agua de panela en leche entera	Colada de arroz en leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de trigo en leche entera
Huevos revueltos	Queso campesino porción	Huevo frito	Queso doble crema tajado	Huevos con cebolla y tomate	Cuadritos de queso campesino asados	Omelette
Pan blandito	Galletas sodas	Pan de maíz	Arepa de maíz blanca asada	Pan rollo	Galletas polvorosas	Tostadas
Manzana	Papaya y patilla picadas	Mango	Patilla	Banano	Durazno	Piña
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche fría con azúcar	Kumis entero	Leche entera para arroz con leche	Yogurt entero	Leche entera con azúcar	Leche entera fría	Leche entera y panela para peto
Galleta de leche	Torta de chocolate	Arroz para arroz con leche	Ponqué en tajadita	Torta de vainilla	Galleta cracker	Maíz para peto
Banano	-	Durazno	Naranja	Manzana	Mandarina	-
ALMUERZO						
Ensalada de lechuga y cohombro	Habichuelas y arvejas a la crema	Ensalada de repollo morado, arveja verde fresca, uvas, manzanas	Acelga a la criolla con huevo (al perico)	Ensalada de espinaca, cohombro, tomate y mandarina	Guatila rallada con calabacín guisados	Espinaca a la crema
Arroz blanco	Arroz pimentón	Pasta lasagna cocida	Arroz al perejil	Arroz al tomate	Arroz con arveja	Arroz blanco
Plátano maduro al horno	Papa pastusa en chupe	Chips de plátano verde	Papa sabanera en cascos dorados	Patacón de plátano verde asado	Yuca al vapor	Papa pastusa al puerro
Carne de res en salsa agridulce	Pechuga de pollo en tiras apanados asadas	Salsa bolognesa: Carne de res molida y salsa de tomates	Trocitos de vísceras de pollo y carne de res salteadas	Filete de tilapia al ajillo	Contramuslos de pollo en salsa de naranja	Albóndigas de carne de res molida en salsa napolitana
Lentejas guisadas	-	-	-	-	-	-
	Jalea de Guayaba sin azúcar	Jugo mora				Papaya, mango y banano picados
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera con hierbabuena	Yogurt entero	Leche entera fría	Leche entera con cocoa	Kumis entero	Leche entera con azúcar y canela	Queso campesino porción
Papaya	Mandarina	Piña	Pera	Papaya	Mango	Jalea de Guayaba sin azúcar
CENA						
Ahuyama guisada	Coliflor salteado	Habichuela, zanahoria, apio, pimentón en encurtido	Tomate en cascos	Ensalada lechuga, arveja y tomate	Habichuelas y zanahoria a la diabla	Calabaza a la criolla
Arroz con habichuela	Arroz al tomate	Arroz al cilantro	Arroz verde con espinaca	Arroz con fideos	Espaguetis a la criolla	Arroz blanco
Papa sabanera con pimentón (húngara)	Papa criolla al vapor	Croquetas de arracacha	Yuca al perejil	Papa pastusa en láminas, milhoja de papa	Papa criolla dorada	Buñuelos de plátano
Pechuga de pollo a la plancha	Carne de cerdo agridulce	Filete de tilapia en salsa de coco	Carne de res en salsa de champiñones	Pechuga de pollo en Fricasé	Carne de res en salsa de pimentones, a la húngara	Pierna de pollo a las finas hierbas
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___

GRUPO DE EDAD : 6 a 8 años 11 meses sin Bienestarina
Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA 3						
LUNES 15	**MARTES 16**	**MIÉRCOLES 17**	**JUEVES 18**	**VIERNES 19**	**SÁBADO 20**	**DOMINGO 21**
DESAYUNO						
Agua de panela en leche entera	Changua con leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de avena en leche entera	Agua de panela en leche entera	Colada de arroz en leche entera	Chocolate en leche entera
Queso campesino tajado para sandwich	Huevo en changua	Queso campesino porción	Huevos revueltos	Queso doble crema tajado	Caldo de pechuga de pollo	Huevo frito
Pan para sanduche	Calados	Galletas tipo polvorosa	Pan blandito	Arepa de maíz blanca asada	Mogolla integral	Calados
Banano	Pera	Papaya	Mango	Jalea de Guayaba sin azúcar	Pera	Papaya
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche entera fría	Leche entera con azúcar y canela	Leche entera con azúcar	Leche entera para arroz con leche	Kumis entero	Yogurt entero	Leche entera fría
Minipalito de queso costeño	Minicroisant	Galletas de sal	Arroz para arroz con leche	Torta de chocolate	Ponquecito redondo	Galletas polvorosas
Patilla	Melón	Durazno	-	Patilla	-	Papaya, mango, banano picados
ALMUERZO						
Ensalada arveja y tomate a la vinagreta	Pepino guisado	Ensalada de lechuga, remolacha y tomate	Brócoli escabechado	Ensalada de aguacate	Ensalada de zanahoria y cohombro rallados con vinagreta	Coliflor a la criolla
Coditos de pasta salsa blanca	Arroz blanco	Arroz con habichuela	Arroz primavera con pimentón, ahuyama, arverja	Arroz blanco	Arroz con fideos	Arroz con pimentón
Papa sabanera chorreada	Astillas de arracacha asadas	Aborrajado dorado	Cascos de papa sabanera a la criolla	Papa pastusa y criolla para el ajiaco	Torta de plátano maduro	Papa criolla al perejil
Deditos de filete de tilapia apanados dorados	Contramuslo de pollo con vegetales en salsa	Hígado de res y carne de res en bistec	Carne de res al orégano	Pierna de pollo para el ajiaco	Fajitas de carne de res en salsa tipo china	Carne de cerdo en salsa ciruela
-	Arveja amarilla seca en salsa criolla	-	-	-	-	-
Jugo lulo			Piña		Melón	
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Kumis entero	Yogurt entero	Leche entera fría	Queso campesino porción	Leche entera caliente con canela	Leche entera fría	Kumis entero
Naranja	Manzana	Mandarina	Papaya, mango, banano picados	Naranja	Durazno	Manzana
CENA						
Medias lunas de calabacín salteados	Espinaca, acelga y tomate salteados	Arveja, habichuela y pimentón a la criolla	Ensalada lechuga, tomate y cohombro	Ensalada espinaca, zanahoria, mango y pimentón	Ensalada Lechuga, rábano calado, apio y uvas pasas	Remolacha al vapor
Arroz con zanahoria	Arroz con fideos	Arroz al perejil	Arroz blanco	Arroz al tomate	Arroz con coco	Tornillos cocidos (para mezclar con atún)
Yuca a la crema	Papa al perejil	Yuca al vapor	Arracacha en salsa criolla	Bastones de yuca con cebolla caramelizada	Papa pastusa en cascos salteados	Chips de plátano verde
Muslito de pollo asado	Carne de res molida a la criolla	Pechuga de pollo en salsa chutney de mango y pimentón	Hamburguesa de carne de res gratinada	Pincho de carne de res	Pechuga de pollo al limón	Atún en salsa criolla
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___

GRUPO DE EDAD : 6 a 8 años 11 meses sin Bienestarina
Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA 4						
LUNES 22	MARTES 23	MIÉRCOLES 24	JUEVES 25	VIERNES 26	SÁBADO 27	DOMINGO 28
DESAYUNO						
Colada de trigo en leche entera	Agua de panela en leche entera	Chocolate en leche entera	Changua con leche entera	Colada de avena en leche entera	Chocolate en leche entera	Colada de arroz en leche entera
Cuadritos de queso campesino asados	Huevos con cebolla y tomate	Queso campesino porción	Huevo en changua	Queso tajado campesino para sandwich	Omelette	Queso doble crema tajado
Pan blandito	Pan rollo	Galletas soda	Calados	Pan para sanduche	Pan de máiz	Arepa de maiz blanca asada
Banano	Piña	Naranja	Manzana	Mandarina	Papaya	Pera
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche entera y panela para peto	Yogurt entero	Leche entera con azúcar y canela	Kumis entero	Leche entera para arroz con leche	Leche entera con azúcar	Leche entera con azúcar y canela
Maíz para peto	Galleta integral	Torta de vainilla	Galleta leche	Arroz para arroz con leche	Ponqué en tajadita	Pan de queso
-	Jalea de Guayaba sin azúcar	Pera	Mango	-	Melón	Naranja
ALMUERZO						
Ensalada de Lechuga y tomate	Ensalada de espinaca y cohombro	Calabacín rallado con vinagreta	Remolacha al cilantro	Habichuelas y ahuyama en salsa criolla	Calabaza y arveja guisadas	Tomate y aguacate en cubos
Arroz blanco	Arroz blanco	Arroz al perejil	Arroz con habichuela	Arroz blanco	Arroz con fideos	Tortilla plana de harina de maíz
Tajadas de plátano maduro asadas	Croqueta de yuca	Papa pastusa en chupe	Plátano maduro al horno con bocadillo	Papa sabanera en cascos al horno	Astillas de arracacha asadas	Julianas de plátano maduro asados
Carne de res asada	Pechuga de pollo salsa agridulce	Vísceras de pollo y carne de res salteadas	Filete de tilapia en salsa blanca	Pechuga pollo en salsa Hawaina	Carne de res en Goulash	Carne molida de res cocida para burritos
Frijol a la criolla	-	-	-	-	-	-
Mandarina	Jugo de patilla			Papaya		
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera con azúcar y canela	Leche entera fría	Leche entera con azúcar	Queso campesino porción	Leche entera con azúcar	Yogurt entero	Kumis entero
Patilla	Mango	Melón	Durazno	Banano	Patilla	Jalea de Guayaba sin azúcar
CENA						
Zanahoria en cuadros al perejil	Brócoli a la crema	Tomate, cebolla, cilantro (pico de gallo)	Ensalada espinaca, tomate, pimentón y vinagreta	Acelga a la crema	Pepino con zanahoria guisados	Ensalada lechuga, habichuela y tomate
Arroz con fideos	Arroz al tomate	Arroz con zanahoria	Arroz blanco	Macarrones cocidos	Arroz ajonjolí	Arroz al perejil
Papa sabanera francesa al horno	Arracacha a la criolla	Papa sabanera a la crema	Chips de yuca	Papa pastusa en Puré	Pastelitos de yuca	Papa pastusa al perejil
Contramuslo de pollo salsa criolla	Carne de cerdo bbq	Carne de res molida en polvo	Pechuga de pollo en salsa oriental	Albóndigas de carne res a la diabla	Pechuga de pollo salsa agridulce	Filete de tilapia apanado
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento a nivel nacional
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restabecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad internado
Nombre EAS: FUNDACION PARA LA ASISTENCIA DE LA NIÑEZ ABANDONADA

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____)
Afro ____ Raizal ___ ROM ___

GRUPO DE EDAD : 6 a 8 años 11 meses sin Bienestarina
Sin pertenencia Étnica ____

SEMANA 5						
LUNES 29	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
DESAYUNO						
Agua de panela en leche entera						
Huevos revueltos						
Tostadas						
Patilla						
REFRIGERIO DE LA MAÑANA						
Leche entera y panela para peto						
Maíz para peto						
-						
ALMUERZO						
Ensalada lechuga, arveja, remolacha						
Arroz blanco						
Papa sabanera con pimentón (húngara)						
Pechuga de pollo en pincho						
-						
Durazno						
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO DE LA TARDE						
Leche entera con cocoa						
Manzana						
CENA						
Brócoli, pimentón, cabezona, apio salteados						
Arroz al cilantro						
Chips de papa criolla						
Carne de res en susu jugos (salsa demiglace)						
AGUA, AGUA AROMATIZADA O AROMATICAS COMO: MENTA, HIERBABUENA, LIMONARIA,CANELA, ALBAHACA, CIDRON, ETC						
REFRIGERIO NOCTURNO						

ADRIANA PARDO B.
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND 01160

MARTHA BEATRIZ VASQUEZ LADINO
Nutricionista Dietista ICBF
T.P. MND 02343

Fecha de elaboración: 21 de diciembrede 2022

	FANA						
	FECHA	**POBLACION A QUIEN VA DIRIGIDA**	**SUBTEMAS DURACION**	**OBJETIVO GENERAL**	**METODOLOGIA**	**MATERIALES O AYUDAS DIDACTICAS**	**EVIDENCIAS DE DIFUSION**
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS	SEPTIEMBRE 20/2024	Personal Servicio de alimentos	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM GENERALIDADES 1 HORA	Actualizar al personal del servicio de alimentos en los conocimientos referentes al plan de saneamiento basico , Buenas practicas de manufactura con el fin de brindar un servicio de alta calidad minimizando los riesgos y disminuyendo el impacto ambiental. Realizar capacitación continua y permanente mediante charlas educativas y actividades que garanticen un óptimo servicio de calidad prestado a los usuarios del mismo.	CHARLA EDUCATIVA CON APOYO DE MEDIOS AUDIOVISUALES Y ESCRITOS VIDEOS E INFOGRAFIAS	INFOGRAMAS VIDEOS, AFICHE, JUEGOS DIDACTICOS.	ACTA Y LISTADO DE ASISTENCIA
	OCTUBRE 25/24		MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS 1 HORA				
	NOVIEMBRE 22 /24		TALLER ESTANDARIZACION DE PORCIONES MINUTA PATRON ICBF				
	Diciembre 6 /2024		CONCEPTOS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS 1HORA				
			BPM COMPRA SEGURA DE ALIMENTOS Y RECIBO DE MATERIA PRIMA. 1 HORA				
	ene-25		LIMPIEZA Y DESINFECCION CAPACITACION EXTERNA 1 HORA				
	feb-25		BPM SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS 1 HORA				
	mar-25		ESTANDARIZACION PORCIONES				
	abr-25		PRACTICAS HIGIENICAS EN MANIPULACION DE ALIMENTOS 1 HORA				
	may-25		CICLOS DE MENU Y ESTANDARIZACION PORCIONES				
	jun-25		BPM 1 HORA				

FANA	FICHA DESCRIPTIVA TALLERES

TITULO TALLER	**Conceptos de inocuidad de los alimentos**
PROFESIONAL ENCARGADO	CAROLINA OCHOA M NUTRICIONISTA.
FECHA DEL TALLER	Diciembre 6 /2024
ESTRUCTURA DEL TALLER	Taller teórico- práctico basado en conceptos de buenas prácticas de manufactura que minimicen los riesgos de contaminación y desarrollo de ETAS, asegurando la inocuidad del producto final en los 5 tiempos de comida de los NNA
MATERIALES	Video OMS las 5 claves para la inocuidad de los alimentos. https://www.youtube.com/watch?v=ULZSfFVpLtQ INOCUIDAD DE ALIMENTOS - PROGRAMA DE FORMACIÓN PARA PREVENIR ETAs https://www.youtube.com/watch?v=NeQNwgdhgOg
JUSTIFICACIÓN DEL TALLER **PARTICIPANTES**	Conocer todos los factores que alteran la inocuidad de los alimentos que preparamos 1. Charla educativa que hace parte del programa de capacitación del personal manipulador de alimentos 2. Videos educativos LILA MOTA DIANA BRAVO

Escaneado con CamScanner