

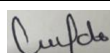
Programa o Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL PARA LA ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil

Nombre EAS:

FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)

GRUPO ÉTNICO : Indígena (étnica) _____
Afro Raizal ROM Sin pertenencia Étnica x

Atrio		Raizal		ROM		Sin pertenencia Étnica		x	
FRUTA ENTERA									
PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACION		
			a	1	1				
			6-11 MESES	1 A 3 AÑOS	4 A 5 AÑOS				
BANANO PICADO (fruta entera en el almuerzo)	Banano maduro	Gramos	0	50	54	104	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.		
BANANO PICADO	Banano maduro	Gramos	0	114	114	228	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.		
BANANO EN RODAJAS (Refrigerio de la tarde)	Banano maduro	Gramos	0	70	80	150	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.		
CASQUITOS DE MANDARINA	Mandarina	Gramos	0	100	115	215	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en cascos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.		
CASQUITOS DE MANDARINA(fruta entera en el almuerzo)	Mandarina	Gramos	0	58	58	116	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en cascos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.		
DURAZNO PICADO	Durazno	Gramos	0	82	95	177	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada y servir. 4. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.		
DURAZNO PICADO (Fruta entera almuerzo)	Durazno	Gramos	0	42	48	90	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.		
FRESAS PICADAS	Fresa	Gramos	0	74	85	159	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.		
FRESAS PICADO (Fruta entera almuerzo)	Fresa	Gramos	0	37	42	79	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.		
MANGO EN PALITOS	Mango	Gramos	0	140	160	300	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.		
MANGO PICADO (Fruta entera almuerzo)	Mango	Gramos	0	70	80	150	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Pelar. 4. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 5. Servir de manera inmediata. 6. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.		
MANZANA EN CUADROS	Manzana	Gramos	0	42	83	125	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.		
MANZANA EN LUNAS (Fruta entera almuerzo)	Manzana	Gramos	0	29	47	76	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.		
MELON EN TROZOS (fruta entera almuerzo)	Melón	Gramos	0	70	80	150	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.		



CAROLINA GIRALDO CORREA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND06255



AMEVE AYALA MEDINA
Nutricionista Dietista
T.P. MND02129

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021

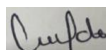
Programa o Proyecto: MODALIDAD INSTITUCIONAL PARA LA ATENCIÓN A LAPRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: Hogares Infantiles-Centros de Desarrollo Infantil

Nombre EAS:

FUNDACION ARCOIRIS DE AMOR - CORPORACIÓN EDUCACIÓN ALTERNATIVA (EDAL)

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

PREPARACIONES	INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	PESO BRUTO POR CANTIDAD BENEFICIARIOS			TOTAL PESO BRUTO	PROCEDIMIENTO PREPARACION
			0	1	1		
			6-11 MESES	1 A 3 AÑOS	4 A 5 AÑOS		
MELON PICADO	Melón	Gramos	0	140	160	300	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Supervisar el consumo 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
MIX DE MANZANA Y PAPAYA	Manzana	Gramos	0	41	50	91	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada, mezclar 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
	Papaya	Gramos	0	50	58	108	
MIX DE MELÓN Y DURAZNO	Melón	Gramos	0	60	80	140	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
	Durazno	Gramos	0	47	47	94	
NARANJA EN CASQUITOS (fruta entera en el almuerzo)	Naranja	Gramos	0	44	50	94	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
NARANJA EN CASQUITOS	Naranja	Gramos	0	88	100	188	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
PAPAYA EN TROZOS	Papaya	Gramos	0	100	115	215	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Pelar. 4. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 5. Servir de manera inmediata. 6. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
PAPAYA PICADA (Fruta entera almuerzo)	Papaya	Gramos	0	43	58	101	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Pelar. 4. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 5. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
PATILLA EN CUBITOS (Fruta entera almuerzo)	Sandia	Gramos	0	87	100	187	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Pelar. 4. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 5. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
PERA EN TROZOS	Pera Nacional	Gramos	0	82	95	177	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
PERA EN TAJADAS (Fruta entera almuerzo)	Pera Nacional	Gramos	0	41	47	88	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
PIÑA EN TROZOS (Fruta entera almuerzo)	Piña	Gramos	0	64	73	137	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
PIÑA EN TROZOS	Piña	Gramos	0	128	146	274	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Retirar la cascara, seccionar en trozos según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.
CIRUELA EN TROZOS	Ciruela	Gramos	0	40	40	80	1. Inspeccione que la fruta este en buen estado y cumpla con las condiciones de calidad. 2. Lavar y desinfectar la fruta 3. Seccionar en trozos sin la pepa, según tamaño de la porción estandarizada 4. Servir de manera inmediata. 5. Realizar especial acompañamiento y supervisión durante el consumo.



CAROLINA GIRALDO CORREA
Nutricionista Dietista EAS
T.P. MND06255



AIMEY AYALA MEDINA
Nutricionista Dietista
T.P. MND02129

Nutricionista Dietista ICBF
T.P.

Fecha de elaboración: 09 de abril 2021