
 <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL</b>		<b>UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</b>				<b>VERSIÓN:</b>	
		<b>FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO</b>				<b>CÓDIGO:</b>	
<b>ENTIDAD TERRITORIAL:</b>		<b>Risaraldea</b>					
<b>Fecha de la visita:</b>		<b>16-10-2023</b>		<b>Sede educativa:</b>		<b>El Limbo - Santuario</b>	
<b>Operador:</b>		<b>Deteniendo futuro</b>					
<b>Tipo de Complemento:</b>		<b>Jornada Mañana</b>	<b>Jornada Tarde</b>	<b>Almuerzo</b>	<b>No de servicios:</b>	<b>15</b>	
<b>Información de las raciones entregadas:</b>							
<b>Descripción del menú:</b>		<b>Hamburguesa</b>					
<b>Intercambios</b>		<b>Alimento:</b>					
		<b>Motivo del intercambio</b>			<b>Fecha:</b>	<b>Autorizado por:</b>	
<b>Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)</b>							
<b>Requerimientos alimentario y nutricional</b>							
<b>Cumplimiento de la minuta patrón</b>							<b>Calificación</b>
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.						C
2	El menu del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.						C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.						C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.						C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.						C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.						N/A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.						C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.						C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.						C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.						C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.						C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio						C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.						C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.						C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.						C
<b>Observaciones</b>							

**Alimentos para Aprender**

<b>FIRMA</b>		<b>FIRMA</b>	
<b>Nombre:</b>	<b>Jairo Martinez</b>	<b>Nombre:</b>	<b>Mee</b>
<b>Documento:</b>	<b>1088364193</b>	<b>Documento:</b>	<b>32348129</b>
<b>Cargo:</b>	<b>Nutricionista</b>	<b>Cargo:</b>	<b>nutricionista</b>



 <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL</b>	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN:
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PRE-ARADA EN SITIO		CÓDIGO:
			VIGENTE DESDE:

ENTIDAD TERRITORIAL:	Cesaralta		
Fecha de la visita:	16-10-2023	Sede educativa:	Marco Fidel Suarez Quintana
Operador:	Nutriendo Futuro		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
			No de servicios: 96

Información de las raciones entregadas			
Descripción del menú:	Hamburguesa		
Intercambios	Alimento:		
	Motivo del intercambio	Fecha:	Autorizado por:

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)			
--	--	--	--


Requerimientos alimentario y nutricional		Calificación
Cumplimiento de la minuta patrón		
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones



FIRMA		FIRMA	
Nombre:	Jairo Martinez	Nombre:	GLADIS MENIN
Documento:	1058304193	Documento:	25146359
Cargo:	Nutricionista	Cargo:	Encargada de la cocina



 <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL</b>	<b>UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</b>		VERSIÓN:
	<b>FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO</b>		CÓDIGO:
			VIGENTE DESDE:

ENTIDAD TERRITORIAL:	Escuela		
Fecha de la visita:	16-19-2025	Sede educativa:	Sagrados Corazones - Santuario
Operador:	Nathanelo Fajardo		
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
		No de servicios:	130

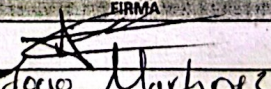
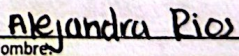
<b>Información de las raciones entregadas</b>			
Descripción del menú:	Hamburguesa		
Intercambios	Alimento:		
	Motivo del intercambio	Fecha:	Autorizado por:

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)			
<b>Requerimientos alimentario y nutricional</b>			
<b>Cumplimiento de la minuta patrón</b>			<b>Calificación</b>


1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

<b>Observaciones</b>



<b>FIRMA</b>	<b>FIRMA</b>
 Nombre: Jairo Márquez Documento: 1088304193 Cargo: Nutricionista	 Nombre: Alejandra Pios Documento: 1036624771 Cargo: Manipuladora



 <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL</b>	<b>UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</b>		VERSIÓN:
	<b>FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO</b>		CÓDIGO:
			VIGENTE DESDE:

ENTIDAD TERRITORIAL:	Risaralda			
Fecha de la visita:	21-10-2025	Sede educativa:	Bernardo Anco - Virgen	
Operador:	Nutriendo Futuro			
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios: 300


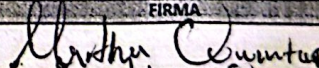
Información de las raciones entregadas				
Descripción del menú:	Crema de Zanahora, Cerdo asado, ensalada de tomate, mondul de plátano, dulce, jugo de fresa			
Intercambios	Alimento:			
	Motivo del intercambio	Fecha:	Autorizado por:	

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)	
--	--


Requerimientos alimentario y nutricional	
Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1 Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2 El menu del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3 Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4 El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5 El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6 En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
7 Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8 Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9 El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10 Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11 Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12 En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13 En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14 La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15 El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones



FIRMA	FIRMA
 Nombre: Juan Martinez Documento: 1088304143 Cargo: Nutricionista	 Nombre: Martha Camacho Documento: 42030211 Cargo: Manipuladora




 <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL</b>		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				VERSIÓN:
		FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO				CÓDIGO:
ENTIDAD TERRITORIAL:		Versalida				
Fecha de la visita:		29-10-2025		Sede educativa: Pecho Unbe - Santa Rosa		
Operador:		Nutrición Futuro				
Tipo de Complemento:		Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	364
Información de las raciones entregadas						
Descripción del menú:		Crema de Zanahoria, Arroz, Cereal en Cereales, Mantequilla, Plátano Verde, Jugo de Mango				
Intercambios		Alimento:				
		Motivo del intercambio	Fecha:			Autorizado por:
Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)						
Requerimientos alimentario y nutricional						
Cumplimiento de la minuta patrón						Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.					C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.					C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.					C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.					C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.					C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.					N/A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.					C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.					C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.					C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.					C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.					C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio					C
13	En el comedor escolar se promueven prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.					C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.					C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomida es bajo.					C
Observaciones						

**Alimentos para Aprender**

FIRMA		FIRMA	
Nombre:	Paula Martínez	Nombre:	Diana Gallego
Documento:	108834193	Documento:	1020400786
Cargo:	Nutricionista	Cargo:	Manipuladora



 <b>MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL</b>	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR				VERSIÓN:
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREARADA EN SITIO				CÓDIGO:
					VIGENTE DESDE:
ENTIDAD TERRITORIAL:	Cisaraldea				
Fecha de la visita:	29-10-2025	Sede educativa:		laboure - Santa Rosa	
Operador:	Deteniendo futuro				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	324
			X		

Información de las raciones entregadas					
Descripción del menú:	Crema de canchona, Arroz blanco, Cerveza en Cuadros, tomate, plátano Maduro, jugo de mango				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:		Autorizado por:

Califique según nivel de cumplimiento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

Requerimientos alimentario y nutricional		Calificación
Cumplimiento de la minuta patrón		
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C

Observaciones

**Alimentos para Aprender**

FIRMA	FIRMA
Nombre: <i>Juan Martinez</i>	Nombre: <i>Maria Martinez</i>
Documento: <i>1088302193</i>	Documento: <i>95170275</i>
Cargo: <i>Nutricionista</i>	Cargo: <i>Multiplicadora</i>