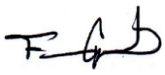
REVISION Y AJUSTE DOCUMENTOS

1. Ciclo de menús 10 días, continua igual, cumple con gramaje y variedad en las preparaciones.
2. Análisis químico del ciclo de menús: El porcentaje de cubrimiento se encuentra dentro del rango.
3. Guía de preparaciones del ciclo: Permite saber cuál es la cantidad en la compra del alimento en crudo (peso bruto) y cuál es la cantidad a la hora de servido (peso servido)
   En la primera pestaña se encuentran indicaciones especificas
   - Las bebidas son en mililitros y equivalen a un vaso (240 ml.)
   - Las frutas equivalen a 1 unidad mediana o una taza mediana si es en trozos.
   - El derivado de cereal equivale a una porción grande
4. En especificaciones técnicas de alimentación 580 se modifican gramajes de frutas.
5. En gramajes para raciones:
   - Bebida en polvo con leche: 35 gramos equivale a un sobre pequeño (reconstituir en 200 ml.)
   - Cereal: Pan 100 gramos equivale a 2 panes medianos
     Ponqués y otros derivados equivalen a una porción grande tajada de 2 cm.
   - Comida lista: De acuerdo a gramaje
   - Complementarios: Son como la palma de la mano, para frutos secos la mano es encocada

Elaboró



FANNY YENIFER CIFUENTES CONTRERAS
NUTRICIONISTA DIETISTA REGISTRO MND 02174
LICENCIA SST 25-1034 DE 2023