REPORTE CICLOS DE MENÚS – NIVEL PREESCOLAR

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR**
MUNICIPIO	**SANTA ROSA – BOLÍVAR**
SEDE EDUCATIVA	**I.E. Técnica Agropecuaria y en Sistemas Nuestra Señora del Carmen; I.E. Santa Rosa de Lima; C.E. Chiricoco (sedes Chiricoco y Paiva)**
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm³ (ajuste territorial)	Leche entera (200 cm³)	Bebida láctea con avena (200 cm³)	Leche entera (200 cm³)	Leche entera (200 cm³)	Kumis entero (200 cm³)
Cereal acompañante	12 g – 40 g	Roscón de bocadillo (15 g)	Galleta dulce sin relleno (12 g)	Pan de leche (15 g)	Roscón de bocadillo (15 g)	Croissant de queso (12 g)
Frutas	Mínimo 100 g	Mango (150 g)	—	Banano (120 g)	—	Mandarina (100 g)
Postre	12 g – 40 g	—	Bocadillo veleño (13 g)	—	Bocadillo veleño (35 g)	—

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm³ (ajuste territorial)	Leche entera (200 cm³)	Kumis entero (200 cm³)	Yogurt entero (200 cm³)	Kumis entero (200 cm³)	Leche entera (200 cm³)
Cereal acompañante	12 g – 40 g	Galleta polvorosa (12 g)	Galleta salada tipo cracker (12 g)	Galleta salada tipo cracker (12 g)	Galleta tipo soda (12 g)	Galleta polvorosa (12 g)
Frutas	Mínimo 100 g	Mango (150 g)	—	Mandarina (100 g)	—	Banano (110 g)
Postre	12 g – 40 g	—	Panelita de leche (12 g)	—	Arequipe (dulce de leche) (15 g)	—

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm³ (ajuste territorial)	Bebida láctea con avena (200 cm³)	Leche entera (200 cm³)	Yogurt entero (200 cm³)	Bebida láctea con avena (200 cm³)	Leche entera (200 cm³)
Cereal acompañante	12 g – 40 g	Galleta salada tipo cracker (13 g)	Pan de leche (15 g)	Galleta tipo soda (15 g)	Galleta dulce sin relleno (12 g)	Roscón de bocadillo (15 g)
Frutas	Mínimo 100 g	Naranja (100 g)	—	Naranja (100 g)	—	Manzana (160 g)
Postre	12 g – 40 g	—	Panelita de leche (35 g)	—	Panelita de leche (12 g)	—

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm³ (ajuste territorial)	Yogurt entero (200 cm³)	Yogurt entero (200 cm³)	Bebida láctea con avena (200 cm³)	Kumis entero (200 cm³)	Bebida láctea con avena (200 cm³)
Cereal acompañante	12 g – 40 g	Galleta tipo soda (15 g)	Roscón de bocadillo (15 g)	Galleta salada tipo cracker (13 g)	Galleta polvorosa (12 g)	Galleta salada tipo cracker (13 g)
Frutas	Mínimo 100 g	Mandarina (100 g)	—	Naranja (100 g)	—	Naranja (100 g)
Postre	12 g – 40 g	—	Arequipe (dulce de leche) (15 g)	—	Arequipe (dulce de leche) (15 g)	—

OBSERVACIONES

Frecuencias (Tabla 20, Anexo 3 Res. 003/2026): lácteo y cereal todos los días; fruta 3 veces por semana; postre (frutos secos y semillas o azúcares) 2 veces por semana. Cada menú cumple entre 95% y 110% de la meta del complemento (ver Herramienta 12).

Bebida láctea de 200 cm³ en todos los niveles: en preescolar la Tabla 20 indica 180 cm³, pero no hay presentación comercial individual de ese volumen; se aplica ajuste territorial de la minuta patrón (Anexo 3, num. 6.3) compensando con el gramaje del cereal y del postre, sujeto a concepto de la UApA. Se excluye el melón porque no se consigue en porción individual y fraccionarlo exige condiciones higiénicas que hoy no tienen las sedes.

Los pesos son netos. Para frutas, el peso bruto de compra está en la Herramienta 12. Las frutas se lavan y desinfectan antes de entregarse; cada componente va en empaque individual. Composición de alimentos: TCAC 2018 ICBF verificada; bebida láctea con avena según Ficha Técnica ICBF FT-24.

Ajustes propios de este nivel frente al ciclo base: Menú 1: Ajuste para el nivel: Yogurt entero → Leche entera; Croissant de queso → Roscón de bocadillo. Menú 3: Ajuste para el nivel: Yogurt entero → Leche entera; Galleta polvorosa → Pan de leche; Melón → Banano. Menú 5: Ajuste para el nivel: Galleta salada tipo cracker → Croissant de queso. Menú 7: Ajuste para el nivel: Croissant de queso → Galleta salada tipo cracker. Menú 11: Ajuste para el nivel: Melón → Naranja. Menú 12: Ajuste para el nivel: Galleta polvorosa → Pan de leche. Menú 13: Ajuste para el nivel: Croissant de queso → Galleta tipo soda; Banano → Naranja. Menú 14: Ajuste para el nivel: Galleta salada tipo cracker → Croissant de queso. Menú 16: Ajuste para el nivel: Kumis entero → Yogurt entero; Galleta dulce sin relleno → Galleta tipo soda. Menú 20: Ajuste para el nivel: Banano → Mandarina. AJUSTES OCT-2026 (valores oficiales TCAC 2018 y Ficha Técnica ICBF FT-24 para la bebida láctea con avena): Menú 2: Galleta dulce sin relleno 15 → 12 g; Arequipe (dulce de leche) 20 g → Bocadillo veleño 13 g. Menú 11: Galleta dulce sin relleno 20 g → Galleta salada tipo cracker 13 g. Menú 14: Croissant de queso 20 g → Galleta dulce sin relleno 12 g; Panelita de leche 15 → 12 g. Menú 18: Galleta salada tipo cracker 22 → 13 g. Menú 20: Croissant de queso 20 g → Galleta salada tipo cracker 13 g; Mandarina 100 g → Naranja 100 g.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS **DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 03902**

REPORTE CICLOS DE MENÚS – NIVEL PRIMARIA:PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR**
MUNICIPIO	**SANTA ROSA – BOLÍVAR**
SEDE EDUCATIVA	**I.E. Técnica Agropecuaria y en Sistemas Nuestra Señora del Carmen; I.E. Santa Rosa de Lima; C.E. Chiricoco (sedes Chiricoco y Paiva)**
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm^3	Yogurt entero (200 cm^3)	Bebida láctea con avena (200 cm^3)	Yogurt entero (200 cm^3)	Leche entera (200 cm^3)	Kumis entero (200 cm^3)
Cereal acompañante	12 g – 60 g	Croissant de queso (15 g)	Galleta dulce sin relleno (12 g)	Galleta dulce sin relleno (20 g)	Roscón de bocadillo (40 g)	Galleta salada tipo cracker (25 g)
Frutas	Mínimo 100 g	Mango (140 g)	—	Mango (100 g)	—	Mandarina (100 g)
Postre	12 g – 40 g	—	Arequipe (dulce de leche) (31 g)	—	Bocadillo veleño (25 g)	—

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm^3	Leche entera (200 cm^3)	Kumis entero (200 cm^3)	Yogurt entero (200 cm^3)	Kumis entero (200 cm^3)	Leche entera (200 cm^3)
Cereal acompañante	12 g – 60 g	Galleta polvorosa (25 g)	Croissant de queso (15 g)	Galleta salada tipo cracker (20 g)	Galleta tipo soda (15 g)	Galleta polvorosa (25 g)
Frutas	Mínimo 100 g	Mango (150 g)	—	Mandarina (150 g)	—	Banano (120 g)
Postre	12 g – 40 g	—	Panelita de leche (25 g)	—	Arequipe (dulce de leche) (30 g)	—

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm^3	Bebida láctea con avena (200 cm^3)	Leche entera (200 cm^3)	Yogurt entero (200 cm^3)	Bebida láctea con avena (200 cm^3)	Leche entera (200 cm^3)
Cereal acompañante	12 g – 60 g	Galleta dulce sin relleno (21 g)	Galleta polvorosa (20 g)	Croissant de queso (15 g)	Galleta salada tipo cracker (26 g)	Roscón de bocadillo (40 g)
Frutas	Mínimo 100 g	Naranja (150 g)	—	Banano (110 g)	—	Manzana (130 g)
Postre	12 g – 40 g	—	Panelita de leche (40 g)	—	Panelita de leche (12 g)	—

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm^3	Kumis entero (200 cm^3)	Yogurt entero (200 cm^3)	Bebida láctea con avena (200 cm^3)	Kumis entero (200 cm^3)	Bebida láctea con avena (200 cm^3)
Cereal acompañante	12 g – 60 g	Galleta dulce sin relleno (20 g)	Roscón de bocadillo (35 g)	Galleta salada tipo cracker (25 g)	Galleta polvorosa (25 g)	Croissant de queso (16 g)
Frutas	Mínimo 100 g	Mandarina (110 g)	—	Naranja (100 g)	—	Banano (100 g)
Postre	12 g – 40 g	—	Arequipe (dulce de leche) (15 g)	—	Arequipe (dulce de leche) (15 g)	—

OBSERVACIONES

Frecuencias (Tabla 20, Anexo 3 Res. 003/2026): lácteo y cereal todos los días; fruta 3 veces por semana; postre (frutos secos y semillas o azúcares) 2 veces por semana. Cada menú cumple entre 95% y 110% de la meta del complemento (ver Herramienta 12).

Bebida láctea de 200 cm^3 en todos los niveles: en preescolar la Tabla 20 indica 180 cm^3, pero no hay presentación comercial individual de ese volumen; se aplica ajuste territorial de la minuta patrón (Anexo 3, num. 6.3) compensando con el gramaje del cereal y del postre, sujeto a concepto de la UApA. Se excluye el melón porque no se consigue en porción individual y fraccionarlo exige condiciones higiénicas que hoy no tienen las sedes.

Los pesos son netos. Para frutas, el peso bruto de compra está en la Herramienta 12. Las frutas se lavan y desinfectan antes de entregarse; cada componente va en empaque individual. Composición de alimentos: TCAC 2018 ICBF verificada; bebida láctea con avena según Ficha Técnica ICBF FT-24.

Ajustes propios de este nivel frente al ciclo base: Menú 3: Ajuste para el nivel: Galleta polvorosa → Galleta dulce sin relleno; Melón → Mango. Menú 11: Ajuste para el nivel: Melón → Naranja. AJUSTES OCT-2026 (valores oficiales TCAC 2018 y Ficha Técnica ICBF FT-24 para la bebida láctea con avena): Menú 2: Galleta dulce sin relleno 20 → 12 g; Arequipe (dulce de leche) 35 → 31 g. Menú 11: Galleta dulce sin relleno 30 → 21 g. Menú 14: Galleta salada tipo cracker 35 → 26 g. Menú 18: Galleta salada tipo cracker 35 → 25 g. Menú 20: Croissant de queso 25 → 16 g.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS **DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 03902**

REPORTE CICLOS DE MENÚS – NIVEL PRIMARIA:CUARTO Y QUINTO

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR**
MUNICIPIO	**SANTA ROSA – BOLÍVAR**
SEDE EDUCATIVA	**I.E. Técnica Agropecuaria y en Sistemas Nuestra Señora del Carmen; I.E. Santa Rosa de Lima; C.E. Chiricoco (sedes Chiricoco y Paiva)**
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm^3	Yogurt entero (200 cm^3)	Bebida láctea con avena (200 cm^3)	Yogurt entero (200 cm^3)	Leche entera (200 cm^3)	Kumis entero (200 cm^3)
Cereal acompañante	24 g – 70 g	Croissant de queso (28 g)	Roscón de bocadillo (24 g)	Galleta salada tipo cracker (35 g)	Galleta polvorosa (45 g)	Galleta salada tipo cracker (35 g)
Frutas	Mínimo 120 g	Mango (180 g)	—	Mango (130 g)	—	Mandarina (130 g)
Postre	13 g – 50 g	—	Arequipe (dulce de leche) (49 g)	—	Bocadillo veleño (30 g)	—

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm^3	Leche entera (200 cm^3)	Kumis entero (200 cm^3)	Yogurt entero (200 cm^3)	Kumis entero (200 cm^3)	Leche entera (200 cm^3)
Cereal acompañante	24 g – 70 g	Galleta polvorosa (40 g)	Galleta salada tipo cracker (36 g)	Galleta salada tipo cracker (35 g)	Galleta tipo soda (25 g)	Galleta polvorosa (40 g)
Frutas	Mínimo 120 g	Mango (160 g)	—	Mandarina (160 g)	—	Banano (120 g)
Postre	13 g – 50 g	—	Panelita de leche (23 g)	—	Arequipe (dulce de leche) (45 g)	—

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm^3	Bebida láctea con avena (200 cm^3)	Leche entera (200 cm^3)	Yogurt entero (200 cm^3)	Bebida láctea con avena (200 cm^3)	Leche entera (200 cm^3)
Cereal acompañante	24 g – 70 g	Galleta salada tipo cracker (37 g)	Galleta polvorosa (35 g)	Croissant de queso (25 g)	Galleta salada tipo cracker (28 g)	Galleta polvorosa (40 g)
Frutas	Mínimo 120 g	Naranja (180 g)	—	Banano (140 g)	—	Manzana (170 g)
Postre	13 g – 50 g	—	Panelita de leche (40 g)	—	Arequipe (dulce de leche) (26 g)	—

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm^3	Kumis entero (200 cm^3)	Yogurt entero (200 cm^3)	Bebida láctea con avena (200 cm^3)	Kumis entero (200 cm^3)	Bebida láctea con avena (200 cm^3)
Cereal acompañante	24 g – 70 g	Galleta dulce sin relleno (33 g)	Roscón de bocadillo (25 g)	Galleta salada tipo cracker (38 g)	Galleta polvorosa (40 g)	Croissant de queso (29 g)
Frutas	Mínimo 120 g	Mandarina (180 g)	—	Naranja (130 g)	—	Banano (120 g)
Postre	13 g – 50 g	—	Arequipe (dulce de leche) (50 g)	—	Arequipe (dulce de leche) (15 g)	—

OBSERVACIONES

Frecuencias (Tabla 20, Anexo 3 Res. 003/2026): lácteo y cereal todos los días; fruta 3 veces por semana; postre (frutos secos y semillas o azúcares) 2 veces por semana. Cada menú cumple entre 95% y 110% de la meta del complemento (ver Herramienta 12).

Bebida láctea de 200 cm^3 en todos los niveles: en preescolar la Tabla 20 indica 180 cm^3, pero no hay presentación comercial individual de ese volumen; se aplica ajuste territorial de la minuta patrón (Anexo 3, num. 6.3) compensando con el gramaje del cereal y del postre, sujeto a concepto de la UApA. Se excluye el melón porque no se consigue en porción individual y fraccionarlo exige condiciones higiénicas que hoy no tienen las sedes.

Los pesos son netos. Para frutas, el peso bruto de compra está en la Herramienta 12. Las frutas se lavan y desinfectan antes de entregarse; cada componente va en empaque individual. Composición de alimentos: TCAC 2018 ICBF verificada; bebida láctea con avena según Ficha Técnica ICBF FT-24.

Ajustes propios de este nivel frente al ciclo base: Menú 3: Ajuste para el nivel: Galleta polvorosa → Galleta salada tipo cracker; Melón → Mango. Menú 4: Ajuste para el nivel: Roscón de bocadillo → Galleta polvorosa. Menú 11: Ajuste para el nivel: Melón → Naranja. Menú 15: Ajuste para el nivel: Roscón de bocadillo → Galleta polvorosa. AJUSTES OCT-2026 (valores oficiales TCAC 2018 y Ficha Técnica ICBF FT-24 para la bebida láctea con avena): Menú 2: Galleta dulce sin relleno 25 g → Roscón de bocadillo 24 g; Arequipe (dulce de leche) 50 → 49 g. Menú 7: Croissant de queso 28 g → Galleta salada tipo cracker 36 g; Panelita de leche 35 → 23 g. Menú 11: Galleta dulce sin relleno 40 g → Galleta salada tipo cracker 37 g. Menú 14: Galleta salada tipo cracker 50 → 28 g; Panelita de leche 15 g → Arequipe (dulce de leche) 26 g. Menú 18: Galleta salada tipo cracker 50 → 38 g; Naranja 120 → 130 g. Menú 20: Croissant de queso 35 → 29 g.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	**DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 03902**

REPORTE CICLOS DE MENÚS – NIVEL SECUNDARIA

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR**
MUNICIPIO	**SANTA ROSA – BOLÍVAR**
SEDE EDUCATIVA	**I.E. Técnica Agropecuaria y en Sistemas Nuestra Señora del Carmen; I.E. Santa Rosa de Lima; C.E. Chiricoco (sedes Chiricoco y Paiva)**
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm³	Yogurt entero (200 cm³)	Yogurt entero (200 cm³)	Yogurt entero (200 cm³)	Leche entera (200 cm³)	Kumis entero (200 cm³)
Cereal acompañante	32 g – 95 g	Croissant de queso (37 g)	Galleta polvorosa (43 g)	Galleta polvorosa (70 g)	Galleta polvorosa (60 g)	Galleta salada tipo cracker (55 g)
Frutas	Mínimo 120 g	Banano (180 g)	—	Naranja (130 g)	—	Mandarina (170 g)
Postre	13 g – 50 g	—	Arequipe (dulce de leche) (50 g)	—	Panelita de leche (35 g)	—

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm³	Leche entera (200 cm³)	Kumis entero (200 cm³)	Yogurt entero (200 cm³)	Kumis entero (200 cm³)	Leche entera (200 cm³)
Cereal acompañante	32 g – 95 g	Galleta polvorosa (65 g)	Galleta polvorosa (55 g)	Galleta salada tipo cracker (53 g)	Galleta salada tipo cracker (35 g)	Galleta polvorosa (65 g)
Frutas	Mínimo 120 g	Mango (140 g)	—	Mandarina (180 g)	—	Banano (120 g)
Postre	13 g – 50 g	—	Arequipe (dulce de leche) (30 g)	—	Arequipe (dulce de leche) (50 g)	—

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm³	Bebida láctea con avena (200 cm³)	Leche entera (200 cm³)	Yogurt entero (200 cm³)	Kumis entero (200 cm³)	Leche entera (200 cm³)
Cereal acompañante	32 g – 95 g	Croissant de queso (41 g)	Galleta polvorosa (60 g)	Croissant de queso (37 g)	Galleta salada tipo cracker (40 g)	Galleta polvorosa (70 g)
Frutas	Mínimo 120 g	Banano (180 g)	—	Banano (180 g)	—	Manzana (120 g)
Postre	13 g – 50 g	—	Panelita de leche (35 g)	—	Arequipe (dulce de leche) (42 g)	—

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm³	Kumis entero (200 cm³)	Yogurt entero (200 cm³)	Bebida láctea con avena (200 cm³)	Kumis entero (200 cm³)	Bebida láctea con avena (200 cm³)
Cereal acompañante	32 g – 95 g	Croissant de queso (40 g)	Roscón de bocadillo (60 g)	Croissant de queso (41 g)	Galleta polvorosa (55 g)	Croissant de queso (41 g)
Frutas	Mínimo 120 g	Banano (160 g)	—	Banano (180 g)	—	Banano (180 g)
Postre	13 g – 50 g	—	Arequipe (dulce de leche) (50 g)	—	Arequipe (dulce de leche) (30 g)	—

OBSERVACIONES

Frecuencias (Tabla 20, Anexo 3 Res. 003/2026): lácteo y cereal todos los días; fruta 3 veces por semana; postre (frutos secos y semillas o azúcares) 2 veces por semana. Cada menú cumple entre 95% y 110% de la meta del complemento (ver Herramienta 12).

Bebida láctea de 200 cm³ en todos los niveles: en preescolar la Tabla 20 indica 180 cm³, pero no hay presentación comercial individual de ese volumen; se aplica ajuste territorial de la minuta patrón (Anexo 3, num. 6.3) compensando con el gramaje del cereal y del postre, sujeto a concepto de la UApA. Se excluye el melón porque no se consigue en porción individual y fraccionarlo exige condiciones higiénicas que hoy no tienen las sedes.

Los pesos son netos. Para frutas, el peso bruto de compra está en la Herramienta 12. Las frutas se lavan y desinfectan antes de entregarse; cada componente va en empaque individual. Composición de alimentos: TCAC 2018 ICBF verificada; bebida láctea con avena según Ficha Técnica ICBF FT-24.

Ajustes propios de este nivel frente al ciclo base: Menú 1: Ajuste para el nivel: Mango → Banano. Menú 3: Ajuste para el nivel: Melón → Naranja. Menú 4: Ajuste para el nivel: Roscón de bocadillo → Galleta polvorosa; Bocadillo veleño → Panelita de leche. Menú 7: Ajuste para el nivel: Croissant de queso → Galleta polvorosa; Panelita de leche → Arequipe (dulce de leche). Menú 9: Ajuste para el nivel: Galleta tipo soda → Galleta salada tipo cracker. Menú 11: Ajuste para el nivel: Galleta dulce sin relleno → Galleta salada tipo cracker; Melón → Mandarina. Menú 15: Ajuste para el nivel: Roscón de bocadillo → Galleta polvorosa. Menú 16: Ajuste para el nivel: Galleta dulce sin relleno → Croissant de queso; Mandarina → Banano. AJUSTES OCT-2026 (valores oficiales TCAC 2018 y Ficha Técnica ICBF FT-24 para la bebida láctea con avena): Menú 2: Bebida láctea con avena 200 cm³ → Yogurt entero 200 cm³; Galleta dulce sin relleno 43 g → Galleta polvorosa 43 g. Menú 11: Galleta salada tipo cracker 65 g → Croissant de queso 41 g; Mandarina 140 g → Banano 180 g. Menú 14: Bebida láctea con avena 200 cm³ → Kumis entero 200 cm³; Galleta salada tipo cracker 65 → 40 g; Panelita de leche 20 g → Arequipe (dulce de leche) 42 g. Menú 18: Galleta salada tipo cracker 65 g → Croissant de queso 41 g; Naranja 180 g → Banano 180 g. Menú 20: Croissant de queso 50 → 41 g; Banano 160 → 180 g.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS **DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 03902**

REPORTE CICLOS DE MENÚS – NIVEL MEDIA Y NIVEL COMPLEMENTARIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	**ALCALDÍA MUNICIPAL DE SANTA ROSA – BOLÍVAR**
MUNICIPIO	**SANTA ROSA – BOLÍVAR**
SEDE EDUCATIVA	**I.E. Técnica Agropecuaria y en Sistemas Nuestra Señora del Carmen; I.E. Santa Rosa de Lima; C.E. Chiricoco (sedes Chiricoco y Paiva)**
OPERADOR	
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	**No**
GRUPO ÉTNICO	**Sin Pertenencia Étnica**
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm³	Leche entera (200 cm³)	Yogurt entero (200 cm³)	Leche entera (200 cm³)	Leche entera (200 cm³)	Yogurt entero (200 cm³)
Cereal acompañante	32 g – 120 g	Galleta polvorosa (90 g)	Galleta polvorosa (63 g)	Galleta polvorosa (85 g)	Pan de leche (120 g)	Galleta salada tipo cracker (69 g)
Frutas	Mínimo 120 g	Naranja (180 g)	—	Mandarina (180 g)	—	Banano (150 g)
Postre	13 g – 50 g	—	Arequipe (dulce de leche) (50 g)	—	Arequipe (dulce de leche) (50 g)	—

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm³	Leche entera (200 cm³)	Kumis entero (200 cm³)	Yogurt entero (200 cm³)	Yogurt entero (200 cm³)	Leche entera (200 cm³)
Cereal acompañante	32 g – 120 g	Galleta polvorosa (90 g)	Galleta polvorosa (63 g)	Galleta salada tipo cracker (70 g)	Galleta polvorosa (65 g)	Galleta polvorosa (80 g)
Frutas	Mínimo 120 g	Mango (120 g)	—	Banano (140 g)	—	Banano (120 g)
Postre	13 g – 50 g	—	Arequipe (dulce de leche) (50 g)	—	Arequipe (dulce de leche) (50 g)	—

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm³	Yogurt entero (200 cm³)	Leche entera (200 cm³)	Leche entera (200 cm³)	Leche entera (200 cm³)	Leche entera (200 cm³)
Cereal acompañante	32 g – 120 g	Galleta salada tipo cracker (70 g)	Galleta polvorosa (85 g)	Galleta salada tipo cracker (63 g)	Galleta polvorosa (85 g)	Galleta polvorosa (85 g)
Frutas	Mínimo 120 g	Banano (140 g)	—	Banano (180 g)	—	Mandarina (180 g)
Postre	13 g – 50 g	—	Panelita de leche (35 g)	—	Panelita de leche (30 g)	—

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
Leche o productos lácteos	Bebida 200 cm³	Leche entera (200 cm³)	Yogurt entero (200 cm³)	Yogurt entero (200 cm³)	Kumis entero (200 cm³)	Leche entera (200 cm³)
Cereal acompañante	32 g – 120 g	Galleta polvorosa (90 g)	Galleta polvorosa (92 g)	Galleta salada tipo cracker (70 g)	Galleta polvorosa (63 g)	Galleta salada tipo cracker (63 g)
Frutas	Mínimo 120 g	Naranja (180 g)	—	Banano (140 g)	—	Banano (180 g)
Postre	13 g – 50 g	—	Arequipe (dulce de leche) (15 g)	—	Arequipe (dulce de leche) (50 g)	—

OBSERVACIONES

Frecuencias (Tabla 20, Anexo 3 Res. 003/2026): lácteo y cereal todos los días; fruta 3 veces por semana; postre (frutos secos y semillas o azúcares) 2 veces por semana. Cada menú cumple entre 95% y 110% de la meta del complemento (ver Herramienta 12).

Bebida láctea de 200 cm³ en todos los niveles: en preescolar la Tabla 20 indica 180 cm³, pero no hay presentación comercial individual de ese volumen; se aplica ajuste territorial de la minuta patrón (Anexo 3, num. 6.3) compensando con el gramaje del cereal y del postre, sujeto a concepto de la UApA. Se excluye el melón porque no se consigue en porción individual y fraccionarlo exige condiciones higiénicas que hoy no tienen las sedes.

Los pesos son netos. Para frutas, el peso bruto de compra está en la Herramienta 12. Las frutas se lavan y desinfectan antes de entregarse; cada componente va en empaque individual. Composición de alimentos: TCAC 2018 ICBF verificada; bebida láctea con avena según Ficha Técnica ICBF FT-24.

Ajustes propios de este nivel frente al ciclo base: Menú 1: Ajuste para el nivel: Yogurt entero → Leche entera; Croissant de queso → Galleta polvorosa; Mango → Naranja. Menú 2: Ajuste para el nivel: Galleta dulce sin relleno → Galleta salada tipo cracker. Menú 3: Ajuste para el nivel: Yogurt entero → Leche entera; Melón → Mandarina. Menú 4: Ajuste para el nivel: Roscón de bocadillo → Pan de leche; Bocadillo veleño → Arequipe (dulce de leche). Menú 5: Ajuste para el nivel: Kumis entero → Bebida láctea con avena. Menú 7: Ajuste para el nivel: Croissant de queso → Galleta polvorosa; Panelita de leche → Arequipe (dulce de leche). Menú 8: Ajuste para el nivel: Mandarina → Banano. Menú 9: Ajuste para el nivel: Kumis entero → Yogurt entero; Galleta tipo soda → Galleta polvorosa. Menú 11: Ajuste para el nivel: Galleta dulce sin relleno → Galleta salada tipo cracker; Melón → Banano. Menú 13: Ajuste para el nivel: Yogurt entero → Bebida láctea con avena. Menú 15: Ajuste para el nivel: Roscón de bocadillo → Galleta polvorosa; Manzana → Mandarina. Menú 16: Ajuste para el nivel: Kumis entero → Leche entera; Galleta dulce sin relleno → Galleta polvorosa; Mandarina → Naranja. Menú 17: Ajuste para el nivel: Yogurt entero → Bebida láctea con avena; Roscón de bocadillo → Galleta polvorosa. Menú 18: Ajuste para el nivel: Naranja → Mango. AJUSTES OCT-2026 (valores oficiales TCAC 2018 y Ficha Técnica ICBF FT-24 para la bebida láctea con avena): Menú 2: Bebida láctea con avena 200 cm³ → Yogurt entero 200 cm³; Galleta salada tipo cracker 60 g → Galleta polvorosa 63 g. Menú 5: Bebida láctea con avena 200 cm³ → Yogurt entero 200 cm³; Galleta salada tipo cracker 80 → 69 g; Mandarina 160 g → Banano 150 g. Menú 11: Bebida láctea con avena 200 cm³ → Yogurt entero 200 cm³; Galleta salada tipo cracker 75 → 70 g; Banano 120 → 140 g. Menú 13: Bebida láctea con avena 200 cm³ → Leche entera 200 cm³; Croissant de queso 60 g → Galleta salada tipo cracker 63 g. Menú 14: Bebida láctea con avena 200 cm³ → Leche entera 200 cm³; Galleta salada tipo cracker 84 g → Galleta polvorosa 85 g. Menú 17: Bebida láctea con avena 200 cm³ → Yogurt entero 200 cm³; Galleta polvorosa 95 → 92 g. Menú 18: Bebida láctea con avena 200 cm³ → Yogurt entero 200 cm³; Galleta salada tipo cracker 86 → 70 g; Mango 130 g → Banano 140 g. Menú 20: Bebida láctea con avena 200 cm³ → Leche entera 200 cm³; Croissant de queso 60 g → Galleta salada tipo cracker 63 g.

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	**DIANA PATRICIA GUZMAN GUERRERO**

FIRMA  **MATRÍCULA PROFESIONAL** **MND 03902**

La siguiente guia le permitirá tener claridad sobre la información que debe ser consignada en cada uno de los espacios contenidos en el formato de Ciclos de Menús.
Es necesario considerar que:
- Menú: es el conjunto de platos que conforma una comida
- Ciclo de menús: es el conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.
Este formato permite la rápida verificación al cumplimiento en la oferta de preparaciones a los titulares de derecho, para un día seleccionado

MUNICIPIO	Registrar el municipio en el cual se está realizando la operación del Programa de Alimentación Escolar.
SEDE EDUCATIVA	Registrar el nombre de los establecimientos y sedes educativas en los que se realiza la operación del Programa de Alimentación Escolar.
OPERADOR	Registrar el nombre de la entidad contratada para la operación del Programa de Alimentación Escolar
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	Seleccione Si o No, si el análisis nutricional es para un grupo étnico específico o a población sin pertenencia étnica. En el caso de atención a población indígena, se debe registrar el nombre de la comunidad / pueblo indígena a atender
GRUPO ÉTNICO	Seleccione Si o No, si el análisis nutricional es para un grupo étnico específico o a población sin pertenencia étnica. En el caso de atención a población indígena, se debe registrar el nombre de la comunidad / pueblo indígena a atender
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Seleccione según corresponda la modalidad de atención, Ración para Preparar Sitio, Comida Caliente Transportada, Ración Industrializada.
TIPO DE COMPLEMENTO	Seleccione según corresponda el tipo de complemento, complemento JM/JT o Almuerzo, al que hace referencia el análisis nutricional presentado.
SEMANA	Registrar el número de semana a la cual corresponde el ciclo de menús. El ciclo de esta modalidad tiene 20 menús (4 semanas); el Anexo 3 exige mínimo 10 menús para la modalidad industrializada.
COMPONENTE	Estos se refieren a los grupos de alimentos que se ofrecen al interior del programa. El número a ofrecer deberá corresponder a lo establecido en la Minuta Patrón, buscando respetar los hábitos alimentarios de la población.
RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	Corresponde al rango de peso neto de la Minuta Patrón de la modalidad industrializada para el nivel (Tabla 20 del Anexo 3, Res. 003 de 2026). El peso exacto de cada menú se indica entre paréntesis junto al alimento y se sustenta en la Herramienta 12.
Menu No. 1, Menú No 2, Menú No. 3... Menú No. 20	Registrar el alimento y su peso neto para cada componente del menú. Hay una hoja por nivel escolar porque los gramajes, y en algunos menús el producto, cambian para cumplir el aporte del 20% de la RIEN.