

**RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA PERSONAL DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO
MUJERES Y PACASMAYO**

DEL 21 DE SETIEMBRE AL 20 DE OCTUBRE DE 2018

80

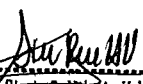
MENUES CON APORTE CALORICO MAYOR A 2.750 KILOCALORIAS POR DIA

1	VIERNES 21/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON CAFÉ + 03 PANES CON QUESO FRESCO ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE GALLINA + MENESTRA + ENSALADA REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO + PAPA FRITA + ENSALDA + INFUSION
2	SÁBADO 22/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	KIWICHA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA) SOPA A LA MINUTA ARROZ GRANEADO + OLLUQUITO CON PAPA + CARNE DE RES (PICADO)+ SARZA + INFUSION + FRUTA CALDO DE POLLO + FRUTA + INFUSION
3	DOMINGO 23/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON PESCADO FRITO + ENSALADA ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + MONDONGUITO A LA ITALIANA + ENSALADA INFUSION + FRUTA ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
4	LUNES 24/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON SALTADITO DE RES SOPA DE VERDURA CON POLLO ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO (FILETE) + ENSALADA + MENESTRA REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PURE DE PAPA + ENSALDA + INFUSION
5	MARTES 25/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS CEVICHE DE TOYO CON CAMOTE SANCOCHADO ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + REFRESCO DE (LIMA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + HIGADO ENCEBOLLADO + FRUTA + INFUSION
6	MIÉRCOLES 26/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	CALDO DE GALLINA + 01 PAN CON INFUSION ENROLLADO DE PAPA CON CONSERVA DE PESCADO ARROZ GRANEADO CON CHANCHO + SARZA + INFUSION + FRUTA ARROZ A LA CUBANA + HUEVO FRITO + PLATANO + ENSALADA + INFUSION
7	JUEVES 27/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (FILETE) ENSALADA TALLARINES ROJOS + GALLINA + ENSALADA + REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA CALDO DE FIDEOS CON GALLINA + FRUTA + INFUSION
8	VIERNES 28/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO + FRUTA ENSALADA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION + FRUTA ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION.
9	SÁBADO 29/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	KIWICHA + 03 PANES CON PALTA ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + HIGADO DE RES ENCEBOLLADO + MENESTRA + SARZA + REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA TALLARINES ROJOS + RES + YUCA SANCOCHADA + FRUTA + INFUSION
10	DOMINGO 30/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA + 03 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + LENTEJITA + SARZA + INFUSION
11	LUNES 01/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA CON QUINUA + 03 PANES CON PESCADO FRITO + YUCA SOPA DE VERDURA CON MENUDENCIA DE POLLO ARROZ GRANEADO + PATO GUISADO + MENESTRA + SARZA + REFRESCO DE MAIZ MORADO CON (MANZANA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + CARNE DE RES A LA PLANCHA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
12	MARTES 02/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON HUEVO FRITO SOPA DE SEMOLA + RES CON HUESO ARROZ GRANEADO ROJO + FRITO DE CERDO + CAMOTE + ENSALADA + REFRESCO DE (LIMA) + FRUTA SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO + FRUTA + INFUSION
13	MIÉRCOLES 03/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	CALDO DE POLLO + 01 PAN CON INFUSION ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + SARZA + REFRESCO DE (MANZANA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION
14	JUEVES 04/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON YUCA SANCOCHADA + SALTADITO DE POLLO (PECHUGA) ENSALADA RUSA TALLARINES VERDES + POLLO + ENSALADA + REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA YUCA SANCOCHADA + PESCADO FRITO + ENSALADA + INFUSION
15	VIERNES 05/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON CAFÉ + 03 PANES CON QUESO FRESCO ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE GALLINA + MENESTRA + ENSALADA REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO + PAPA FRITA + ENSALDA + INFUSION

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Lc. Simón P. Hilario Velezmore
NUTRICIONISTA
CNP. 4527

**RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA PERSONAL DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO
MUJERES Y PACASMAYO**

DEL 21 DE SETIEMBRE AL 20 DE OCTUBRE DE 2018

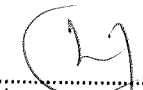
79

MENUES CON APORTE CALORICO MAYOR A 2,750 KILOCALORIAS POR DIA

16	SÁBADO 06/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	KIWICHA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA) SOPA A LA MINUTA ARROZ GRANEADO + OLLUQUITO CON PAPA + CARNE DE RES (PICADO)+ SARZA + INFUSION + FRUTA CALDO DE POLLO + FRUTA + INFUSION
17	DOMINGO 07/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON PESCADO FRITO + ENSALADA ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + MONDONGUITO A LA ITALIANA + ENSALADA INFUSION + FRUTA ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
18	LUNES 08/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON SALTADITO DE RES SOPA DE VERDURA CON POLLO ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO (FILETE) + ENSALADA + MENESTRA REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PURE DE PAPA + ENSALDA + INFUSION
19	MARTES 09/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS CEVICHE DE TOYO CON CAMOTE SANCOCHADO ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + REFRESCO DE (LIMA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + HIGADO ENCEBOLLADO + FRUTA + INFUSION
20	MIÉRCOLES 10/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	CALDO DE GALLINA + 01 PAN CON INFUSION ENROLLADO DE PAPA CON CONSERVA DE PESCADO ARROZ GRANEADO CON CHANCHO + SARZA + INFUSION + FRUTA ARROZ A LA CUBANA + HUEVO FRITO + PLATANO + ENSALADA + INFUSION
21	JUEVES 11/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (FILETE) ENSALADA TALLARINES ROJOS + GALLINA + ENSALADA + REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA CALDO DE FIDEOS CON GALLINA + FRUTA + INFUSION
22	VIERNES 12/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO + FRUTA ENSALADA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION + FRUTA ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION.
23	SÁBADO 13/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	KIWICHA + 03 PANES CON PALTA ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + HIGADO DE RES ENCEBOLLADO + MENESTRA + ZARZA + REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA TALLARINES ROJOS + RES + YUCA SANCOCHADA + FRUTA + INFUSION
24	DOMINGO 14/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA + 03 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + LENTEJITA + SARZA + INFUSION
25	LUNES 16/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA CON QUINUA + 03 PANES CON PESCADO FRITO + YUCA SOPA DE VERDURA CON MENUDENCIA DE POLLO ARROZ GRANEADO + PATO GUIADO + MENESTRA + SARZA + REFRESCO DE MAIZ MORADO CON (MANZANA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + CARNE DE RES A LA PLANCHA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
26	MARTES 16/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON HUEVO FRITO SOPA DE SEMOLA + RES CON HUESO ARROZ GRANEADO ROJO + FRITO DE CERDO + CAMOTE + ENSALADA + REFRESCO DE (LIMA) + FRUTA SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO + FRUTA + INFUSION
27	MIÉRCOLES 17/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	CALDO DE POLLO + 01 PAN CON INFUSION ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + SARZA + REFRESCO DE (MANZANA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION
28	JUEVES 18/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON YUCA SANCOCHADA + SALTADITO DE POLLO (PECHUGA) ENSALADA RUSA TALLARINES VERDES + POLLO + ENSALADA + REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA YUCA SANCOCHADA + PESCADO FRITO + ENSALADA + INFUSION
29	VIERNES 19/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON CAFÉ + 03 PANES CON QUESO FRESCO ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE GALLINA + MENESTRA + ENSALADA REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO + PAPA FRITA + ENSALDA + INFUSION
30	SÁBADO 20/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	KIWICHA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA) SOPA A LA MINUTA ARROZ GRANEADO + OLLUQUITO CON PAPA + CARNE DE RES (PICADO)+ SARZA + INFUSION + FRUTA CALDO DE POLLO + FRUTA + INFUSION

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Lc. Sintia P. Hilario Velezmore
NUTRICIONISTA
CNP. 4527

FORMATO - B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

MENU N° 01-15-29

21/09/2018 · 05/10/2018 · 19/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE CON CAFE + 03 PANES CON QUESO FRESCO									
DESAYUNO :									
LECHE EVAPORADA	120,00	171,60	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
CAFÉ	10,00	0,20	0,03	0,01	0,08	0,12	0,09	0,320	0,53
QUESO	60,00	103,80	9,78	6,18	2,04	39,12	55,62	8,160	102,90
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	115,20	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,960	117,96
SUBTOTAL		652,70	25,77	16,09	102,11	103,08	144,81	408,44	656,33
						V.C. DESAYUNO			656,33
						% DIST. DESAYUNO			24%
ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE GALLINA + MENESTRA + ENSALADA + REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE GALLINA	160,00	172,80	32,96	5,76	0,00	131,84	51,84	0,00	183,68
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	206,04
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PEPINILLOS	25,00	2,39	0,13	0,03	0,65	0,50	0,23	2,60	3,33
LECHUGA	60,00	10,83	0,90	0,12	2,34	3,60	1,08	9,36	14,04
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
LIMON	3,00	0,46	0,02	0,01	0,29	0,06	0,05	1,16	1,28
AJI AMARILLO	4,00	1,20	0,04	0,03	0,35	0,14	0,25	1,41	1,80
PALILLO MOLIDO	1,00	0,54	0,00	0,04	0,06	0,02	0,32	0,23	0,57
NARANJA DE MESA	150,00	124,88	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PIÑA	40,00	9,73	0,16	0,08	3,92	0,64	0,72	15,68	17,04
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SAL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		1287,23	62,632	19,84	207,12	250,53	178,57	828,49	1257,59
						V.C. ALMUERZO			1257,59
						% DIST. ALMUERZO			46%
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
TOMATE	50,00	9,41	0,40	0,10	2,15	1,60	0,90	8,60	11,10
CEBOLLA	50,00	22,05	0,70	0,10	5,65	2,80	0,90	22,60	26,30
PEPINILLOS	50,00	4,79	0,25	0,05	1,30	1,00	0,45	5,20	6,65
PAPA BLANCA	150,00	138,23	3,15	0,15	33,45	12,60	1,35	133,80	147,75
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		815,77	30,08	21,05	132,23	120,32	189,45	528,92	838,69
						V.C. CENA			838,69
						% DIST. ALMUERZO			30%
	VCT (Gr.)	118,48	56,98	441,46					
	VCT (Kcal.)	473,93	512,83	1765,85					
	VCT (%)	17%	19%	64%					
						V.C.T. MENU			2753

CONTRATISTA


Lauriano Garcia Torogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

NUTRICIONISTA


Lic. Simha P. Hilario Velezmore
NUTRICIONISTA
CNP. 4527

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 02-16-30

22/09/2018 - 06/10/2018 - 20/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
KIWICHA+ 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)									
DESAYUNO :									
KIWICHA	25,00	94,25	3,38	1,78	16,13	13,50	15,98	64,50	93,98
POLLO SIN HUESO	100,00	161,50	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		684,37	29,14	20,16	98,12	116,54	181,40	392,48	690,42
						V.C. DESAYUNO			690,42
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: SOPA A LA MINUTA									
ARROZ GRANEADO + OLLUQUITO CON PAPA + CARNE DE RES (PICADO) + SARZA + INFUSION + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
RES SIN HUESO	100,00	94,50	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
FIDEOS SURTIDO	30,00	108,00	2,82	0,06	23,46	11,28	0,54	93,84	105,66
PAPA BLANCA	40,00	36,86	0,84	0,04	8,92	3,36	0,36	35,68	39,40
RES SIN HUESO	40,00	37,80	8,52	0,64	0,00	34,08	5,76	0,00	39,84
OLLUCO	120,00	74,40	1,32	0,12	17,16	5,28	1,08	68,64	75,00
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
SUBTOTAL		1302,11	52,37	15,93	253,06	209,48	143,33	1012,25	1365,07
						V.C. ALMUERZO			1365,07
						% DIST. ALMUERZO			50%
CALDO DE POLLO + FRUTA + INFUSIÓN									
CENA:									
FIDEOS SURTIDO	50,00	180,00	4,70	0,10	39,10	18,80	0,90	156,40	176,10
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
APIO	20,00	3,99	0,14	0,04	0,96	0,56	0,36	3,84	4,76
PORO	20,00	8,00	0,54	0,16	1,52	2,16	1,44	6,08	9,68
BROCOLI	15,00	6,00	0,74	0,14	0,86	2,94	1,22	3,42	7,58
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ZAPALLO	20,00	5,20	0,14	0,04	1,28	0,56	0,36	5,12	6,04
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
SUBTOTAL		647,63	28,48	16,18	108,78	113,90	145,58	435,12	694,60
						V.C. CENA			694,60
						% DIST. ALMUERZO			25%
	VCT (Gr.)	109,98	52,26	459,96					
	VCT (Kcal.)	439,92	470,30	1839,85					
	VCT (%)	16%	17%	67%					
						V.C.T. MENU			2750

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

NUTRICIONISTA

Lic. Simón P. Alvarado Velezmore
NUTRICIONISTA
CNP 4527

FORMATO - B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

MENU N° 03-17

23/09/2018 - 07/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON PESCADO FRITO + ENSALADA									
DESAYUNO :									
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
PESCADO	100,00	116,10	21,60	3,90	0,30	86,40	35,10	1,20	122,70
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		721,24	37,79	16,26	108,84	151,16	146,34	435,36	732,86
						V.C. DESAYUNO			732,86
						% DIST. DESAYUNO			27%
ENTRADA: ENSALADA MIXTA									
ARROZ GRANEADO + MONDONGO A LA ITALIANA + ENSALADA +									
INFUSION + FRUTA									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MONDONGO DE RES	150,00	156,00	25,35	5,25	0,00	101,40	47,25	0,00	148,65
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
PAPA BLANCA	200,00	184,30	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
TOMATE	60,00	11,29	0,48	0,12	2,58	1,92	1,08	10,32	13,32
CEBOLLA	60,00	26,46	0,84	0,12	6,78	3,36	1,08	27,12	31,56
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		1161,57	45,25	18,89	209,56	180,99	170,02	838,23	1189,24
						V.C. ALMUERZO			1189,24
						% DIST. ALMUERZO			43%
ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA +									
INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
CARNE DE PAVITA	100,00	241,20	20,10	20,20	0,00	80,40	181,80	0,00	262,20
TOMATE	35,00	6,58	0,28	0,07	1,51	1,12	0,63	6,02	7,77
PAPA BLANCA	115,00	105,97	2,42	0,12	25,65	9,66	1,04	102,58	113,28
AJI AMARILLO	3,00	0,90	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
PEPINILLOS	40,00	3,83	0,20	0,04	1,04	0,80	0,36	4,16	5,32
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
CEBOLLA	35,00	15,44	0,49	0,07	3,96	1,96	0,63	15,82	18,41
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	3,00	26,52	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
AZUCAR RUBIA	22,00	84,48	0,00	0,00	21,63	0,00	0,00	86,50	86,50
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		808,33	30,90	23,97	124,25	123,61	215,73	497,00	836,33
						V.C. CENA			836,33
						% DIST. ALMUERZO			30%
	VCT (Gr.)	113,94	59,12	442,65					
	VCT (Kcal.)	455,76	532,09	1770,59					
	VCT (%)	17%	19%	64%					
	V.C.T. MENU								2758

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
 DNI: 26641889
 CONTRATISTA


Lic. Sinthia P. Hilario Velezmoro
 NUTRICIONISTA
 CNP. 4527

FORMATO - B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

MENÚ N° 04-18

24/09/2018 - 08/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON SALTADITO DE RES									
DESAYUNO :									
SOYA	25,00	100,25	7,05	4,73	8,93	28,20	42,53	35,70	106,43
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
RES SIN HUESO	50,00	47,25	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
TOMATE	20,00	3,76	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		588,70	25,70	13,79	94,04	102,80	124,07	376,16	603,03
						V.C. DESAYUNO			603,03
						% DIST. DESAYUNO			22%
ENTRADA: SOPA DE VERDURA CON POLLO									
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO (FILETE) + ENSALADA + MENESTRA+ FRUTA + REFRESCO DE (NARANJA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	150,00	174,15	32,40	5,85	0,45	129,60	52,65	1,80	184,05
CEBOLLA	50,00	22,05	0,70	0,10	5,65	2,80	0,90	22,60	26,30
TOMATE	50,00	9,41	0,40	0,10	2,15	1,60	0,90	8,60	11,10
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAPA BLANCA	50,00	46,08	1,05	0,05	11,15	4,20	0,45	44,60	49,25
FREJOL PANAMITO	60,00	201,60	12,90	1,02	36,42	51,60	9,18	145,68	206,46
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
APIO	10,00	2,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
PORO	10,00	4,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
NARANJA AGRIA	40,00	13,20	0,20	0,08	3,28	0,80	0,72	13,12	14,64
FIDEOS SURTIDO	30,00	216,00	2,82	0,06	23,46	11,28	0,54	93,84	105,66
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
LIMA	150,00	81,00	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
SUBTOTAL		1511,12	73,34	18,88	230,70	293,35	169,93	922,79	1.386,07
						V.C. ALMUERZO			1386,07
						% DIST. ALMUERZO			50%
ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PURE DE PAPA + ENSALDA + INFUSIÓN									
CENA									
CARNE DE GALLINA	100,00	108,00	20,60	3,60	0,00	82,40	32,40	0,00	114,80
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
LECHUGA	30,00	5,42	0,45	0,06	1,17	1,80	0,54	4,68	7,02
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
TOMATE	25,00	4,70	0,20	0,05	1,08	0,80	0,45	4,30	5,55
PEPINILLOS	30,00	2,87	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
MARGARINA	5,00	36,00	0,03	4,05	0,02	0,12	36,45	0,06	36,63
LECHE EVAPORADA	30,00	42,90	2,10	2,43	3,27	8,40	21,87	13,08	43,35
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	22,00	84,48	0,00	0,00	21,63	0,00	0,00	86,50	86,50
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		771,89	33,67	15,91	127,36	134,69	143,19	509,43	787,31
						V.C. CENA			787,31
						% DIST. ALMUERZO			28%
	VCT (Gr.)	132,71	48,58	452,10					
	VCT (Kcal.)	530,84	437,18	1808,38					
	VCT (%)	19%	16%	65%					
	V.C.T. MENU								2776

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Luc. Silvia P. Hilario Velezmoro
NUTRICIONISTA
CNP. 4527

FORMATO - B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

MENU N° 05-19

25/09/2018 - 09/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS									
DESAYUNO :									
MACA	25,00	78,50	2,95	0,40	16,60	11,80	3,60	66,40	81,80
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
HUEVOS	60,00	71,91	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,56	82,32
TOMATE	20,00	3,76	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
BROCOLI	20,00	8,00	0,98	0,18	1,14	3,92	1,62	4,56	10,10
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		663,68	23,34	12,35	119,88	93,34	111,11	479,52	683,97
						V.C. DESAYUNO			683,97
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: CEBICHE DE TOYO CON CAMOTE									
ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA +									
REFresco DE (LIMA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
TOYO	120,00	97,61	22,44	0,48	0,00	89,76	4,32	0,00	94,08
LIMON	10,00	1,53	0,05	0,02	0,97	0,20	0,18	3,88	4,26
CAMOTE	80,00	92,80	0,96	0,16	22,08	3,84	1,44	88,32	93,60
FREJOL CASTILLA	60,00	198,00	13,50	1,08	34,98	54,00	9,72	139,92	203,64
TOMATE	50,00	9,41	0,40	0,10	2,15	1,60	0,90	8,60	11,10
CEBOLLA	70,00	30,87	0,98	0,14	7,91	3,92	1,26	31,64	36,82
ROCOTO	10,00	3,60	0,12	0,50	0,82	0,48	4,50	3,28	8,26
SAL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	15,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PEPINILLOS	20,00	1,91	0,10	0,02	0,52	0,40	0,18	2,08	2,66
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
LIMA	40,00	9,72	0,24	0,16	2,36	0,96	1,44	9,44	11,84
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		1387,75	81,222	25,35	217,61	324,89	228,11	870,43	1.423,43
						V.C. ALMUERZO			1423,43
						% DIST. ALMUERZO			51%
ARROZ GRANEADO + HIGADO ENCEBOLLADO + FRUTA + INFUSIÓN									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
HIGADO DE RES	80,00	101,60	16,00	3,68	0,00	64,00	33,12	0,00	97,12
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPAYA	150,00	43,20	0,60	0,15	12,30	2,40	1,35	49,20	52,95
TORONJIL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
SUBTOTAL		670,43	24,71	14,45	111,57	98,83	130,06	446,29	675,18
						V.C. CENA			675,18
						% DIST. ALMUERZO			24%
VCT (Gr.)		129,26	52,14	449,06					
VCT (Kcal.)		517,06	469,28	1796,24					
VCT (%)		19%	17%	65%					
					V.C.T. MENU			2783	

CONTRATISTA

Lic. Luciano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

NUTRICIONISTA

Lic. Simón P. Hilario Velazquez
NUTRICIONISTA
CNP. 4527

FORMATO - B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

MENU N° 06-20

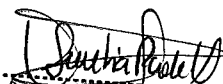
26/09/2018 - 10/10/2018

20/09/2016 10/10/2016									
ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT'	GRASAS	CARB.	
CALDO DE GALLINA + 01 PAN CON INFUSION									
DESAYUNO :									
FIDEOS SURTIDO	50,00	180,00	4,70	0,10	39,10	18,80	0,90	156,40	176,10
PAPA BLANCA	180,00	166,87	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
CARNE DE GALLINA	100,00	108,00	20,60	3,60	0,00	82,40	32,40	0,00	114,80
APIO	25,00	4,99	0,18	0,05	1,20	0,70	0,45	4,80	5,95
PORO	25,00	10,00	0,68	0,20	1,90	2,70	1,80	7,60	12,10
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		671,64	32,84	4,40	130,74	131,36	39,60	522,94	693,90
						V.C. DESAYUNO			693,90
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: ENROLLADO DE PAPA CON CONSERVA DE PESCADO									
ARROZ GRANEADO CON CHANCHO + ZARZA + INFUSION + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE CERDO	160,00	285,12	23,04	24,16	0,00	92,16	217,44	0,00	309,60
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
ATUN	50,00	140,50	12,10	10,25	0,00	48,40	92,25	0,00	140,65
CEBOLLA	80,00	35,28	1,12	0,16	9,04	4,48	1,44	36,16	42,08
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
MANDARINA	150,00	43,58	0,90	0,45	12,90	3,60	4,05	51,60	59,25
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
SUBTOTAL		1264,82	51,96	40,98	182,94	207,83	368,83	731,75	1308,41
						V.C. ALMUERZO			1308,41
						% DIST. ALMUERZO			48%
ARROZ A LA CUBANA + HUEVO FRITO + PLATANO + ENSALADA + INFUSIÓN									
CENA:									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
HUEVOS	60,00	71,91	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,56	82,32
PLATANO FREIR	150,00	114,24	1,80	0,30	44,40	7,20	2,70	177,60	187,50
TOMATE	25,00	4,70	0,20	0,05	1,08	0,80	0,45	4,30	5,55
CEBOLLA	25,00	11,03	0,35	0,05	2,83	1,40	0,45	11,30	13,15
LECHUGA	30,00	5,42	0,45	0,06	1,17	1,80	0,54	4,68	7,02
PEPINILLOS	30,00	2,87	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
ACEITE VEGETAL	6,00	53,04	0,00	6,00	0,00	0,00	54,00	0,00	54,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		664,96	18,55	12,00	141,87	74,21	108,00	567,49	749,70
						V.C. CENA			749,70
						% DIST. ALMUERZO			27%
	VCT (Gr.)	103,36	57,38	455,55					
	VCT (Kcal.)	413,40	516,43	1822,18					
	VCT (%)	15%	19%	66%					
						V.C.T. MENU			2752

CONTRATISTA


Lauriano Garcia Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

NUTRICIONISTA


Lic. Santa P. Alvario Velezmore
NUTRICIONISTA
CNP. 4527

FORMATO - B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

MENU N° 07-21

27/09/2018 - 11/10/2018

27/03/2018 - 11/10/2018									
ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA CON LECHE + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (FILETE)									
DESAYUNO :									
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
POLLO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
SUBTOTAL		703,55	33,99	22,05	97,80	135,94	198,45	391,18	725,57
						V.C. DESAYUNO			725,57
						% DIST. DESAYUNO			26%
ENTRADA: ENSALADA									
TALLARINES ROJOS + GALLINA + ENSALADA + REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
FIDEOS TALLARIN	150,00	486,00	14,25	0,15	104,40	57,00	1,35	417,60	475,95
ACEITE VEGETAL	15,00	132,60	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
CARNE DE GALLINA	160,00	172,80	32,96	5,76	0,00	131,84	51,84	0,00	183,68
BETERRAGA	60,00	21,91	1,02	0,06	5,70	4,08	0,54	22,80	27,42
ZANAHORIA	60,00	23,37	0,36	0,30	5,52	1,44	2,70	22,08	26,22
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
AJI PANCA	2,00	5,84	0,14	0,16	1,17	0,56	1,40	4,70	6,66
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AZUCAR RUBIA	30,00	115,20	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
NARANJA AGRIA	60,00	15,05	0,30	0,12	4,92	1,20	1,08	19,68	21,96
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,22	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
SUBTOTAL		1159,44	53,73	22,22	207,57	214,90	199,94	830,28	1245,13
						V.C. ALMUERZO			1245,13
						% DIST. ALMUERZO			45%
CENA:									
CALDO DE FIDEOS CON GALLINA + FRUTA + INFUSIÓN									
FIDEOS SURTIDO	50,00	180,00	4,70	0,10	39,10	18,80	0,90	156,40	176,10
PAPA BLANCA	180,00	165,87	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
PLATANO DE ISLA	150,00	92,82	1,35	0,60	35,40	5,40	5,40	141,60	152,40
CARNE DE GALLINA	100,00	108,00	20,60	3,60	0,00	82,40	32,40	0,00	114,80
ACEITE VEGETAL	3,00	26,52	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
APIO	25,00	4,99	0,18	0,05	1,20	0,70	0,45	4,80	5,95
PORO	25,00	10,00	0,68	0,20	1,90	2,70	1,80	7,60	12,10
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
SUBTOTAL		703,68	31,67	7,94	147,00	126,68	71,46	587,98	786,12
						V.C. CENA			786,12
						% DIST. ALMUERZO			29%
	VCT (Gr.)	119,38	52,21	452,36					
	VCT (Kcal.)	477,52	469,85	1809,44					
	VCT (%)	17%	17%	66%					
						V.C.T. MENU			2757

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Lic. Sintia P. Altamirano Velezmore
NUTRICIONISTA
CNP 4527

FORMATO - B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

MENU N° 08-22

28/09/2018 - 12/10/2018

28/09/2016 - 12/10/2016									
ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO + FRUTA									
DESAYUNO :									
LECHE EVAPORADA	120,00	171,60	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
COCOA	10,00	40,40	1,90	1,71	4,78	7,60	15,39	19,120	42,11
QUESO	60,00	103,80	9,78	6,18	2,04	39,12	55,62	8,160	102,90
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,600	90,75
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	23,00	88,32	0,00	0,00	22,61	0,00	0,00	90,436	80,44
SUBTOTAL		738,92	28,09	17,94	121,83	112,36	161,46	487,32	761,14
						V.C. DESAYUNO			761,14
						% DIST. DESAYUNO			28%
ENTRADA: ENSALADA									
ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA + INFUSION + ENSALADA + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
RES CON HUESO	160,00	142,80	34,08	2,56	0,00	136,32	23,04	0,00	159,36
LENTEJAS SECAS	80,00	271,20	18,08	0,80	48,80	72,32	7,20	195,20	274,72
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LECHUGA	100,00	18,05	1,50	0,20	3,90	6,00	1,80	15,60	23,40
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PEPINILLOS	40,00	3,83	0,20	0,04	1,04	0,80	0,36	4,16	5,32
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
PALILLO MOLIDO	2,00	1,08	0,01	0,07	0,11	0,03	0,65	0,46	1,14
NARANJA DE MESA	150,00	124,88	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SAL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		1270,08	68,795	12,90	212,49	275,18	116,07	849,94	1241,20
						V.C. ALMUERZO			1241,20
						% DIST. ALMUERZO			45%
ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PEPINILLOS	50,00	4,79	0,25	0,05	1,30	1,00	0,45	5,20	6,65
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
HIERBA LUISA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		731,64	29,02	15,944	122,61	116,08	143,50	490,46	750,03
						V.C. CENA			750,03
						% DIST. ALMUERZO			27%
VCT (Gr.)		125,91	46,78	456,93					
VCT (Kcal.)		503,62	421,03	1827,72					
VCT (%)		18%	15%	66%					
						V.C.T. MENU			2752

CONTRATISTA


Luciano Garcia Idrogo
 DNI: 26641889
 CONTRATISTA.

NUTRICIONISTA


Lic. Similia P. Hilarito Velezmore
 NUTRICIONISTA
 CNP. 4527

FORMATO - B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

MENU N° 09-23

29/09/2018 - 13/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
KIWICHA + 03 PANES CON PALTA									
DESAYUNO :									
KIWICHA	25,00	94,25	3,38	1,78	16,13	13,50	15,98	64,50	93,98
PALTA	70,00	60,52	1,19	8,75	3,92	4,76	78,75	15,68	99,19
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		512,67	12,13	10,71	102,04	48,50	96,35	408,16	553,01
						V.C. DESAYUNO			553,01
						% DIST. DESAYUNO			20%
ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ARROZ GRANEADO + HIGADO DE RES ENCEBOLLADO + MENESTRA + ZARZA +									
REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
ACEITE VEGETAL	9,00	79,56	0,00	9,00	0,00	0,00	81,00	0,00	81,00
HIGADO DE RES	150,00	190,50	30,00	6,90	0,00	120,00	62,10	0,00	182,10
FREJOL CASTILLA	80,00	264,00	18,00	1,44	46,64	72,00	12,96	186,56	271,52
AJI PANCA	1,00	2,92	0,07	0,08	0,59	0,28	0,70	2,35	3,33
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	3,00	0,46	0,02	0,01	0,29	0,06	0,05	1,16	1,28
LECHUGA	100,00	28,69	1,50	0,20	3,90	6,00	1,80	15,60	23,40
TOMATE	25,00	11,92	0,20	0,05	1,08	0,80	0,45	4,30	5,55
PEPINILLOS	50,00	13,81	0,25	0,05	1,30	1,00	0,45	5,20	6,65
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
PIÑA	50,00	12,16	0,20	0,10	4,90	0,80	0,90	19,60	21,30
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
SUBTOTAL		1293,34	64,05	19,33	213,45	256,20	173,97	853,80	1283,98
						V.C. ALMUERZO			1283,98
						% DIST. ALMUERZO			47%
TALLARINES ROJOS + RES + YUCA SANCOCHADA + FRUTA + INFUSIÓN									
CENA:									
FIDEOS TALLARIN	120,00	388,80	11,40	0,12	83,52	45,60	1,08	334,08	380,76
YUCA	140,00	226,80	1,12	0,28	55,02	4,48	2,52	220,08	227,08
RES CON HUESO	120,00	107,10	25,56	1,92	0,00	102,24	17,28	0,00	119,52
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	19,00	72,96	0,00	0,00	18,68	0,00	0,00	74,71	74,71
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
SUBTOTAL		895,74	39,50	8,09	170,81	158,00	72,81	683,25	914,06
						V.C. CENA			914,06
						% DIST. ALMUERZO			33%
	VCT (Gr.)	115,68	38,13	486,30					
	VCT (Kcal.)	462,70	343,13	1945,21					
	VCT (%)	17%	12%	71%					
						V.C.T. MENU			2751

CONTRATISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

NUTRICIONISTA


Lic. Sintia P. Hilario Velezmore
NUTRICIONISTA
CNP 4527

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 10-21

30/09/2018 - 14/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA + 03 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO									
DESAYUNO :									
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ATUN	50,00	140,50	12,10	10,25	0,00	48,40	92,25	0,00	140,65
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LIMON	1,00	0,15	0,01	0,00	0,10	0,02	0,02	0,39	0,43
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		605,28	23,49	11,94	102,06	93,94	107,48	408,23	609,65
						V.C. DESAYUNO			609,65
						% DIST. DESAYUNO			22%
ENTRADA: ENSALADA MIXTA									
ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFresco DE FRUTA (PIÑA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
CHOCLO DESGRANADO	15,00	22,50	0,57	0,15	4,40	2,28	1,35	17,58	21,21
AJI AMARILLO	1,00	0,30	0,01	0,01	0,09	0,04	0,06	0,35	0,45
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
ARVEJAS FRESCAS	20,00	16,96	1,42	0,12	3,76	5,68	1,08	15,04	21,80
TOMATE	40,00	7,52	0,32	0,08	1,72	1,28	0,72	6,88	8,88
PIÑA	40,00	9,73	0,16	0,08	3,92	0,64	0,72	15,68	17,04
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		1144,23	48,72	23,15	198,64	194,88	208,38	794,56	1197,83
						V.C. ALMUERZO			1197,83
						% DIST. ALMUERZO			44%
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + LENTEJITA + SARZA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PESCADO	130,00	150,93	28,08	5,07	0,39	112,32	45,63	1,56	159,51
TOMATE	40,00	7,52	0,32	0,08	1,72	1,28	0,72	6,88	8,88
LENTEJAS SECAS	80,00	271,20	18,08	0,80	48,80	72,32	7,20	195,20	274,72
CEBOLLA	80,00	35,28	1,12	0,16	9,04	4,48	1,44	36,16	42,08
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	7,00	61,88	0,00	7,00	0,00	0,00	63,00	0,00	63,00
AZUCAR RUBIA	21,00	80,64	0,00	0,00	20,64	0,00	0,00	82,57	82,57
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		930,55	54,98	13,56	150,61	219,92	122,04	602,45	944,41
						V.C. CENA			944,41
						% DIST. ALMUERZO			34%
	VCT (Gr.)	127,19	48,66	451,31					
	VCT (Kcal.)	508,74	437,90	1805,24					
	VCT (%)	18%	16%	66%					
						V.C.T. MENU			2752

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Lic. Simón P. Hilario Velezmore
NUTRICIONISTA
CNP 4527

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 11-25

01/10/2018 - 15/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA CON QUINUA + 03 PANES CON PESCADO FRITO + YUCA									
DESAYUNO :									
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
PESCADO	100,00	116,10	21,60	3,90	0,30	86,40	35,10	1,20	122,70
YUCA	100,00	162,00	0,80	0,20	39,30	3,20	1,80	157,20	162,20
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		860,45	36,69	11,73	156,17	146,74	105,57	624,68	876,99
						V.C. DESAYUNO			876,99
						% DIST. DESAYUNO			27%
ENTRADA: SOPA DE VERDURA CON MENUDENCIA DE POLLO									
ARROZ GRANEADO + PATO GUISADO + MENESTRA + SARZA + FRUTA + REFRESCO DE MAIZ MORADO CON (MANZANA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE PATO	160,00	469,44	25,60	45,76	0,00	102,40	411,84	0,00	514,24
FREJOL CASTILLA	60,00	198,00	13,50	1,08	34,98	54,00	9,72	139,92	203,64
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAPA BLANCA	80,00	73,72	1,68	0,08	17,84	6,72	0,72	71,36	78,80
VINAGRE	1,00	0,12	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
AJI AMARILLO	4,00	1,20	0,04	0,03	0,35	0,14	0,25	1,41	1,80
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
APIO	15,00	2,99	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
PORO	15,00	6,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
BROCOLI	10,00	4,00	0,49	0,09	0,57	1,96	0,81	2,28	5,05
MAIZ MORADO	20,00	71,40	1,46	0,68	15,24	5,84	6,12	60,96	72,92
AZUCAR RUBIA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
MANZANA	40,00	48,20	0,12	0,04	5,84	0,48	0,36	23,36	24,20
NARANJA DE MESA	150,00	135,00	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
ZAPALLO	15,00	3,90	0,11	0,03	0,96	0,42	0,27	3,84	4,53
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO)	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
SUBTOTAL		1730,14	66,93	59,13	226,74	267,73	532,21	906,96	1.706,90
						V.C. ALMUERZO			1706,90
						% DIST. ALMUERZO			52%
ARROZ GRANEADO + CARNE DE RES A LA PLANCHA + ENSALADA + PAPA EN RODAJAS + INFUSIÓN									
CENA									
RES SIN HUESO	80,00	75,60	17,04	1,28	0,00	68,16	11,52	0,00	79,68
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LECHUGA	30,00	5,42	0,45	0,06	1,17	1,80	0,54	4,68	7,02
PEPINILLOS	20,00	1,91	0,10	0,02	0,52	0,40	0,18	2,08	2,66
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
LECHE EVAPORADA	20,00	28,60	1,40	1,62	2,18	5,60	14,58	8,72	28,90
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		692,43	29,66	13,69	115,77	118,65	123,17	463,07	704,89
						V.C. CENA			704,89
						% DIST. ALMUERZO			21%
VCT (Gr.)		133,28	84,55	498,68					
VCT (Kcal.)		533,12	760,95	1994,71					
VCT (%)		16%	23%	61%					
						V.C.T. MENU			3289

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

Lic. Simla P. Hilario Velezmore
NUTRICIONISTA
CNP. 4527

67

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 12-26

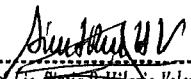
02/10/2018 - 16/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON HUEVO FRITO									
DESAYUNO :									
SOYA	25,00	100,25	7,05	4,73	8,93	28,20	42,53	35,70	106,43
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
HUEVOS	60,00	71,91	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,56	82,32
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		574,26	22,71	14,95	92,06	90,84	134,51	368,24	593,59
						V.C. DESAYUNO			593,59
						% DIST. DESAYUNO			22%
ENTRADA: SOPA DE SEMOLA + RES CON HUESO									
ARROZ GRANEADO ROJO + FRITO DE CERDO + CAMOTE SANCOCHADO +									
ALMUERZO : ENSALADA + FRUTA + REFRESCO DE (LIMA)									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PAPA BLANCA	40,00	36,86	0,84	0,04	8,92	3,36	0,36	35,68	39,40
CARNE DE CERDO	160,00	285,12	23,04	24,16	0,00	92,16	217,44	0,00	309,60
AJI PANCA	5,00	14,60	0,35	0,39	2,94	1,40	3,51	11,74	16,65
SEMOLA	30,00	108,60	2,34	0,33	23,52	9,36	2,97	94,08	106,41
PORO	15,00	6,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
CAMOTE	120,00	139,20	1,44	0,24	33,12	5,76	2,16	132,48	140,40
APIO	15,00	2,99	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PEPINILLOS	40,00	3,83	0,20	0,04	1,04	0,80	0,36	4,16	5,32
LECHUGA	60,00	10,83	0,90	0,12	2,34	3,60	1,08	9,36	14,04
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
RES CON HUESO	50,00	44,63	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	40,00	9,72	0,24	0,16	2,36	0,96	1,44	9,44	11,84
ACEITE VEGETAL	7,00	61,88	0,00	7,00	0,00	0,00	63,00	0,00	63,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		1379,74	53,912	34,82	222,54	215,65	313,38	890,15	1.419,18
						V.C. ALMUERZO			1419,18
						% DIST. ALMUERZO			53%
SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO + FRUTA + INFUSION									
CENA									
TRIGO	50,00	168,00	4,30	0,75	36,85	17,20	6,75	147,40	171,35
RES SIN HUESO	120,00	113,40	25,56	1,92	0,00	102,24	17,28	0,00	119,52
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
AZUCAR RUBIA	23,00	88,32	0,00	0,00	22,61	0,00	0,00	90,44	90,44
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PORO	10,00	4,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
APIO	10,00	2,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
PLATANO DE ISLA	150,00	92,82	1,35	0,60	35,40	5,40	5,40	141,60	152,40
SUBTOTAL		606,43	33,76	8,49	119,01	135,05	76,37	476,03	687,45
						V.C. CENA			687,45
						% DIST. ALMUERZO			25%
VCT (Gr.)		110,38	58,25	433,60					
VCT (Kcal.)		441,54	524,26	1734,42					
VCT (%)		16%	19%	64%					
						V.C.T. MENU			2700

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Lic. Simón P. Hilario Velezmoro
NUTRICIONISTA
CNP. 4527

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 13-27

03/10/2018 - 17/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
CALDO DE POLLO + 01 PAN CON INFUSION									
DESAYUNO :									
FIDEOS SURTIDO	50,00	180,00	4,70	0,10	39,10	18,80	0,90	156,40	176,10
PAPA BLANCA	150,00	138,23	3,15	0,15	33,45	12,60	1,35	133,80	147,75
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
APIO	25,00	4,99	0,18	0,05	1,20	0,70	0,45	4,80	5,95
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
PORO	25,00	10,00	0,68	0,20	1,90	2,70	1,80	7,60	12,10
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,95	11,04	13,11
SUBTOTAL		669,80	29,81	10,97	119,13	119,24	98,73	476,52	694,49
						V.C. DESAYUNO			694,49
						% DIST. DESAYUNO			23%
ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + ZARZA + REFRESCO DE (MANZANA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE CABRITO	160,00	351,36	27,20	30,40	0,00	108,80	273,60	0,00	382,40
FREJOL CASTILLA	60,00	198,00	13,50	1,08	34,98	54,00	9,72	139,92	203,64
TOMATE	50,00	9,41	0,40	0,10	2,15	1,60	0,90	8,60	11,10
CEBOLLA	50,00	22,05	0,70	0,10	5,65	2,80	0,90	22,60	26,30
AJI AMARILLO	3,00	0,90	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
ACEITE VEGETAL	6,00	53,04	0,00	6,00	0,00	0,00	54,00	0,00	54,00
CULANTRO	10,00	2,86	0,33	0,13	0,70	1,32	1,17	2,80	5,29
VINAGRE	2,00	0,24	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
MANDARINA	150,00	43,58	0,90	0,45	12,90	3,60	4,05	51,60	59,25
MANZANA	40,00	19,44	0,12	0,04	5,84	0,48	0,36	23,36	24,20
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
COMINO MOLIDO	1,00	2,53	0,11	0,12	0,29	0,46	1,12	1,14	2,71
SUBTOTAL		1320,25	55,70	39,21	199,84	222,81	352,90	799,35	1375,06
						V.C. ALMUERZO			1375,06
						% DIST. ALMUERZO			46%
ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + MENESTRA + ENSALADA + INFUSIÓN									
CENA:									
CARNE DE PAVITA	100,00	241,20	20,10	20,20	0,00	80,40	181,80	0,00	262,20
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
ARVERJITA PARTIDA	60,00	210,60	13,02	1,92	36,66	52,08	17,28	146,64	216,00
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LECHUGA	40,00	7,22	0,60	0,08	1,56	2,40	0,72	6,24	9,36
ACEITE VEGETAL	4,00	35,36	0,00	4,00	0,00	0,00	36,00	0,00	36,00
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		895,50	41,87	26,79	128,27	167,49	241,07	513,09	921,65
						V.C. CENA			921,65
						% DIST. ALMUERZO			31%
		VCT (Gr.)	127,39	76,97	447,24				
		VCT (Kcal.)	509,54	692,70	1788,96				
		VCT (%)	17%	23%	60%				
						V.C.T. MENU			2991

CONTRATISTA


Lauriano Garcia Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

NUTRICIONISTA


Lic. Sintia P. Hilario Velezmore
NUTRICIONISTA
CNP. 4527

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 14-20

04/10/2018 - 18/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA CON LECHE + 03 PANES + YUCA SANCOCHADA CON SALTADITO DE POLLO (PECHUGA)									
DESAYUNO :									
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
POLLO SIN HUESO	50,00	80,75	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
YUCA	100,00	162,00	0,80	0,20	39,30	3,20	1,80	157,20	162,20
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		831,37	26,35	17,27	146,69	105,38	155,43	586,76	847,57
						V.C. DESAYUNO			847,57
						% DIST. DESAYUNO			31%
ENTRADA: ENSALADA RUSA									
TALLARINES VERDES + POLLO + ENSALADA + REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
FIDEOS TALLARIN	150,00	486,00	14,25	0,15	104,40	57,00	1,35	417,60	475,95
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
BETERRAGA	30,00	10,96	0,51	0,03	2,85	2,04	0,27	11,40	13,71
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
PAPA BLANCA	60,00	55,29	1,26	0,06	13,38	5,04	0,54	53,52	59,10
ALBAHACA ENTERA	20,00	8,60	0,58	0,24	1,46	2,32	2,16	5,84	10,32
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
NARANJA AGRIA	40,00	10,03	0,20	0,08	3,28	0,80	0,72	13,12	14,64
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	40,00	17,64	0,56	0,08	4,52	2,24	0,72	18,08	21,04
SUBTOTAL		1119,52	49,12	27,66	190,16	196,46	248,94	760,65	1206,05
						V.C. ALMUERZO			1206,05
						% DIST. ALMUERZO			44%
YUCA SANCOCHADA + PESCADO FRITO + ENSALADA + INFUSIÓN									
CENA:									
YUCA	200,00	324,00	1,60	0,40	78,60	6,40	3,60	314,40	324,40
PESCADO	130,00	150,93	28,08	5,07	0,39	112,32	45,63	1,56	159,51
ACEITE VEGETAL	9,00	79,56	0,00	9,00	0,00	0,00	81,00	0,00	81,00
TOMATE	40,00	7,52	0,32	0,08	1,72	1,28	0,72	6,88	8,88
CEBOLLA	40,00	17,64	0,56	0,08	4,52	2,24	0,72	18,08	21,04
PEPINILLOS	30,00	2,87	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		678,53	30,71	14,66	110,59	122,84	131,94	442,34	697,12
						V.C. CENA			697,12
						% DIST. ALMUERZO			25%
	VCT (Gr.)	106,17	59,59	447,44					
	VCT (Kcal.)	424,68	536,31	1789,75					
	VCT (%)	15%	19%	65%					
						V.C.T. MENU			2751

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Lic. Similia P. Hilario Velezmore
NUTRICIONISTA
CNP 4527

**RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES -
TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

DEL 21 DE SETIEMBRE AL 20 DE OCTUBRE DE 2018

MENUES CON APOORTE CALORICO MAYOR A 2,500 KILOCALORIAS POR DIA

1	VIERNES 21/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS AL SILLAO + PAPA EN RODAJAS + INFUSION
2	SÁBADO 22/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + PURE DE PAPA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE SEMOLA CON VERDURAS + RES CON HUESO
3	DOMINGO 23/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES VERDES CON YUCA SANCOCHADA + GUIISO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON BROCOLI + INFUSION
4	LUNES 24/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON QUESO ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO + ENSALADA FRUTA + INFUSION MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
5	MARTES 25/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MARGARINA ARROS GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE TRIGO CON POLLO
6	MIÉRCOLES 26/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES + CONSERVA DE PESCADO EN SARZA ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS CON VERDURAS + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION CALDO DE FIDEOS CON HUEVOS REVUELTOS
7	JUEVES 27/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS + INFUSION
8	VIERNES 28/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJAS CON PAPA + INFUSION
9	SÁBADO 29/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO GUIADO + PAPA SANCOCHADA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + MENUDENCIA DE POLLO
10	DOMINGO 30/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES ROJOS + YUCA SANCOCHADA + GUIISO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO CON VERDURAS + INFUSION
11	LUNES 01/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA + 03 PANES CON QUESO ARROZ CHAUF A CON HOT DOG + POLLO (PECHUGA) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ CON LECHE + 02 PANES
12	MARTES 02/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MERMELADA ARROS GRANEADO + CHICHARRON DE POTA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION AGUADITO CON POLLO
13	MIÉRCOLES 03/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON FRUTA (PLATANO) ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJITAS + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + RES CON HUESO
14	JUEVES 04/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA A LA CRIOLLA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ A LA JARDINERA CON RES + INFUSION
15	VIERNES 05/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS AL SILLAO + PAPA EN RODAJAS + INFUSION

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
 DNI: 26641889
 CONTRATISTA


Lic. Sintia P. Hilario Velezmore
 NUTRICIONISTA
 CNP. 4527

**RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES -
TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

DEL 21 DE SETIEMBRE AL 20 DE OCTUBRE DE 2018

MENUES CON APORTE CALORICO MAYOR A 2,500 KILOCALORIAS POR DIA

16	SÁBADO 06/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + PURE DE PAPA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE SEMOLA CON VERDURAS + RES CON HUESO
17	DOMINGO 07/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES VERDES CON YUCA SANCOCHADA + GUIISO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON BROCOLI + INFUSION
18	LUNES 08/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON QUESO ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO + ENSALADA FRUTA + INFUSION MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
19	MARTES 09/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MARGARINA ARROS GRANEADO +PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE TRIGO CON POLLO
20	MIÉRCOLES 10/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES + CONSERVA DE PESCADO EN SARZA ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS CON VERDURAS + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION CALDO DE FIDEOS CON HUEVOS REVUELTOS
21	JUEVES 11/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS + INFUSION
22	VIERNES 12/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJAS CON PAPA + INFUSION
23	SÁBADO 13/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + PAPA SANCOCHADA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + MENUDENCIA DE POLLO
24	DOMINGO 14/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES ROJOS + YUCA SANCOCHADA + GUIISO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO CON VERDURAS + INFUSION
25	LUNES 15/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA+ 03 PANES CON QUESO ARROZ CHAUFa CON HOT DOG + POLLO (PECHUGA) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ CON LECHE + 02 PANES
26	MARTES 16/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MERMELADA ARROS GRANEADO + CHICHARRON DE POTA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION AGUADITO CON POLLO
27	MIÉRCOLES 17/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON FRUTA (PLATANO) ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJITAS + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + RES CON HUESO
28	JUEVES 18/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA A LA CRIOLLA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ A LA JARDINERA CON RES + INFUSION
29	VIERNES 19/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS AL SILLAO + PAPA EN RODAJAS + INFUSION
30	SÁBADO 20/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + PURE DE PAPA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE SEMOLA CON VERDURAS + RES CON HUESO

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Lic. Silvia P. Hilario Velezmoro
NUTRICIONISTA
CNP. 4527

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

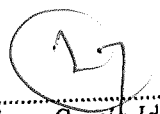
MENU N° 01-15-29

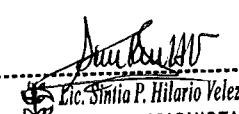
21/09/2018 - 05/10/2018 - 19/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA								
DESAYUNO :								
ACEITUNA	40,00	0,32	12,84	2,92	1,28	115,56	11,680	128,52
LECHE EVAPORADA	120,00	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
SUBTOTAL		16,28	22,74	98,00	65,12	204,66	391,98	661,76
				V.C. DESAYUNO				661,76
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO +ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	220,00	47,52	8,58	0,66	190,08	77,22	2,64	269,94
CAMOTE	200,00	2,40	0,40	55,20	9,60	3,60	220,80	234,00
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
AJI AMARILLO	10,00	0,09	0,07	0,88	0,36	0,63	3,52	4,51
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AZUCAR RUBIA	13,00	0,00	0,00	12,78	0,00	0,00	51,12	51,12
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	150,00	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
SUBTOTAL		63,86	20,58	199,73	255,42	185,22	798,90	1239,55
				V.C. ALMUERZO				1239,55
				% DIST. ALMUERZO				49%
ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS AL SILLAO + PAPA EN RODAJAS + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
MOLLEJA	80,00	16,40	5,60	1,28	65,60	50,40	5,12	121,12
SILLAO	80,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA BLANCA	100,00	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
AZUCAR RUBIA	14,00	0,00	0,00	13,76	0,00	0,00	55,05	55,05
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		26,32	11,23	110,48	105,28	101,07	441,93	648,28
				V.C. CENA				648,28
				% DIST. ALMUERZO				25%
	VCT (Gr.)	106,46	54,55	408,20				
	VCT (Kcal.)	425,82	490,95	1632,81				
	VCT (%)	17%	19%	64%				
					V.C.T. MENU			2550

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Lic. Sintia P. Hilario Velezmore
NUTRICIONISTA
CNP 4527

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 02-16-30

22/09/2018 - 06/10/2018 - 10/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO								
DESAYUNO :								
CHUFLA	30,00	2,70	1,35	22,14	10,80	12,15	88,56	111,51
HOTDOG DE POLLO	40,00	4,40	13,72	0,00	17,60	123,48	0,00	141,08
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		14,66	20,25	104,14	58,64	182,25	416,54	657,43
				V.C. DESAYUNO				657,43
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + PURE DE PAPA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
PAPA BLANCA	200,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
MARGARINA	6,00	0,04	4,86	0,02	0,14	43,74	0,07	43,96
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
LECHE EVAPORADA	10,00	0,70	0,81	1,09	2,80	7,29	4,36	14,45
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
PEPINILLOS	15,00	0,08	0,02	0,39	0,30	0,14	1,56	2,00
ACEITE VEGETAL	12,00	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SUBTOTAL		49,17	35,50	222,23	196,69	319,46	888,92	1405,07
				V.C. ALMUERZO				1405,07
				% DIST. ALMUERZO				56%
SOPA DE SEMOLA CON VERDURA + RES CON HUESO								
CENA								
SEMOLA	40,00	3,12	0,44	31,36	12,48	3,96	125,44	141,88
RES CON HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
PORO	15,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
APIO	15,00	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
OREGANO SECO	1,00	0,02	0,01	0,11	0,06	0,05	0,45	0,56
ZANAHORIA	10,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	10,00	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
SAZONADOR BLANCO	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		28,86	2,45	75,03	115,42	22,01	300,13	437,56
				V.C. CENA				437,56
				% DIST. ALMUERZO				18%
	VCT (Gr.)	92,69	58,19	401,40				
	VCT (Kcal.)	370,76	523,71	1605,59				
	VCT (%)	15%	21%	64%				
				V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

NUTRICIONISTA

Lic. Santa P. Hilario Velezmore
NUTRICIONISTA
CNP 4527

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 03-17

23/09/2018 - 07/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO								
DESAYUNO :								
AVENA	25,00	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,000	94,30
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
HUEVOS	60,00	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,560	82,32
SUBTOTAL		18,99	6,22	101,14	75,94	55,98	404,54	536,46
					V.C. DESAYUNO			536,46
					% DIST. DESAYUNO			21%
TALLARINES VERDES + YUCA SANCOCHADA + GUIZO DE RES (PICADO) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
FIDEOS TALLARIN	170,00	16,15	0,17	118,32	64,60	1,53	473,28	539,41
RES SIN HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
YUCA	200,00	1,60	0,40	78,60	6,40	3,60	314,40	324,40
ACEITE VEGETAL	16,00	0,00	16,00	0,00	0,00	144,00	0,00	144,00
ALBAHACA ENTERA	20,00	0,58	0,24	1,46	2,32	2,16	5,84	10,32
PEPINILLOS	30,00	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
AJI AMARILLO	3,00	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
PIPIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	1,00	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMA	160,00	0,96	0,64	9,44	3,84	5,76	37,76	47,36
SUBTOTAL		41,63	19,32	239,61	166,53	173,89	958,42	1298,85
					V.C. ALMUERZO			1.298,85
					% DIST. ALMUERZO			52%
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON BROCOLI + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PIPIENTO MORRON	8,00	0,12	0,04	0,62	0,48	0,36	2,46	3,30
CEBOLLA	10,00	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
ACEITE VEGETAL	8,00	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
BROCOLI	15,00	0,74	0,14	0,86	2,94	1,22	3,42	7,58
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		26,58	18,85	97,20	106,30	169,61	388,78	664,69
					V.C. CENA			664,69
					% DIST. ALMUERZO			27%
VCT (Gr.)	87,19	44,39	437,94					
VCT (Kcal.)	348,77	399,47	1751,75					
VCT (%)	14%	16%	70%					
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Lic. Sinthia P. Hilario Velezmoro
NUTRICIONISTA
CNP 4527

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 04-18

24/09/2018 - 08/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON MACA+ 03 PANES CON QUESO								
DESAYUNO :								
QUINUA	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
MACA	25,00	2,95	0,40	16,60	11,80	3,60	66,40	81,80
QUESO	40,00	6,52	4,12	1,36	26,08	37,08	5,44	68,60
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
SUBTOTAL		20,43	6,15	121,45	81,72	55,35	485,78	622,85
					V.C. DESAYUNO			622,85
					% DIST. DESAYUNO			25%
ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
OLLUCO	120,00	1,32	0,12	17,16	5,28	1,08	68,64	75,00
AZUCAR RUBIA	40,00	0,00	0,00	39,32	0,00	0,00	157,28	157,28
CEBOLLA CHINA	20,00	0,46	0,08	1,50	1,84	0,72	6,00	8,56
CEBOLLA	28,00	0,39	0,06	3,16	1,57	0,50	12,66	14,73
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	20,00	0,00	20,00	0,00	0,00	180,00	0,00	180,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	160,00	2,40	0,48	33,60	9,60	4,32	134,40	148,32
SUBTOTAL		39,186	32,01	253,80	156,74	288,09	1015,21	1460,05
					V.C. ALMUERZO			1.460,05
					% DIST. ALMUERZO			58%
MAIZENA CON LECHE + 02 PANES								
CENA								
MAIZENA	40,00	0,24	0,08	34,68	0,96	0,72	138,72	140,40
PAN FRANCES	60,00	5,04	0,12	38,28	20,16	1,08	153,12	174,36
CANELA ENTERA	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	26,00	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,23	102,23
SUBTOTAL		5,28	0,20	98,52	21,12	1,80	394,07	416,99
					V.C. CENA			416,99
					% DIST. ALMUERZO			17%
VCT (Gr.)	64,90	38,36	473,77					
VCT (Kcal.)	259,58	345,24	1895,06					
VCT (%)	10%	14%	76%					
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

Lic. Simón P. Hilario Velezmoro
NUTRICIONISTA
CNP. 4527

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 05-19

25/09/2018 - 09/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MARGARINA								
DESAYUNO :								
SOYA	30,00	8,46	5,67	10,71	33,84	51,03	42,84	127,71
MARGARINA	20,00	0,12	16,20	0,06	0,48	145,80	0,24	146,52
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		16,14	22,05	92,77	64,56	198,45	371,06	634,07
				V.C. DESAYUNO				634,07
				% DIST. DESAYUNO				25%
ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PAVITA	160,00	32,16	32,32	0,00	128,64	290,88	0,00	419,52
LENTEJAS SECAS	80,00	18,08	0,80	48,80	72,32	7,20	195,20	274,72
AJOS	3,00	0,17	0,02	0,91	0,67	0,22	3,65	4,54
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SUBTOTAL		64,17	39,35	208,60	256,69	354,18	834,40	1445,27
				V.C. ALMUERZO				1445,27
				% DIST. ALMUERZO				58%
SOPA DE TRIGO CON POLLO								
CENA								
TRIGO	40,00	3,44	0,60	29,48	13,76	5,40	117,92	137,08
POLLO	60,00	10,92	6,12	0,00	43,68	55,08	0,00	98,76
ZAPALLO	10,00	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
APIO	20,00	0,14	0,04	0,96	0,56	0,36	3,84	4,76
PORO	18,00	0,49	0,14	1,37	1,94	1,30	5,47	8,71
CULANTRO	10,00	0,33	0,13	0,70	1,32	1,17	2,80	5,29
ZANAHORIA	20,00	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA BLANCA	120,00	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
SUBTOTAL		18,03	12,27	61,75	72,10	110,47	246,99	429,56
				V.C. CENA				429,56
				% DIST. ALMUERZO				17%
	VCT (Gr.)	98,34	73,68	363,11				
	VCT (Kcal.)	393,36	663,09	1452,46				
	VCT (%)	16%	26%	58%				
				V.C.T. MENU				2509

CONTRATISTA

Lauriano Garcia Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

NUTRICIONISTA

Lic. Simlla P. Hilario Velezmoro
NUTRICIONISTA
CNP
CNP. 4527

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 06-20

26/09/2018 - 10/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON MACA+ 03 PANES + CONSERVA DE PESCADO EN SARZA								
DESAYUNO :								
QUINUA	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
MACA	25,00	2,95	0,40	16,60	11,80	3,60	66,40	81,80
ATUN	30,00	7,26	6,15	0,00	29,04	55,35	0,00	84,39
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
LIMON	0,50	0,00	0,00	0,05	0,01	0,01	0,19	0,21
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
SUBTOTAL		21,45	8,22	117,48	85,81	73,99	469,91	629,71
				V.C. DESAYUNO				629,71
				% DIST. DESAYUNO				25%
ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS CON VERDURA + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MOLLEJA	100,00	20,50	7,00	1,60	82,00	63,00	6,40	151,40
ARVEJAS SECAS	80,00	17,36	2,56	48,88	69,44	23,04	195,52	288,00
AZUCAR RUBIA	28,00	0,00	0,00	27,52	0,00	0,00	110,10	110,10
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
BROCOLI	20,00	0,98	0,18	1,14	3,92	1,62	4,56	10,10
CEBOLLA	25,00	0,35	0,05	2,83	1,40	0,45	11,30	13,15
PEPINILLOS	10,00	0,05	0,01	0,26	0,20	0,09	1,04	1,33
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	22,00	0,00	22,00	0,00	0,00	198,00	0,00	198,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL		54,04	33,12	232,12	216,18	298,12	928,47	1442,76
				V.C. ALMUERZO				1442,76
				% DIST. ALMUERZO				58%
CALDO DE FIDEOS + CON HUEVOS REVUELTOS								
CENA								
FIDEOS SURTIDO	40,00	3,76	0,08	31,28	15,04	0,72	125,12	140,88
HUEVOS	35,00	4,73	2,94	0,67	18,90	26,46	2,66	48,02
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
ZANAHORIA	10,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	15,00	0,11	0,03	0,96	0,42	0,27	3,84	4,53
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PORO	10,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
APIO	10,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
OREGANO SECO	0,50	0,01	0,00	0,06	0,03	0,02	0,23	0,28
SUBTOTAL		12,78	8,38	75,26	51,11	75,44	301,05	427,60
				V.C. CENA				427,60
				% DIST. ALMUERZO				17%
	VCT (Gr.)	88,27	49,73	424,86				
	VCT (Kcal.)	353,10	447,55	1699,43				
	VCT (%)	14%	18%	68%				
				V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

NUTRICIONISTA

Lic. Sirlia P. Hilario Velezmore
NUTRICIONISTA
CNP. 4527

FORMATO - A

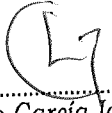
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 07-21

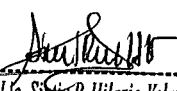
27/09/2018 - 11/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA								
DESAYUNO :								
AVENA	30,00	3,99	1,20	21,60	15,96	10,80	86,40	113,16
LECHE EVAPORADA	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
JAMONADA	30,00	4,71	8,85	0,00	18,84	79,65	0,00	98,49
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		21,16	15,90	111,23	84,64	143,10	444,90	672,64
				V.C. DESAYUNO				672,64
				% DIST. DESAYUNO				27%
ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MONDONGO DE RES	100,00	16,90	3,50	0,00	67,60	31,50	0,00	99,10
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
ARVEJAS FRESCAS	30,00	2,13	0,18	5,64	8,52	1,62	22,56	32,70
ZANAHORIA	15,00	0,09	0,08	1,38	0,36	0,68	5,52	6,56
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
CHOCLO DESGRANADO	25,00	0,95	0,25	7,33	3,80	2,25	29,30	35,35
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
HERBA BUENA	12,00	0,37	0,12	0,84	1,49	1,08	3,36	5,93
COMINO MOLIDO	1,00	0,11	0,12	0,29	0,46	1,12	1,14	2,71
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA DE MESA	150,00	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		38,88	15,56	216,18	155,51	140,00	864,73	1160,24
				V.C. ALMUERZO				1160,24
				% DIST. ALMUERZO				46%
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PAPA BLANCA	100,00	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
RES SIN HUESO	50,00	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
SUBTOTAL		20,62	11,47	120,46	82,46	103,19	481,82	667,47
				V.C. CENA				667,47
				% DIST. ALMUERZO				27%
	VCT (Gr.)	80,65	42,92	447,86				
	VCT (Kcal.)	322,61	386,28	1791,45				
	VCT (%)	13%	15%	72%				
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lic. Silvia P. Hilario Velezmore
NUTRICIONISTA
CNP 4527

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 04-22

28/09/2018 - 12/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA								
DESAYUNO :								
ACEITUNA	40,00	0,32	12,84	2,92	1,28	115,56	11,680	128,52
LECHE EVAPORADA	120,00	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	20,00	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,640	78,64
SUBTOTAL		16,28	22,74	93,08	65,12	204,66	372,32	642,10
				V.C. DESAYUNO				642,10
				% DIST. DESAYUNO				25%
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	220,00	47,52	8,58	0,66	190,08	77,22	2,64	269,94
ARVERJITA PARTIDA	80,00	17,36	2,56	48,88	69,44	23,04	195,52	288,00
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	15,00	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	150,00	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
SUBTOTAL		78,62	17,65	193,71	314,46	158,85	774,85	1248,16
				V.C. ALMUERZO				1248,16
				% DIST. ALMUERZO				49%
ARROZ GRANEADO CON SALTADITO DE MOLLLEJAS CON PAPA + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
MOLLEJA	80,00	16,40	5,60	1,28	65,60	50,40	5,12	121,12
PAPA BLANCA	120,00	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
AZUCAR RUBIA	13,00	0,00	0,00	12,78	0,00	0,00	51,12	51,12
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		26,63	11,23	113,18	106,52	101,07	452,72	660,31
				V.C. CENA				660,31
				% DIST. ALMUERZO				26%
	VCT (Gr.)	121,53	51,62	399,97				
	VCT (Kcal.)	486,10	464,58	1599,88				
	VCT (%)	19%	18%	63%				
				V.C.T. MENU				2551

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Lic. Sinita P. Hilario Velezmore
NUTRICIONISTA
CNP 4527

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 09-23

29/09/2018 - 13/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO								
DESAYUNO :								
CHUFLA	30,00	2,70	1,35	22,14	10,80	12,15	88,56	111,51
HOTDOG DE POLLO	40,00	4,40	13,72	0,00	17,60	123,48	0,00	141,08
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		14,66	20,25	104,14	58,64	182,25	416,54	657,43
				V.C. DESAYUNO				657,43
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + PAPA SANCOCHADA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
PAPA BLANCA	200,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
PEPINILLOS	15,00	0,08	0,02	0,39	0,30	0,14	1,56	2,00
ACEITE VEGETAL	15,00	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	26,00	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,23	102,23
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SUBTOTAL		48,48	32,86	222,55	193,93	295,74	890,18	1379,85
				V.C. ALMUERZO				1379,85
				% DIST. ALMUERZO				55%
SOPA DE FIDEOS CON VERDURA + MENUDENCIA DE POLLO								
CENA								
FIDEOS SURTIDO	50,00	4,70	0,10	39,10	18,80	0,90	156,40	176,10
MOLLEJA	60,00	12,30	4,20	0,96	49,20	37,80	3,84	90,84
PORO	15,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
APIO	15,00	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
OREGANO SECO	1,00	0,02	0,01	0,11	0,06	0,05	0,45	0,56
ZANAHORIA	10,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	10,00	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
SAZONADOR BLANCO	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		21,44	4,71	83,73	85,74	42,35	334,93	463,02
				V.C. CENA				463,02
				% DIST. ALMUERZO				19%
	VCT (Gr.)	84,58	57,82	410,41				
	VCT (Kcal.)	338,31	520,34	1641,65				
	VCT (%)	14%	21%	66%				
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA


Lauriano Garcia Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

NUTRICIONISTA


Lic. Sintia P. Hilario Velezmoro
NUTRICIONISTA
CNP 4527

FORMATO - A

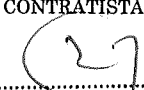
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 10-24

30/09/2018 - 14/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO								
DESAYUNO :								
AVENA	25,00	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,000	94,30
AZUCAR RUBIA	26,00	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,232	102,23
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
HUEVOS	60,00	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,560	82,32
SUBTOTAL		18,99	6,22	102,12	75,94	55,98	408,47	540,39
					V.C. DESAYUNO			540,39
					% DIST. DESAYUNO			22%
TALLARINES ROJOS + YUCA SANCOCHADA + GUIISO DE RES (PICADO) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
FIDEOS TALLARIN	170,00	16,15	0,17	118,32	64,60	1,53	473,28	539,41
RES SIN HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
YUCA	200,00	1,60	0,40	78,60	6,40	3,60	314,40	324,40
ACEITE VEGETAL	17,00	0,00	17,00	0,00	0,00	153,00	0,00	153,00
ZANAHORIA	30,00	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
PEPINILLOS	30,00	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
AJI AMARILLO	3,00	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	1,00	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PLATANO DE SEDA	160,00	2,40	0,48	33,60	9,60	4,32	134,40	148,32
SUBTOTAL		42,67	20,07	265,07	170,69	180,64	1060,26	1411,60
					V.C. ALMUERZO			1.411,60
					% DIST. ALMUERZO			56%
ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO CON VERDURAS + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
TOMATE	8,00	0,06	0,02	0,34	0,26	0,14	1,38	1,78
CEBOLLA	8,00	0,11	0,02	0,90	0,45	0,14	3,62	4,21
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
BROCOLI	8,00	0,39	0,07	0,46	1,57	0,65	1,82	4,04
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	5,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		26,15	15,75	76,64	104,59	141,79	306,56	552,93
					V.C. CENA			552,93
					% DIST. ALMUERZO			22%
	VCT (Gr.)	87,81	42,05	443,82				
	VCT (Kcal.)	351,22	378,41	1775,29				
	VCT (%)	14%	15%	71%				
					V.C.T. MENU			2505

CONTRATISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lic. Sintia P. Hilario Velezmore
NUTRICIONISTA
CNP. 4527

FORMATO - A

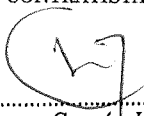
DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 11-25

01/10/2018 - 15/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA+ 03 PANES CON QUESO								
DESAYUNO :								
QUINUA	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
QUESO	40,00	6,52	4,12	1,36	26,08	37,08	5,44	68,60
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
SUBTOTAL		17,48	5,75	104,85	69,92	51,75	419,38	541,05
					V.C. DESAYUNO			541,05
					% DIST. DESAYUNO			22%
ARROZ CHAUFA CON HOT DOG + POLLO (PECHUGA) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
HUEVOS	30,00	4,05	2,52	0,57	16,20	22,68	2,28	41,16
HOTDOG DE POLLO	25,00	2,75	8,58	0,00	11,00	77,18	0,00	88,18
AZUCAR RUBIA	40,00	0,00	0,00	39,32	0,00	0,00	157,28	157,28
CEBOLLA CHINA	20,00	0,46	0,08	1,50	1,84	0,72	6,00	8,56
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	30,00	0,00	30,00	0,00	0,00	270,00	0,00	270,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	160,00	2,40	0,48	33,60	9,60	4,32	134,40	148,32
SUBTOTAL		40,914	52,81	197,30	163,66	475,28	789,20	1428,13
					V.C. ALMUERZO			1.428,13
					% DIST. ALMUERZO			57%
ARROZ CON LECHE + 02 PANES								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	40,00	3,28	0,20	31,12	13,12	1,80	124,48	139,40
PAN FRANCES	60,00	5,04	0,12	38,28	20,16	1,08	153,12	174,36
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
CANELA ENTERA	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LECHE EVAPORADA	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
SUBTOTAL		13,22	5,99	106,52	52,88	53,91	426,08	532,87
					V.C. CENA			532,87
					% DIST. ALMUERZO			21%
	VCT (Gr.)	71,61	64,55	408,66				
	VCT (Kcal.)	286,46	580,94	1634,66				
	VCT (%)	11%	23%	65%				
					V.C.T. MENU			2502

CONTRATISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lic. Sintia P. Hilario Velezmoro
NUTRICIONISTA
CNP. 4527

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 12-26

02/10/2018 - 16/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MERMELADA								
DESAYUNO :								
SOYA	30,00	8,46	5,67	10,71	33,84	51,03	42,84	127,71
MERMELADA	30,00	0,12	0,06	17,58	0,48	0,54	70,32	71,34
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
SUBTOTAL		16,14	5,91	115,20	64,56	53,19	460,80	578,55
				V.C. DESAYUNO				578,55
				% DIST. DESAYUNO				23%
ARROZ GRANEADO + CHICHARRON DE POTA + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POTA	180,00	19,08	0,36	0,00	76,32	3,24	0,00	79,56
HUEVOS	35,00	4,73	2,94	0,67	18,90	26,46	2,66	48,02
HARINA DE TRIGO	20,00	2,10	0,40	14,96	8,40	3,60	59,84	71,84
FREJOL CASTILLA	80,00	18,00	1,44	46,64	72,00	12,96	186,56	271,52
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
ACEITE VEGETAL	25,00	0,00	25,00	0,00	0,00	225,00	0,00	225,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
LIMON	5,00	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
SUBTOTAL		57,80	31,37	226,97	231,19	282,34	907,87	1421,40
				V.C. ALMUERZO				1421,40
				% DIST. ALMUERZO				57%
AGUADITO CON POLLO								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	50,00	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
POLLO	60,00	10,92	6,12	0,00	43,68	55,08	0,00	98,76
ZAPALLO	30,00	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
APIO	15,00	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
PORO	15,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
CULANTRO	10,00	0,33	0,13	0,70	1,32	1,17	2,80	5,29
ZANAHORIA	20,00	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA BLANCA	150,00	3,15	0,15	33,45	12,60	1,35	133,80	147,75
SUBTOTAL		19,34	11,96	78,67	77,36	107,64	314,68	499,68
				V.C. CENA				499,68
				% DIST. ALMUERZO				20%
	VCT (Gr.)	93,28	49,24	420,84				
	VCT (Kcal.)	373,11	443,17	1683,35				
	VCT (%)	15%	18%	67%				
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lic. Sintia P. Hilario Velezmoro
NUTRICIONISTA
CNP. 4527

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES · TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 13-27

03/10/2018 - 17/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON MACA+ 03 PANES CON FRUTA (PLATANO)								
DESAYUNO :								
QUINUA	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
MACA	25,00	2,95	0,40	16,60	11,80	3,60	66,40	81,80
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
SUBTOTAL		16,16	2,48	146,67	64,64	22,32	586,68	673,64
				V.C. DESAYUNO				673,64
				% DIST. DESAYUNO				27%
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJITAS + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MOLLEJA	100,00	20,50	7,00	1,60	82,00	63,00	6,40	151,40
ARVEJAS SECAS	80,00	17,36	2,56	48,88	69,44	23,04	195,52	288,00
AZUCAR RUBIA	24,00	0,00	0,00	23,59	0,00	0,00	94,37	94,37
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
PEPINILLOS	10,00	0,05	0,01	0,26	0,20	0,09	1,04	1,33
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PIPIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	1,00	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
ACEITE VEGETAL	18,00	0,00	18,00	0,00	0,00	162,00	0,00	162,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL		53,13	28,95	227,66	212,54	260,59	910,64	1383,77
				V.C. ALMUERZO				1383,77
				% DIST. ALMUERZO				55%
SOPA DE FIDEOS CON VERDURAS + RES CON HUESO								
CENA								
RES CON HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
FIDEOS SURTIDO	35,00	3,29	0,07	27,37	13,16	0,63	109,48	123,27
PAPA BLANCA	160,00	3,36	0,16	35,68	13,44	1,44	142,72	157,60
ZANAHORIA	10,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	15,00	0,11	0,03	0,96	0,42	0,27	3,84	4,53
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PORO	12,00	0,32	0,10	0,91	1,30	0,86	3,65	5,81
APIO	10,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
OREGANO SECO	0,50	0,01	0,00	0,06	0,03	0,02	0,23	0,28
SUBTOTAL		28,52	7,03	66,38	114,07	63,26	265,51	442,84
				V.C. CENA				442,84
				% DIST. ALMUERZO				18%
	VCT (Gr.)	97,81	38,46	440,71				
	VCT (Kcal.)	391,24	346,16	1762,84				
	VCT (%)	16%	14%	71%				
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Sinitia P. Hilario Velezmore
NUTRICIONISTA
CNP. 4527

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

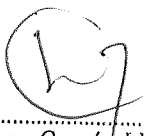
MENU N° 14-28

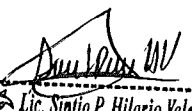
04/10/2018 - 18/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA								
DESAYUNO :								
KIWICHA	25,00	3,38	1,78	16,13	13,50	15,98	64,50	93,98
LECHE EVAPORADA	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCÉS	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
JAMONADA	30,00	4,71	8,85	0,00	18,84	79,65	0,00	98,49
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		20,55	16,48	105,75	82,18	148,28	423,00	653,46
				V.C. DESAYUNO				653,46
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA A LA CRIOLLA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
BOFE DE RES	120,00	16,08	2,64	0,00	64,32	23,76	0,00	88,08
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
ARVEJAS FRESCAS	30,00	2,13	0,18	5,64	8,52	1,62	22,56	32,70
ZANAHORIA	15,00	0,09	0,08	1,38	0,36	0,68	5,52	6,56
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
CHOCLO DESGRANADO	20,00	0,76	0,20	5,86	3,04	1,80	23,44	28,28
CULANTRO	1,00	0,03	0,01	0,07	0,13	0,12	0,28	0,53
PAPA BLANCA	200,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
HIERBA BUENA	12,00	0,37	0,12	0,84	1,49	1,08	3,36	5,93
COMINO MOLIDO	1,00	0,11	0,12	0,29	0,46	1,12	1,14	2,71
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	15,00	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	160,00	0,96	0,64	9,44	3,84	5,76	37,76	47,36
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		37,48	20,02	212,34	149,92	180,16	849,35	1179,44
					V.C. ALMUERZO			1179,44
					% DIST. ALMUERZO			47%
ARROZ GRANEADO A LA JARDINERA CON RES + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PAPA BLANCA	100,00	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
RES SIN HUESO	50,00	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
SUBTOTAL		20,62	11,47	120,46	82,46	103,19	481,82	667,47
					V.C. CENA			667,47
					% DIST. ALMUERZO			27%
	VCT (Gr.)	78,64	47,96	438,54				
	VCT (Kcal.)	314,56	431,62	1754,17				
	VCT (%)	13%	17%	70%				
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Lic. Sintia P. Hilario Velezmoro
NUTRICIONISTA
CNP 4527

48

**RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA PERSONAL DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO
MUJERES Y PACASMAYO**

DEL 21 DE SETIEMBRE AL 20 DE OCTUBRE DE 2018

MENUES CON APOORTE CALORICO MAYOR A 2.750 KILOCALORIAS POR DIA

1	VIERNES 21/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON CAFÉ + 03 PANES CON QUESO FRESCO ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE GALLINA + MENESTRA + ENSALADA REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO + PAPA FRITA + ENSALDA + INFUSION
2	SÁBADO 22/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	KIWICHA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA) SOPA A LA MINUTA ARROZ GRANEADO + OLLUQUITO CON PAPA + CARNE DE RES (PICADO) + SARZA + INFUSION + FRUTA CALDO DE POLLO + FRUTA + INFUSION
3	DOMINGO 23/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON PESCADO FRITO + ENSALADA ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + MONDONGUITO A LA ITALIANA + ENSALADA INFUSION + FRUTA ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
4	LUNES 24/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON SALTADITO DE RES SOPA DE VERDURA CON POLLO ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO (FILETE) + ENSALADA + MENESTRA REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PURE DE PAPA + ENSALDA + INFUSION
5	MARTES 25/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS CEVICHE DE TOYO CON CAMOTE SANCOCHADO ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + REFRESCO DE (LIMA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + HIGADO ENCEBOLLADO + FRUTA + INFUSION
6	MIÉRCOLES 26/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	CALDO DE GALLINA + 01 PAN CON INFUSION ENROLLADO DE PAPA CON CONSERVA DE PESCADO ARROZ GRANEADO CON CHANCHO + SARZA + INFUSION + FRUTA ARROZ A LA CUBANA + HUEVO FRITO + PLATANO + ENSALADA + INFUSION
7	JUEVES 27/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (FILETE) ENSALADA TALLARINES ROJOS + GALLINA + ENSALADA + REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA CALDO DE FIDEOS CON GALLINA + FRUTA + INFUSION
8	VIERNES 28/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO + FRUTA ENSALADA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION + FRUTA ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION.
9	SÁBADO 29/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	KIWICHA + 03 PANES CON PALTA ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + HIGADO DE RES ENCEBOLLADO + MENESTRA + ZARZA + REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA TALLARINES ROJOS + RES + YUCA SANCOCHADA + FRUTA + INFUSION
10	DOMINGO 30/09/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA + 03 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + LENTEJITA + SARZA + INFUSION
11	LUNES 01/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA CON QUINUA + 03 PANES CON PESCADO FRITO + YUCA SOPA DE VERDURA CON MENUDENCIA DE POLLO ARROZ GRANEADO + PATO GUISADO + MENESTRA + SARZA + REFRESCO DE MAIZ MORADO CON (MANZANA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + CARNE DE RES A LA PLANCHA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
12	MARTES 02/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON HUEVO FRITO SOPA DE SEMOLA + RES CON HUESO ARROZ GRANEADO ROJO + FRITO DE CERDO + CAMOTE + ENSALADA + REFRESCO DE (LIMA) + FRUTA SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO + FRUTA + INFUSION
13	MIÉRCOLES 03/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	CALDO DE POLLO + 01 PAN CON INFUSION ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + SARZA + REFRESCO DE (MANZANA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION
14	JUEVES 04/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON YUCA SANCOCHADA + SALTADITO DE POLLO (PECHUGA) ENSALADA RUSA TALLARINES VERDES + POLLO + ENSALADA + REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA YUCA SANCOCHADA + PESCADO FRITO + ENSALADA + INFUSION
15	VIERNES 05/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON CAFÉ + 03 PANES CON QUESO FRESCO ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE GALLINA + MENESTRA + ENSALADA REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO + PAPA FRITA + ENSALDA + INFUSION

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP: 4672

48

**RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA PERSONAL DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO
MUJERES Y PACASMAYO**

DEL 21 DE SETIEMBRE AL 20 DE OCTUBRE DE 2018

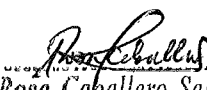
MENUES CON APOORTE CALORICO MAYOR A 2.750 KILOCALORIAS POR DIA

16	SÁBADO 06/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	KIWICHA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA) SOPA A LA MINUTA ARROZ GRANEADO + OLLUQUITO CON PAPA + CARNE DE RES (PICADO)+ SARZA + INFUSION + FRUTA CALDO DE POLLO + FRUTA + INFUSION
17	DOMINGO 07/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON PESCADO FRITO + ENSALADA ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + MONDONGUITO A LA ITALIANA + ENSALADA INFUSION + FRUTA ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
18	LUNES 08/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON SALTADITO DE RES SOPA DE VERDURA CON POLLO ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO (FILETE) + ENSALADA + MENESTRA REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PURE DE PAPA + ENSALADA + INFUSION
19	MARTES 09/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS CEVICHE DE TOYO CON CAMOTE SANCOCHADO ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + REFRESCO DE (LIMA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + HIGADO ENCEBOLLADO + FRUTA + INFUSION
20	MIÉRCOLES 10/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	CALDO DE GALLINA + 01 PAN CON INFUSION ENROLLADO DE PAPA CON CONSERVA DE PESCADO ARROZ GRANEADO CON CHANCHO + SARZA + INFUSION + FRUTA ARROZ A LA CUBANA + HUEVO FRITO + PLATANO + ENSALADA + INFUSION
21	JUEVES 11/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (FILETE) ENSALADA TALLARINES ROJOS + GALLINA + ENSALADA + REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA CALDO DE FIDEOS CON GALLINA + FRUTA + INFUSION
22	VIERNES 12/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO + FRUTA ENSALADA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION + FRUTA ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION.
23	SÁBADO 13/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	KIWICHA + 03 PANES CON PALTA ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + HIGADO DE RES ENCEBOLLADO + MENESTRA + ZARZA + REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA TALLARINES ROJOS + RES + YUCA SANCOCHADA + FRUTA + INFUSION
24	DOMINGO 14/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	QUINUA + 03 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO ENSALADA MIXTA ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + LENTEJITA + SARZA + INFUSION
25	LUNES 15/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA CON QUINUA + 03 PANES CON PESCADO FRITO + YUCA SOPA DE VERDURA CON MENUDENCIA DE POLLO ARROZ GRANEADO + PATO GUIADO + MENESTRA + SARZA + REFRESCO DE MAIZ MORADO CON (MANZANA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + CARNE DE RES A LA PLANCHA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION
26	MARTES 16/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON HUEVO FRITO SOPA DE SEMOLA + RES CON HUESO ARROZ GRANEADO ROJO + FRITO DE CERDO + CAMOTE + ENSALADA + REFRESCO DE (LIMA) + FRUTA SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO + FRUTA + INFUSION
27	MIÉRCOLES 17/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	CALDO DE POLLO + 01 PAN CON INFUSION ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + SARZA + REFRESCO DE (MANZANA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION
28	JUEVES 18/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON YUCA SANCOCHADA + SALTADITO DE POLLO (PECHUGA) ENSALADA RUSA TALLARINES VERDES + POLLO + ENSALADA + REFRESCO DE (NARANJA) + FRUTA YUCA SANCOCHADA + PESCADO FRITO + ENSALADA + INFUSION
29	VIERNES 19/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	LECHE CON CAFÉ + 03 PANES CON QUESO FRESCO ENSALADA FRESCA ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE GALLINA + MENESTRA + ENSALADA REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION
30	SÁBADO 20/10/2018	DESAYUNO ENTRADA SEGUNDO CENA	KIWICHA + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA) SOPA A LA MINUTA ARROZ GRANEADO + OLLUQUITO CON PAPA + CARNE DE RES (PICADO)+ SARZA + INFUSION + FRUTA CALDO DE POLLO + FRUTA + INFUSION

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP: 4672

FORMATO - B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

MENU N° 01-15-29

21/09/2018 - 05/10/2018 - 19/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE CON CAFE + 03 PANES CON QUESO FRESCO									
DESAYUNO :									
LECHE EVAPORADA	120,00	171,60	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
CAFE	10,00	0,20	0,03	0,01	0,08	0,12	0,09	0,320	0,53
QUESO	60,00	103,80	9,78	6,18	2,04	39,12	55,62	8,160	102,90
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	115,20	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,960	117,96
SUBTOTAL		652,70	25,77	16,09	102,11	103,08	144,81	408,44	656,33
						V.C. DESAYUNO			656,33
						% DIST. DESAYUNO			24%
ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE GALLINA + MENESTRA + ENSALADA + REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE GALLINA	160,00	172,80	32,96	5,76	0,00	131,84	51,84	0,00	183,68
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	206,04
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PEPINILLOS	25,00	2,39	0,13	0,03	0,65	0,50	0,23	2,60	3,33
LECHUGA	60,00	10,83	0,90	0,12	2,34	3,60	1,08	9,36	14,04
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
LIMON	3,00	0,46	0,02	0,01	0,29	0,06	0,05	1,16	1,28
AJI AMARILLO	4,00	1,20	0,04	0,03	0,35	0,14	0,25	1,41	1,80
PALILLO MOLIDO	1,00	0,54	0,00	0,04	0,06	0,02	0,32	0,23	0,57
NARANJA DE MESA	150,00	124,88	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PIÑA	40,00	9,73	0,16	0,08	3,92	0,64	0,72	15,68	17,04
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SAL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		1287,23	62,632	19,84	207,12	250,53	178,57	828,49	1257,59
						V.C. ALMUERZO			1257,59
						% DIST. ALMUERZO			46%
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
TOMATE	50,00	9,41	0,40	0,10	2,15	1,60	0,90	8,60	11,10
CEBOLLA	50,00	22,05	0,70	0,10	5,65	2,80	0,90	22,60	26,30
PEPINILLOS	50,00	4,79	0,25	0,05	1,30	1,00	0,45	5,20	6,65
PAPA BLANCA	150,00	138,23	3,15	0,15	33,45	12,60	1,35	133,80	147,75
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		815,77	30,08	21,05	132,23	120,32	189,45	528,92	838,69
						V.C. CENA			838,69
						% DIST. ALMUERZO			30%
VCT (Gr.)		118,48	56,98	441,46					
VCT (Kcal.)		473,93	512,83	1765,85					
VCT (%)		17%	19%	64%					
					V.C.T. MENU			2753	

CONTRATISTA

Lauriano Garcia Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

NUTRICIONISTA

Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP 4672

FORMATO - B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

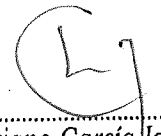
MENU N° 02-16-30

22/09/2018 - 06/10/2018 - 20/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL			
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.				
DESAYUNO :												
KIWICHA+ 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (PECHUGA)												
KIWICHA	25,00	94,25	3,38	1,78	16,13	13,50	15,98	64,50	93,98			
POLLO SIN HUESO	100,00	161,50	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60			
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54			
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00			
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30			
SUBTOTAL		684,37	29,14	20,16	98,12	116,54	181,40	392,48	690,42			
						V.C. DESAYUNO			690,42			
						% DIST. DESAYUNO			25%			
ENTRADA: SOPA A LA MINUTA												
ARROZ GRANEADO + OLLUQUITO CON PAPA + CARNE DE RES (PICADO) + SARZA + INFUSION + FRUTA												
ALMUERZO :												
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75			
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00			
RES SIN HUESO	100,00	94,50	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60			
FIDEOS SURTIDO	30,00	108,00	2,82	0,06	23,46	11,28	0,54	93,84	106,66			
PAPA BLANCA	40,00	36,86	0,84	0,04	8,92	3,36	0,36	35,68	39,40			
RES SIN HUESO	40,00	37,80	8,52	0,64	0,00	34,08	5,76	0,00	39,84			
OLLUCO	120,00	74,40	1,32	0,12	17,16	5,28	1,08	68,64	75,00			
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20			
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60			
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13			
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30			
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05			
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02			
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52			
SUBTOTAL		1302,11	52,37	15,93	253,06	209,48	143,33	1012,25	1365,07			
						V.C. ALMUERZO			1365,07			
						% DIST. ALMUERZO			50%			
CALDO DE POLLO + FRUTA + INFUSIÓN												
CENA:												
FIDEOS SURTIDO	50,00	180,00	4,70	0,10	39,10	18,80	0,90	156,40	176,10			
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50			
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60			
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30			
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00			
APIO	20,00	3,99	0,14	0,04	0,96	0,56	0,36	3,84	4,76			
PORO	20,00	8,00	0,54	0,16	1,52	2,16	1,44	6,08	9,68			
BROCOLI	15,00	6,00	0,74	0,14	0,86	2,94	1,22	3,42	7,58			
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30			
ZAPALLO	20,00	5,20	0,14	0,04	1,28	0,56	0,36	5,12	6,04			
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74			
SUBTOTAL		647,63	28,48	16,18	108,78	113,90	145,58	435,12	694,60			
						V.C. CENA			694,60			
						% DIST. ALMUERZO			25%			
VCT (Gr.)			109,98	52,26	459,96							
VCT (Kcal.)			439,92	470,30	1839,85							
VCT (%)			16%	17%	67%							
						V.C.T. MENU			2750			

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP 4672

FORMATO - B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

MENU N° 03-17

23/09/2018 - 07/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL			
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.				
QUINUA CON LECHE + 03 PANES CON PESCADO FRITO + ENSALADA												
DESAYUNO :												
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95			
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15			
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54			
PESCADO	100,00	116,10	21,60	3,90	0,30	86,40	35,10	1,20	122,70			
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33			
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89			
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00			
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30			
SUBTOTAL		721,24	37,79	16,26	108,84	151,16	146,34	435,36	732,86			
						V.C. DESAYUNO			732,86			
						% DIST. DESAYUNO			27%			
ENTRADA: ENSALADA MIXTA												
ARROZ GRANEADO + MONDONGO A LA ITALIANA + ENSALADA + INFUSION + FRUTA												
ALMUERZO :												
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75			
MONDONGO DE RES	150,00	156,00	25,35	5,25	0,00	101,40	47,25	0,00	148,65			
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74			
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26			
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02			
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00			
PAPA BLANCA	200,00	184,30	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00			
TOMATE	60,00	11,29	0,48	0,12	2,58	1,92	1,08	10,32	13,32			
CEBOLLA	60,00	26,46	0,84	0,12	6,78	3,36	1,08	27,12	31,66			
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30			
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64			
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
SUBTOTAL		1161,57	45,25	18,89	209,56	180,99	170,02	838,23	1189,24			
						V.C. ALMUERZO			1189,24			
						% DIST. ALMUERZO			43%			
ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + PAPA EN RODAJAS + ENSALADA + INFUSION												
CENA												
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65			
CARNE DE PAVITA	100,00	241,20	20,10	20,20	0,00	80,40	181,80	0,00	262,20			
TOMATE	35,00	6,58	0,28	0,07	1,51	1,12	0,63	6,02	7,77			
PAPA BLANCA	115,00	105,97	2,42	0,12	25,65	9,66	1,04	102,58	113,28			
AJI AMARILLO	3,00	0,90	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35			
PEPINILLOS	40,00	3,83	0,20	0,04	1,04	0,80	0,36	4,16	5,32			
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85			
CEBOLLA	35,00	15,44	0,49	0,07	3,96	1,96	0,63	15,82	18,41			
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
ACEITE VEGETAL	3,00	26,52	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00			
AZUCAR RUBIA	22,00	84,48	0,00	0,00	21,63	0,00	0,00	86,50	86,50			
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00			
SUBTOTAL		808,33	30,90	23,97	124,25	123,61	215,73	497,00	836,33			
						V.C. CENA			836,33			
						% DIST. ALMUERZO			30%			
VCT (Gr.)	113,94	59,12	442,65									
VCT (Kcal.)	455,76	532,09	1770,59									
VCT (%)	17%	19%	64%									
						V.C.T. MENU			2758			

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
 DNI: 26641889
 CONTRATISTA


Rosa Caballero Salverrea
 LIC. NUTRICION
 CNP 4672

FORMATO - B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

MENU N° 04-18

24/09/2018 - 08/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON SALTADITO DE RES									
DESAYUNO :									
SOYA	25,00	100,25	7,05	4,73	8,93	28,20	42,53	35,70	106,43
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
RES SIN HUESO	50,00	47,25	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
TOMATE	20,00	3,76	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		588,70	25,70	13,79	94,04	102,80	124,07	376,16	603,03
						V.C. DESAYUNO			603,03
						% DIST. DESAYUNO			22%
ENTRADA: SOPA DE VERDURA CON POLLO									
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO (FILETE) + ENSALADA + MENESTRA+ FRUTA + REFRESCO DE (NARANJA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	150,00	174,15	32,40	5,85	0,45	129,60	52,65	1,80	184,05
CEBOLLA	50,00	22,05	0,70	0,10	5,65	2,80	0,90	22,60	26,30
TOMATE	50,00	9,41	0,40	0,10	2,15	1,60	0,90	8,60	11,10
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAPA BLANCA	50,00	46,08	1,05	0,05	11,15	4,20	0,45	44,60	49,25
FREJOL PANAMITO	60,00	201,60	12,90	1,02	36,42	51,60	9,18	145,68	206,46
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
APIO	10,00	2,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
PORO	10,00	4,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
NARANJA AGRIA	40,00	13,20	0,20	0,08	3,28	0,80	0,72	13,12	14,64
FIDEOS SURTIDO	30,00	216,00	2,82	0,06	23,46	11,28	0,54	93,84	105,66
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
LIMA	150,00	81,00	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
POLLO	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
SUBTOTAL		1611,12	73,34	18,88	230,70	293,35	169,93	922,79	1.386,07
						V.C. ALMUERZO			1386,07
						% DIST. ALMUERZO			50%
ARROZ GRANEADO + GALLINA ESTOFADA + PURE DE PAPA + ENSALDA + INFUSIÓN									
CENA									
CARNE DE GALLINA	100,00	108,00	20,60	3,60	0,00	82,40	32,40	0,00	114,80
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
LECHUGA	30,00	5,42	0,45	0,06	1,17	1,80	0,54	4,68	7,02
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
TOMATE	25,00	4,70	0,20	0,05	1,08	0,80	0,45	4,30	5,55
PEPINILLOS	30,00	2,87	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
MARGARINA	5,00	36,00	0,03	4,05	0,02	0,12	36,45	0,06	36,63
LECHE EVAPORADA	30,00	42,90	2,10	2,43	3,27	8,40	21,87	13,08	43,35
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	22,00	84,48	0,00	0,00	21,63	0,00	0,00	86,50	86,50
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		771,89	33,67	15,91	127,36	134,69	143,19	509,43	787,31
						V.C. CENA			787,31
						% DIST. ALMUERZO			28%
	VCT (Gr.)	132,71	48,58	452,10					
	VCT (Kcal.)	530,84	437,18	1808,38					
	VCT (%)	19%	16%	65%					
	V.C.T. MENU								2776

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP 4672

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 05-19

25/09/2018 - 09/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON MACA + 03 PANES CON TORTILLA DE VERDURAS									
DESAYUNO :									
MACA	25,00	78,50	2,95	0,40	16,60	11,80	3,60	66,40	81,80
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
HUEVOS	60,00	71,91	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,56	82,32
TOMATE	20,00	3,76	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
BROCOLI	20,00	8,00	0,98	0,18	1,14	3,92	1,62	4,56	10,10
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		663,68	23,34	12,35	119,88	93,34	111,11	479,52	683,97
						V.C. DESAYUNO			683,97
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: CEVICHE DE TOYO CON CAMOTE									
ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA +									
REFRESCO DE (LIMA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
TOYO	120,00	97,61	22,44	0,48	0,00	89,76	4,32	0,00	94,08
LIMON	10,00	1,53	0,05	0,02	0,97	0,20	0,18	3,88	4,26
CAMOTE	80,00	92,80	0,96	0,16	22,08	3,84	1,44	88,32	93,60
FREJOL CASTILLA	60,00	198,00	13,50	1,08	34,98	54,00	9,72	139,92	203,64
TOMATE	50,00	9,41	0,40	0,10	2,15	1,60	0,90	8,60	11,10
CEBOLLA	70,00	30,87	0,98	0,14	7,91	3,92	1,26	31,64	36,82
ROCOTO	10,00	3,60	0,12	0,50	0,82	0,48	4,50	3,28	8,26
SAL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	15,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PEPINILLOS	20,00	1,91	0,10	0,02	0,52	0,40	0,18	2,08	2,66
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
LIMA	40,00	9,72	0,24	0,16	2,36	0,96	1,44	9,44	11,84
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		1387,75	81,222	25,35	217,61	324,89	228,11	870,43	1.423,43
						V.C. ALMUERZO			1423,43
						% DIST. ALMUERZO			51%
ARROZ GRANEADO + HIGADO ENCEBOLLADO + FRUTA + INFUSIÓN									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
HIGADO DE RES	80,00	101,60	16,00	3,68	0,00	64,00	33,12	0,00	97,12
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPAYA	150,00	43,20	0,60	0,15	12,30	2,40	1,35	49,20	52,95
TORONJIL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
SUBTOTAL		670,48	24,71	14,45	111,57	98,88	180,06	446,29	675,18
						V.C. CENA			675,18
						% DIST. ALMUERZO			24%
	VCT (Gr.)	129,26	52,14	449,06					
	VCT (Kcal.)	517,06	469,28	1796,24					
	VCT (%)	19%	17%	65%					
						V.C.T. MENU			2783

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA

Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP 4672

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 06-20

26/09/2018 - 10/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : CALDO DE GALLINA + 01 PAN CON INFUSION									
FIDEOS SURTIDO	50,00	180,00	4,70	0,10	39,10	18,80	0,90	156,40	176,10
PAPA BLANCA	180,00	165,87	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
CARNE DE GALLINA	100,00	108,00	20,60	3,60	0,00	82,40	32,40	0,00	114,80
APIO	25,00	4,99	0,18	0,05	1,20	0,70	0,45	4,80	5,95
PORO	25,00	10,00	0,68	0,20	1,90	2,70	1,80	7,60	12,10
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		671,64	32,84	4,40	130,74	131,86	39,60	522,94	693,90
						V.C. DESAYUNO			693,90
						% DIST. DESAYUNO			25%
ENTRADA: ENROLLADO DE PAPA CON CONSERVA DE PESCADO									
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO CON CHANCHO + ZARZA + INFUSION + FRUTA									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE CERDO	160,00	285,12	23,04	24,16	0,00	92,16	217,44	0,00	309,60
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
ATUN	50,00	140,50	12,10	10,25	0,00	48,40	92,25	0,00	140,65
CEBOLLA	80,00	35,28	1,12	0,16	9,04	4,48	1,44	36,16	42,08
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
MANDARINA	150,00	43,58	0,90	0,45	12,90	3,60	4,05	51,60	59,25
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
SUBTOTAL		1264,82	51,96	40,98	182,94	207,83	368,83	731,75	1308,41
						V.C. ALMUERZO			1308,41
						% DIST. ALMUERZO			48%
CENA: ARROZ A LA CUBANA + HUEVO FRITO + PLATANO + ENSALADA + INFUSIÓN									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
HUEVOS	60,00	71,91	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,56	82,32
PLATANO FREIR	150,00	114,24	1,80	0,30	44,40	7,20	2,70	177,60	187,50
TOMATE	25,00	4,70	0,20	0,05	1,08	0,80	0,45	4,30	5,55
CEBOLLA	25,00	11,03	0,35	0,05	2,83	1,40	0,45	11,80	13,15
LECHUGA	30,00	5,42	0,45	0,06	1,17	1,80	0,54	4,68	7,02
PEPINILLOS	30,00	2,87	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
ACEITE VEGETAL	6,00	53,04	0,00	6,00	0,00	0,00	54,00	0,00	54,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		664,96	18,55	12,00	141,87	74,21	108,00	567,49	749,70
						V.C. CENA			749,70
						% DIST. ALMUERZO			27%
VCT (Gr.)		103,35	57,38	455,55					
VCT (Kcal.)		413,40	516,43	1822,18					
VCT (%)		15%	19%	66%					
						V.C.T. MENU			2752

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano Garcia Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA

Rosa Cavallero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP: 4672

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 07-21

27/09/2018 - 11/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : AVENA CON LECHE + 03 PANES CON MILANESA DE POLLO (FILETE)									
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
POLLO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
SUBTOTAL		703,55	33,99	22,05	97,80	135,94	198,45	391,18	725,57
						V.C. DESAYUNO			725,57
						% DIST. DESAYUNO			26%
ENTRADA: ENSALADA									
TALLARINES ROJOS + GALLINA + ENSALADA + REFresco DE (NARANJA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
FIDEOS TALLARIN	150,00	486,00	14,25	0,15	104,40	57,00	1,35	417,60	475,95
ACEITE VEGETAL	15,00	132,60	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
CARNE DE GALLINA	160,00	172,80	32,96	5,76	0,00	131,84	51,84	0,00	183,68
BETERRAGA	60,00	21,91	1,02	0,06	5,70	4,08	0,54	22,80	27,42
ZANAHORIA	60,00	23,37	0,36	0,30	5,52	1,44	2,70	22,08	26,22
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
AJI PANCA	2,00	5,84	0,14	0,16	1,17	0,56	1,40	4,70	6,66
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AZUCAR RUBIA	30,00	115,20	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
NARANJA AGRIA	60,00	15,05	0,30	0,12	4,92	1,20	1,08	19,68	21,96
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
SUBTOTAL		1159,44	53,73	22,22	207,57	214,90	199,94	830,28	1245,13
						V.C. ALMUERZO			1245,13
						% DIST. ALMUERZO			45%
CENA: CALDO DE FIDEOS CON GALLINA + FRUTA + INFUSIÓN									
FIDEOS SURTIDO	50,00	180,00	4,70	0,10	39,10	18,80	0,90	156,40	176,10
PAPA BLANCA	180,00	165,87	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
PLATANO DE ISLA	160,00	92,82	1,35	0,60	35,40	5,40	5,40	141,60	152,40
CARNE DE GALLINA	100,00	108,00	20,60	3,60	0,00	82,40	32,40	0,00	114,80
ACEITE VEGETAL	3,00	26,52	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
APIO	25,00	4,99	0,18	0,05	1,20	0,70	0,45	4,80	5,95
PORO	25,00	10,00	0,68	0,20	1,90	2,70	1,80	7,60	12,10
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
SUBTOTAL		703,68	31,67	7,94	147,00	126,68	71,46	587,98	786,12
						V.C. CENA			786,12
						% DIST. ALMUERZO			29%
	VCT (Gr.)	119,88	52,21	452,36					
	VCT (Kcal.)	477,52	469,85	1809,44					
	VCT (%)	17%	17%	66%					
						V.C.T. MENU			2757

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

Rosa Caballero Salverre
LIC. NUTRICION
GNP. 4672

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 08-22

28/09/2018 - 12/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE CON COCOA + 03 PANES CON QUESO + FRUTA									
DESAYUNO :									
LECHE EVAPORADA	120,00	171,60	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
COCOA	10,00	40,40	1,90	1,71	4,78	7,60	15,39	19,120	42,11
QUESO	60,00	103,80	9,78	6,18	2,04	39,12	55,62	8,160	102,90
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,600	90,75
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	23,00	88,32	0,00	0,00	22,61	0,00	0,00	90,436	90,44
SUBTOTAL		738,92	28,09	17,94	121,83	112,36	161,46	487,32	761,14
						V.C. DESAYUNO			761,14
						% DIST. DESAYUNO			28%
ENTRADA: ENSALADA									
ARROZ GRANEADO + ESTOFADO DE RES + MENESTRA + INFUSION + ENSALADA + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
RES CON HUESO	160,00	142,80	34,08	2,56	0,00	136,32	23,04	0,00	159,36
LENTEJAS SECAS	80,00	271,20	18,08	0,80	48,80	72,32	7,20	195,20	274,72
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LECHUGA	100,00	18,05	1,50	0,20	3,90	6,00	1,80	15,60	23,40
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PEPINILLOS	40,00	3,83	0,20	0,04	1,04	0,80	0,36	4,16	5,32
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AJI AMARILLO	5,00	1,50	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
PALILLO MOLIDO	2,00	1,08	0,01	0,07	0,11	0,03	0,65	0,46	1,14
NARANJA DE MESA	150,00	124,88	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SAL	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		1270,08	68,795	12,90	212,49	275,18	116,07	849,94	1241,20
						V.C. ALMUERZO			1241,20
						% DIST. ALMUERZO			45%
ARROZ GRANEADO + POLLO FRITO + PAPA FRITA + ENSALADA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PEPINILLOS	50,00	4,79	0,25	0,05	1,30	1,00	0,45	5,20	6,65
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
HIERBA LUISA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		731,64	29,02	15,944	122,61	116,08	143,50	490,46	750,03
						V.C. CENA			750,03
						% DIST. ALMUERZO			27%
		VCT (Gr.)	125,91	46,78	456,93				
		VCT (Kcal.)	503,62	421,03	1827,72				
		VCT (%)	18%	15%	66%				
		V.C.T. MENU							2752

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA

Rosa Ceballero Salverrean
LIC. NUTRICION
CNP: 4672

FORMATO - B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

MENU N° 09-23

29/09/2018 - 13/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
KIWICHA + 03 PANES CON PALTA									
DESAYUNO :									
KIWICHA	25,00	94,25	3,38	1,78	16,13	13,50	15,98	64,50	93,98
PALTA	70,00	60,52	1,19	8,75	3,92	4,76	78,75	15,68	99,19
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		612,67	12,13	10,71	102,04	48,50	96,35	408,16	553,01
						V.C. DESAYUNO			553,01
						% DIST. DESAYUNO			20%
ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ARROZ GRANEADO + HIGADO DE RES ENCEBOLLADO + MENESTRA + ZARZA +									
REFRESCO DE (PIÑA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
ACEITE VEGETAL	9,00	79,56	0,00	9,00	0,00	0,00	81,00	0,00	81,00
HIGADO DE RES	150,00	190,50	30,00	6,90	0,00	120,00	62,10	0,00	182,10
FREJOL CASTILLA	80,00	264,00	18,00	1,44	46,64	72,00	12,96	186,56	271,52
AJI PANCA	1,00	2,92	0,07	0,08	0,59	0,28	0,70	2,35	3,33
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	3,00	0,46	0,02	0,01	0,29	0,06	0,05	1,16	1,28
LECHUGA	100,00	28,69	1,50	0,20	3,90	6,00	1,80	15,60	23,40
TOMATE	25,00	11,92	0,20	0,05	1,08	0,80	0,45	4,30	5,55
PEPINILLOS	50,00	13,81	0,25	0,05	1,30	1,00	0,45	5,20	6,65
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
PIÑA	50,00	12,16	0,20	0,10	4,90	0,80	0,90	19,60	21,30
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
SUBTOTAL		1293,34	64,06	19,33	213,45	256,20	173,97	853,80	1283,98
						V.C. ALMUERZO			1283,98
						% DIST. ALMUERZO			47%
TALLARINES ROJOS + RES + YUCA SANCOCHADA + FRUTA + INFUSIÓN									
CENA:									
FIDEOS TALLARIN	120,00	388,80	11,40	0,12	83,52	45,60	1,08	334,08	380,76
YUCA	140,00	226,80	1,12	0,28	55,02	4,48	2,52	220,08	227,08
RES CON HUESO	120,00	107,10	25,56	1,92	0,00	102,24	17,28	0,00	119,52
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	19,00	72,96	0,00	0,00	18,68	0,00	0,00	74,71	74,71
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
ZANAHORIA	20,00	7,79	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
SUBTOTAL		895,74	39,50	8,09	170,81	158,00	72,81	683,25	914,06
						V.C. CENA			914,06
						% DIST. ALMUERZO			33%
		VCT (Gr.)	115,68	38,13	486,30				
		VCT (Kcal.)	462,70	343,13	1945,21				
		VCT (%)	17%	12%	71%				
						V.C.T. MENU			2751

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Rosa Caballero Salverrean
LIC. NUTRICION
CNP 4672

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 10-24

30/09/2018 - 14/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA + 03 PANES CON ENCEBOLLADO DE CONSERVA DE PESCADO									
DESAYUNO :									
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
ATUN	50,00	140,50	12,10	10,25	0,00	48,40	92,25	0,00	140,65
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LIMON	1,00	0,15	0,01	0,00	0,10	0,02	0,02	0,39	0,43
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		605,28	23,49	11,94	102,06	93,94	107,48	408,23	609,65
						V.C. DESAYUNO			609,65
						% DIST. DESAYUNO			22%
ENTRADA: ENSALADA MIXTA									
ARROZ GRANEADO + LOCRO DE ZAPALLO + POLLO + ENSALADA + FRUTA + REFRESCO DE FRUTA (PIÑA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
CHOCLO DESGRANADO	15,00	22,50	0,57	0,15	4,40	2,28	1,35	17,58	21,21
AJI AMARILLO	1,00	0,30	0,01	0,01	0,09	0,04	0,06	0,35	0,45
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
ARVEJAS FRESCAS	20,00	16,96	1,42	0,12	3,76	5,68	1,08	15,04	21,80
TOMATE	40,00	7,52	0,32	0,08	1,72	1,28	0,72	6,88	8,88
PIÑA	40,00	9,73	0,16	0,08	3,92	0,64	0,72	15,68	17,04
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA DE MESA	150,00	51,30	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		1144,23	48,72	23,15	198,64	194,88	208,38	794,56	1197,83
						V.C. ALMUERZO			1197,83
						% DIST. ALMUERZO			44%
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + LENTEJITA + SARZA + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PESCADO	130,00	150,93	28,08	5,07	0,39	112,32	45,63	1,56	159,51
TOMATE	40,00	7,52	0,32	0,08	1,72	1,28	0,72	6,88	8,88
LENTEJAS SECAS	80,00	271,20	18,08	0,80	48,80	72,32	7,20	195,20	274,72
CEBOLLA	80,00	35,28	1,12	0,16	9,04	4,48	1,44	36,16	42,08
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	7,00	61,88	0,00	7,00	0,00	0,00	63,00	0,00	63,00
AZUCAR RUBIA	21,00	80,64	0,00	0,00	20,64	0,00	0,00	82,57	82,57
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		930,55	54,98	13,56	150,61	219,92	122,04	602,45	944,41
						V.C. CENA			944,41
						% DIST. ALMUERZO			34%
VCT (Gr.)		127,19	48,66	451,31					
VCT (Kcal.)		508,74	437,90	1805,24					
VCT (%)		18%	16%	66%					
						V.C.T. MENU			2752

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

Rosa Caballero Salverra
LIC. NUTRICION
CNP: 4672

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 11-25

01/10/2018 - 15/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA CON QUINUA + 03 PANES CON PESCADO FRITO + YUCA									
DESAYUNO :									
QUINUA	25,00	93,50	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
PESCADO	100,00	116,10	21,60	3,90	0,30	86,40	35,10	1,20	122,70
YUCA	100,00	162,00	0,80	0,20	39,30	3,20	1,80	157,20	162,20
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		860,45	36,69	11,73	156,17	146,74	105,57	624,68	876,99
						V.C. DESAYUNO			876,99
						% DIST. DESAYUNO			27%
ENTRADA: SOPA DE VERDURA CON MENUDENCIA DE POLLO									
ARROZ GRANEADO + PATO GUISADO + MENESTRA + SARZA + FRUTA + REFRESCO DE MAIZ MORADO CON (MANZANA)									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE PATO	160,00	469,44	25,60	45,76	0,00	102,40	411,84	0,00	514,24
FREJOL CASTILLA	60,00	198,00	13,50	1,08	34,98	54,00	9,72	139,92	203,64
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAPA BLANCA	80,00	73,72	1,68	0,08	17,84	6,72	0,72	71,36	78,80
VINAGRE	1,00	0,12	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
AJI AMARILLO	4,00	1,20	0,04	0,03	0,35	0,14	0,25	1,41	1,80
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
APIO	15,00	2,99	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
PORO	15,00	6,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
BROCOLI	10,00	4,00	0,49	0,09	0,57	1,96	0,81	2,28	5,05
MAIZ MORADO	20,00	71,40	1,46	0,68	15,24	5,84	6,12	60,96	72,92
AZUCAR RUBIA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
MANZANA	40,00	43,20	0,12	0,04	5,84	0,48	0,36	23,36	24,20
NARANJA DE MESA	150,00	135,00	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
ZAPALLO	15,00	3,90	0,11	0,03	0,96	0,42	0,27	3,84	4,53
MENUDENCIA DE POLLO (HIGADO)	50,00	76,50	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
SUBTOTAL		1730,14	66,93	59,13	226,74	267,73	532,21	906,96	1706,90
						V.C. ALMUERZO			1706,90
						% DIST. ALMUERZO			52%
ARROZ GRANEADO + CARNE DE RES A LA PLANCHA + ENSALADA + PAPA EN RODAJAS + INFUSIÓN									
CENA									
RES SIN HUESO	80,00	75,60	17,04	1,28	0,00	68,16	11,52	0,00	79,68
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
LECHUGA	30,00	5,42	0,45	0,06	1,17	1,80	0,54	4,68	7,02
PEPINILLOS	20,00	1,91	0,10	0,02	0,52	0,40	0,18	2,08	2,66
PAPA BLANCA	120,00	110,58	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
LECHE EVAPORADA	20,00	28,60	1,40	1,62	2,18	5,60	14,58	8,72	28,90
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		692,43	29,66	13,69	115,77	118,65	123,17	463,07	704,89
						V.C. CENA			704,89
						% DIST. ALMUERZO			21%
	VCT (Gr.)	133,28	84,55	498,68					
	VCT (Kcal.)	533,12	760,95	1994,71					
	VCT (%)	16%	23%	61%					
						V.C.T. MENU			3289

CONTRATISTA

Lc. Mariano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

NUTRICIONISTA

Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP. 4672

FORMATO - B

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

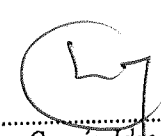
MENU N° 12-26

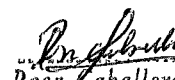
02/10/2018 - 16/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON HUEVO FRITO									
DESAYUNO :									
SOYA	25,00	100,25	7,05	4,73	8,93	28,20	42,53	35,70	106,43
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
HUEVOS	60,00	71,91	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,56	82,32
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		574,26	22,71	14,95	92,00	90,84	184,51	368,24	593,59
						V.C. DESAYUNO			593,59
						% DIST. DESAYUNO			22%
ENTRADA: SOPA DE SEMOLA + RES CON HUESO									
ARROZ GRANEADO ROJO + FRITO DE CERDO + CAMOTE SANCOCHADO +									
ALMUERZO : ENSALADA + FRUTA + REFRESCO DE (LIMA)									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PAPA BLANCA	40,00	36,86	0,84	0,04	8,92	3,36	0,36	35,68	39,40
CARNE DE CERDO	160,00	285,12	23,04	24,16	0,00	92,16	217,44	0,00	309,60
AJI PANCA	5,00	14,60	0,35	0,39	2,94	1,40	3,51	11,74	16,65
SEMOLA	30,00	108,60	2,34	0,33	23,52	9,36	2,97	94,08	106,41
PORO	15,00	6,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
CAMOTE	120,00	139,20	1,44	0,24	33,12	5,76	2,16	132,48	140,40
APIO	15,00	2,99	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PEPINILLOS	40,00	3,83	0,20	0,04	1,04	0,80	0,36	4,16	5,32
LECHUGA	60,00	10,83	0,90	0,12	2,34	3,60	1,08	9,36	14,04
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
RES CON HUESO	50,00	44,63	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	40,00	9,72	0,24	0,16	2,36	0,96	1,44	9,44	11,84
ACEITE VEGETAL	7,00	61,88	0,00	7,00	0,00	0,00	63,00	0,00	63,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
LIMA	150,00	36,45	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		1379,74	53,912	34,82	222,54	215,65	313,38	890,15	1.419,18
						V.C. ALMUERZO			1419,18
						% DIST. ALMUERZO			53%
CENA									
SOPA DE TRIGO + RES CON HUESO + FRUTA + INFUSION									
TRIGO	50,00	168,00	4,30	0,75	36,85	17,20	6,75	147,40	171,35
RES SIN HUESO	120,00	113,40	25,56	1,92	0,00	102,24	17,28	0,00	119,52
PAPA BLANCA	100,00	92,15	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
AZUCAR RUBIA	23,00	88,32	0,00	0,00	22,61	0,00	0,00	90,44	90,44
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TORONJIL	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PORO	10,00	4,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
APIO	10,00	2,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
PLATANO DE ISLA	150,00	92,82	1,35	0,60	35,40	5,40	5,40	141,60	152,40
SUBTOTAL		606,43	33,76	8,49	119,01	135,05	76,37	476,03	687,45
						V.C. CENA			687,45
						% DIST. ALMUERZO			25%
	VCT (Gr.)	110,38	58,25	433,60					
	VCT (Kcal.)	441,54	524,26	1734,42					
	VCT (%)	16%	19%	64%					
						V.C.T. MENU			2700

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP 4672

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 13-27

03/10/2018 - 17/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
CALDO DE POLLO + 01 PAN CON INFUSION									
DESAYUNO :									
FIDEOS SURTIDO	50,00	180,00	4,70	0,10	39,10	18,80	0,90	156,40	176,10
PAPA BLANCA	150,00	138,23	3,15	0,15	33,45	12,60	1,35	133,80	147,75
POLLO CON HUESO	100,00	153,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
APIO	25,00	4,99	0,18	0,05	1,20	0,70	0,45	4,80	5,95
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
PORO	25,00	10,00	0,68	0,20	1,90	2,70	1,80	7,60	12,10
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
SUBTOTAL		669,80	29,81	10,97	119,13	119,24	98,73	476,52	694,49
						V.C. DESAYUNO			694,49
						% DIST. DESAYUNO			23%
ENTRADA: ENSALADA FRESCA									
ARROZ GRANEADO + SECO DE CABRITO + MENESTRA + ZARZA + REFRESCO DE (MANZANA) + FRUTA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	150,00	538,50	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
CARNE DE CABRITO	160,00	351,36	27,20	30,40	0,00	108,80	273,60	0,00	382,40
FREJOL CASTILLA	60,00	198,00	13,50	1,08	34,98	54,00	9,72	139,92	203,64
TOMATE	50,00	9,41	0,40	0,10	2,15	1,60	0,90	8,60	11,10
CEBOLLA	50,00	22,05	0,70	0,10	5,65	2,80	0,90	22,60	26,30
AJI AMARILLO	3,00	0,90	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
ACEITE VEGETAL	6,00	53,04	0,00	6,00	0,00	0,00	54,00	0,00	54,00
CULANTRO	10,00	2,86	0,33	0,13	0,70	1,32	1,17	2,80	5,29
VINAGRE	2,00	0,24	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
MANDARINA	150,00	43,58	0,90	0,45	12,90	3,60	4,05	51,60	59,25
MANZANA	40,00	19,44	0,12	0,04	5,84	0,48	0,36	23,36	24,20
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
COMINO MOLIDO	1,00	2,53	0,11	0,12	0,29	0,46	1,12	1,14	2,71
SUBTOTAL		1320,25	55,70	39,21	199,84	222,81	352,90	799,35	1375,06
						V.C. ALMUERZO			1375,06
						% DIST. ALMUERZO			46%
ARROZ GRANEADO + PAVITA MECHADA + MENESTRA + ENSALADA + INFUSIÓN									
CENA:									
CARNE DE PAVITA	100,00	241,20	20,10	20,20	0,00	80,40	181,80	0,00	262,20
ARROZ SUPERIOR	90,00	323,10	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
ARVERJITA PARTIDA	60,00	210,60	13,02	1,92	36,66	52,08	17,28	146,64	216,00
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,99	1,68	0,54	13,56	15,78
LECHUGA	40,00	7,22	0,60	0,08	1,56	2,40	0,72	6,24	9,36
ACEITE VEGETAL	4,00	35,36	0,00	4,00	0,00	0,00	36,00	0,00	36,00
SAZONADOR BLANCO	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
AZUCAR RUBIA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		895,50	41,87	26,79	128,27	167,49	241,07	513,09	921,65
						V.C. CENA			921,65
						% DIST. ALMUERZO			31%
	VCT (Gr.)	127,39	76,97	447,24					
	VCT (Kcal.)	509,54	692,70	1788,96					
	VCT (%)	17%	23%	60%					
						V.C.T. MENU			2991

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP 467?

FORMATO - B

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA PERSONAL
INPE DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 14-28

04/10/2018 - 18/10/2018

ALIMENTO	PESO	Kcal.	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)		(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA CON LECHE + 03 PANES + YUCA SANCOCHADA CON SALTADITO DE POLLO (PECHUGA)									
DESAYUNO :									
AVENA	25,00	86,75	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,00	94,30
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
POLLO SIN HUESO	50,00	80,75	9,10	5,10	0,00	36,40	45,90	0,00	82,30
TOMATE	30,00	5,64	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
CEBOLLA	30,00	13,23	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
PAN FRANCES	90,00	261,90	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
YUCA	100,00	162,00	0,80	0,20	39,30	3,20	1,80	157,20	162,20
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		831,37	26,35	17,27	146,69	105,38	155,43	586,76	847,57
						V.C. DESAYUNO			847,57
						% DIST. DESAYUNO			31%
ENTRADA: ENSALADA RUSA									
TALLARINES VERDES + POLLO + ENSALADA + REFRESCO DE (NARANJA) +									
ALMUERZO :									
FRUTA									
FIDEOS TALLARIN	150,00	486,00	14,25	0,15	104,40	57,00	1,35	417,60	475,95
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
POLLO CON HUESO	160,00	244,80	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
BETERRAGA	30,00	10,96	0,51	0,03	2,85	2,04	0,27	11,40	13,71
ZANAHORIA	30,00	11,69	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
PAPA BLANCA	60,00	55,29	1,26	0,06	13,38	5,04	0,54	53,52	59,10
ALBAHACA ENTERA	20,00	8,60	0,58	0,24	1,46	2,32	2,16	5,84	10,32
PIMIENTA MOLIDA	1,00	3,60	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
NARANJA AGRIA	40,00	10,03	0,20	0,08	3,28	0,80	0,72	13,12	14,64
AJOS	2,00	1,55	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
CEBOLLA	40,00	17,64	0,56	0,08	4,52	2,24	0,72	18,08	21,04
SUBTOTAL		1119,52	49,12	27,66	190,16	196,46	248,94	760,65	1206,05
						V.C. ALMUERZO			1206,05
						% DIST. ALMUERZO			44%
YUCA SANCOCHADA + PESCADO FRITO + ENSALADA + INFUSIÓN									
CENA:									
YUCA	200,00	324,00	1,60	0,40	78,60	6,40	3,60	314,40	324,40
PESCADO	130,00	150,93	28,08	5,07	0,80	112,88	46,03	1,60	160,51
ACEITE VEGETAL	9,00	79,56	0,00	9,00	0,00	0,00	81,00	0,00	81,00
TOMATE	40,00	7,52	0,32	0,08	1,72	1,28	0,72	6,88	8,88
CEBOLLA	40,00	17,64	0,56	0,08	4,52	2,24	0,72	18,08	21,04
PEPINILLOS	30,00	2,87	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		678,53	30,71	14,66	110,59	122,84	131,94	442,34	697,12
						V.C. CENA			697,12
						% DIST. ALMUERZO			25%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Rosa Caballero Salverrean
LIC. NUTRICION
CNP 4672

32

**RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES -
TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

DEL 21 DE SETIEMBRE AL 20 DE OCTUBRE DE 2018

MENUES CON APORTE CALORICO MAYOR A 2,500 KILOCALORIAS POR DIA

1	VIERNES 21/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS AL SILLAO + PAPA EN RODAJAS + INFUSION
2	SÁBADO 22/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFULA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + PURE DE PAPA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE SEMOLA CON VERDURAS + RES CON HUESO
3	DOMINGO 23/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES VERDES CON YUCA SANCOCHADA + GUIISO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON BROCOLI + INFUSION
4	LUNES 24/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON QUESO ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO + ENSALADA FRUTA + INFUSION MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
5	MARTES 25/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MARGARINA ARROS GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE TRIGO CON POLLO
6	MIÉRCOLES 26/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES + CONSERVA DE PESCADO EN SARZA ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS CON VERDURAS + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION CALDO DE FIDEOS CON HUEVOS REVUELTOS
7	JUEVES 27/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS + INFUSION
8	VIERNES 28/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJAS CON PAPA + INFUSION
9	SÁBADO 29/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFULA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO GUIADO + PAPA SANCOCHADA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + MENUDENCIA DE POLLO
10	DOMINGO 30/09/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES ROJOS + YUCA SANCOCHADA + GUIISO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO CON VERDURAS + INFUSION
11	LUNES 01/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA + 03 PANES CON QUESO ARROZ CHAUFIA CON HOT DOG + POLLO (PECHUGA) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ CON LECHE + 02 PANES
12	MARTES 02/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MERMELADA ARROS GRANEADO + CHICHARRON DE POTA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION AGUADITO CON POLLO
13	MIÉRCOLES 03/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON FRUTA (PLATANO) ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJITAS + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + RES CON HUESO
14	JUEVES 04/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA A LA CRIOLLA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ A LA JARDINERA CON RES + INFUSION
15	VIERNES 05/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS AL SILLAO + PAPA EN RODAJAS + INFUSION

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
GNP: 4672

31

**RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA INTERNOS (AS) DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES -
TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

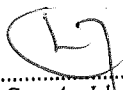
DEL 21 DE SETIEMBRE AL 20 DE OCTUBRE DE 2018

MENUES CON APOORTE CALORICO MAYOR A 2,500 KILOCALORIAS POR DIA

16	SÁBADO 06/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + PURE DE PAPA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE SEMOLA CON VERDURAS + RES CON HUESO
17	DOMINGO 07/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES VERDES CON YUCA SANCOCHADA + GUIISO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON BROCOLI + INFUSION
18	LUNES 08/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON QUESO ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO + ENSALADA FRUTA + INFUSION MAIZENA CON LECHE + 02 PANES
19	MARTES 09/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MARGARINA ARROS GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE TRIGO CON POLLO
20	MIÉRCOLES 10/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES + CONSERVA DE PESCADO EN SARZA ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS CON VERDURAS + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION CALDO DE FIDEOS CON HUEVOS REVUELTOS
21	JUEVES 11/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS + INFUSION
22	VIERNES 12/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJAS CON PAPA + INFUSION
23	SÁBADO 13/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + PAPA SANCOCHADA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + MENUDENCIA DE POLLO
24	DOMINGO 14/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO TALLARINES ROJOS + YUCA SANCOCHADA + GUIISO DE RES (PICADO) ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO CON VERDURAS + INFUSION
25	LUNES 15/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA + 03 PANES CON QUESO ARROZ CHAUF A CON HOT DOG + POLLO (PECHUGA) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ CON LECHE + 02 PANES
26	MARTES 16/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MERMELADA ARROS GRANEADO + CHICHARRON DE POTA + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION AGUADITO CON POLLO
27	MIÉRCOLES 17/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	QUINUA CON MACA + 03 PANES CON FRUTA (PLATANO) ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJITAS + MENESTRA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE FIDEO CON VERDURAS + RES CON HUESO
28	JUEVES 18/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA A LA CRIOLLA + ENSALADA FRUTA + INFUSION ARROZ A LA JARDINERA CON RES + INFUSION
29	VIERNES 19/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA ARROZ GRANEADO + ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS AL SILLAO + PAPA EN RODAJAS + INFUSION
30	SÁBADO 20/10/2018	DESAYUNO ALMUERZO CENA	CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + PURE DE PAPA + ENSALADA FRUTA + INFUSION SOPA DE SEMOLA CON VERDURAS + RES CON HUESO

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP: 4672

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 01-15-29

21/09/2018 - 05/10/2018 - 19/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA								
DESAYUNO :								
ACEITUNA	40,00	0,32	12,84	2,92	1,28	115,56	11,680	128,52
LECHE EVAPORADA	120,00	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30
SUBTOTAL		16,28	22,74	98,00	65,12	204,66	391,98	661,76
				V.C. DESAYUNO				661,76
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO +ESCABECHE DE PESCADO + CAMOTE SANCOCHADO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	220,00	47,52	8,58	0,66	190,08	77,22	2,64	269,94
CAMOTE	200,00	2,40	0,40	55,20	9,60	3,60	220,80	234,00
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
AJI AMARILLO	10,00	0,09	0,07	0,88	0,36	0,63	3,52	4,51
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
AZUCAR RUBIA	13,00	0,00	0,00	12,78	0,00	0,00	51,12	51,12
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	150,00	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
SUBTOTAL		63,86	20,58	199,73	255,42	185,22	798,90	1239,55
				V.C. ALMUERZO				1239,55
				% DIST. ALMUERZO				49%
ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS AL SILLAO + PAPA EN RODAJAS + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
MOLLEJA	80,00	16,40	5,60	1,28	65,60	50,40	5,12	121,12
SILLAO	80,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA BLANCA	100,00	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
AZUCAR RUBIA	14,00	0,00	0,00	13,76	0,00	0,00	55,05	55,05
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		26,32	11,23	110,48	105,28	101,07	441,93	648,28
				V.C. CENA				648,28
				% DIST. ALMUERZO				25%
	VCT (Gr.)	106,46	54,55	408,20				
	VCT (Kcal.)	425,82	490,95	1632,81				
	VCT (%)	17%	19%	64%				
				V.C.T. MENU				2550

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP. 4672

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 02-16-30

22/09/2018 · 06/10/2018 · 10/10/2018

22/09/2018 · 06/10/2018 · 10/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO								
DESAYUNO :								
CHUFLA	30,00	2,70	1,35	22,14	10,80	12,15	88,56	111,51
HOTDOG DE POLLO	40,00	4,40	13,72	0,00	17,60	123,48	0,00	141,08
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		14,66	20,25	104,14	58,64	182,25	416,54	657,43
				V.C. DESAYUNO				657,43
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + PURE DE PAPA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
PAPA BLANCA	200,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
MARGARINA	6,00	0,04	4,86	0,02	0,14	43,74	0,07	43,96
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
LECHE EVAPORADA	10,00	0,70	0,81	1,09	2,80	7,29	4,36	14,45
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
PEPINILLOS	15,00	0,08	0,02	0,39	0,30	0,14	1,56	2,00
ACEITE VEGETAL	12,00	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SUBTOTAL		49,17	35,50	222,23	196,69	319,46	888,92	1405,07
				V.C. ALMUERZO				1405,07
				% DIST. ALMUERZO				56%
SOPA DE SEMOLA CON VERDURA + RES CON HUESO								
CENA								
SEMOLA	40,00	3,12	0,44	31,36	12,48	3,96	125,44	141,88
RES CON HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
PORO	15,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
APIO	15,00	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
OREGANO SECO	1,00	0,02	0,01	0,11	0,06	0,05	0,45	0,56
ZANAHORIA	10,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	10,00	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
SAZONADOR BLANCO	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		28,86	2,45	75,03	115,42	22,01	300,13	437,56
				V.C. CENA				437,56
				% DIST. ALMUERZO				18%
VCT (Gr.)	92,69	58,19	401,40					
VCT (Kcal.)	370,76	523,71	1605,59					
VCT (%)	15%	21%	64%					
				V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP: 4672

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 03-17

23/09/2018 - 07/10/2018

ALIMENTO		PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
		(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO									
DESAYUNO :									
AVENA	25,00	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,000	94,30	
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,300	98,30	
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54	
HUEVOS	60,00	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,560	82,32	
SUBTOTAL		18,99	6,22	101,14	75,94	55,98	404,54	536,46	
					V.C. DESAYUNO			536,46	
					% DIST. DESAYUNO			21%	
TALLARINES VERDES + YUCA SANCOCHADA + GUIZO DE RES (PICADO) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ALMUERZO :									
FIDEOS TALLARIN	170,00	16,15	0,17	118,32	64,60	1,53	473,28	539,41	
RES SIN HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60	
YUCA	200,00	1,60	0,40	78,60	6,40	3,60	314,40	324,40	
ACEITE VEGETAL	16,00	0,00	16,00	0,00	0,00	144,00	0,00	144,00	
ALBAHACA ENTERA	20,00	0,58	0,24	1,46	2,32	2,16	5,84	10,32	
PEPINILLOS	30,00	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99	
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85	
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02	
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78	
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66	
AJI AMARILLO	3,00	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35	
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60	
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
VINAGRE	1,00	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20	
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30	
LIMA	160,00	0,96	0,64	9,44	3,84	5,76	37,76	47,36	
SUBTOTAL		41,63	19,32	239,61	166,53	173,89	958,42	1298,85	
					V.C. ALMUERZO			1.298,85	
					% DIST. ALMUERZO			52%	
ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE POLLO CON BROCOLI + INFUSION									
CENA									
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65	
POLLO CON HUESO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60	
PIMIENTO MORRON	8,00	0,12	0,04	0,62	0,48	0,36	2,46	3,30	
CEBOLLA	10,00	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26	
ACEITE VEGETAL	8,00	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00	
BROCOLI	15,00	0,74	0,14	0,86	2,94	1,22	3,42	7,58	
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30	
SUBTOTAL		26,58	18,85	97,20	106,30	169,61	388,78	664,69	
					V.C. CENA			664,69	
					% DIST. ALMUERZO			27%	
	VCT (Gr.)	87,19	44,39	437,94					
	VCT (Kcal.)	348,77	399,47	1751,75					
	VCT (%)	14%	16%	70%					
					V.C.T. MENU			2500	

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
GNP. 4672

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 04-18

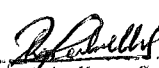
24/09/2018 - 08/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON MACA+ 03 PANES CON QUESO								
DESAYUNO :								
QUINUA	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
MACA	25,00	2,95	0,40	16,60	11,80	3,60	66,40	81,80
QUESO	40,00	6,52	4,12	1,36	26,08	37,08	5,44	68,60
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
SUBTOTAL		20,43	6,15	121,45	81,72	55,35	485,78	622,85
					V.C. DESAYUNO			622,85
					% DIST. DESAYUNO			25%
ARROZ GRANEADO + AJIACO CON POLLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
OLLUCO	120,00	1,32	0,12	17,16	5,28	1,08	68,64	75,00
AZUCAR RUBIA	40,00	0,00	0,00	39,32	0,00	0,00	157,28	157,28
CEBOLLA CHINA	20,00	0,46	0,08	1,50	1,84	0,72	6,00	8,56
CEBOLLA	28,00	0,39	0,06	3,16	1,57	0,50	12,66	14,73
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	20,00	0,00	20,00	0,00	0,00	180,00	0,00	180,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	160,00	2,40	0,48	33,60	9,60	4,32	134,40	148,32
SUBTOTAL		39,186	32,01	253,80	156,74	288,09	1015,21	1460,05
					V.C. ALMUERZO			1.460,05
					% DIST. ALMUERZO			58%
MAIZENA CON LECHE + 02 PANES								
CENA								
MAIZENA	40,00	0,24	0,08	34,68	0,96	0,72	138,72	140,40
PAN FRANCES	60,00	5,04	0,12	38,28	20,16	1,08	153,12	174,36
CANELA ENTERA	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	26,00	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,23	102,23
SUBTOTAL		5,28	0,20	98,52	21,12	1,80	394,07	416,99
					V.C. CENA			416,99
					% DIST. ALMUERZO			17%
	VCT (Gr.)	64,90	38,36	473,77				
	VCT (Kcal.)	259,58	345,24	1895,06				
	VCT (%)	10%	14%	76%				
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Rosa Caballero Salverre
LIC. NUTRICION
CNP: 4672

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 05-19

25/09/2018 - 09/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MARGARINA								
DESAYUNO :								
SOYA	30,00	8,46	5,67	10,71	33,84	51,03	42,84	127,71
MARGARINA	20,00	0,12	16,20	0,06	0,48	145,80	0,24	146,52
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		16,14	22,05	92,77	64,56	198,45	371,06	634,07
					V.C. DESAYUNO			634,07
					% DIST. DESAYUNO			25%
ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PAVITA	160,00	32,16	32,32	0,00	128,64	290,88	0,00	419,52
LENTEJAS SECAS	80,00	18,08	0,80	48,80	72,32	7,20	195,20	274,72
AJOS	3,00	0,17	0,02	0,91	0,67	0,22	3,65	4,64
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,69
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,30
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SUBTOTAL		64,17	39,35	208,60	256,69	354,18	834,40	1445,27
					V.C. ALMUERZO			1445,27
					% DIST. ALMUERZO			58%
SOPA DE TRIGO CON POLLO								
CENA								
TRIGO	40,00	3,44	0,60	29,48	13,76	5,40	117,92	137,08
POLLO	60,00	10,92	6,12	0,00	43,68	55,08	0,00	98,76
ZAPALLO	10,00	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
APIO	20,00	0,14	0,04	0,96	0,56	0,36	3,84	4,76
PORO	18,00	0,49	0,14	1,37	1,94	1,30	5,47	8,71
CULANTRO	10,00	0,33	0,13	0,70	1,32	1,17	2,80	5,29
ZANAHORIA	20,00	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA BLANCA	120,00	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
SUBTOTAL		18,03	12,27	61,75	72,10	110,47	246,99	429,56
					V.C. CENA			429,56
					% DIST. ALMUERZO			17%
VCT (Gr.)	98,34	73,68	363,11					
VCT (Kcal)	393,36	663,09	1452,46					
VCT (%)	16%	26%	58%					
					V.C.T. MENU			2509

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Luciano Garcia Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP 4672

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES · TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 06-20

26/09/2018 - 10/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA CON MACA+ 03 PANES + CONSERVA DE PESCADO EN SARZA								
DESAYUNO :								
QUINUA	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
MACA	25,00	2,95	0,40	16,60	11,80	3,60	66,40	81,80
ATUN	30,00	7,26	6,15	0,00	29,04	55,35	0,00	84,39
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
LIMON	0,50	0,00	0,00	0,05	0,01	0,01	0,19	0,21
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
SUBTOTAL		21,45	8,22	117,48	85,81	73,99	469,91	629,71
					V.C. DESAYUNO			629,71
					% DIST. DESAYUNO			25%
ARROZ GRANEADO + MOLLEJITAS CON VERDURA + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MOLLEJA	100,00	20,50	7,00	1,60	82,00	63,00	6,40	151,40
ARVEJAS SECAS	80,00	17,36	2,56	48,88	69,44	23,04	195,52	288,00
AZUCAR RUBIA	28,00	0,00	0,00	27,52	0,00	0,00	110,10	110,10
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
BROCOLI	20,00	0,98	0,18	1,14	3,92	1,62	4,56	10,10
CEBOLLA	25,00	0,35	0,05	2,83	1,40	0,45	11,30	13,15
PEPINILLOS	10,00	0,05	0,01	0,26	0,20	0,09	1,04	1,33
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PIMENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ACEITE VEGETAL	22,00	0,00	22,00	0,00	0,00	198,00	0,00	198,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL		54,04	33,12	232,12	216,18	298,12	928,47	1442,76
					V.C. ALMUERZO			1442,76
					% DIST. ALMUERZO			58%
CALDO DE FIDEOS + CON HUEVOS REVUELTOS								
CENA								
FIDEOS SURTIDO	40,00	3,76	0,08	31,28	15,04	0,72	125,12	140,88
HUEVOS	35,00	4,73	2,94	0,67	18,90	26,46	2,66	48,02
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
ZANAHORIA	10,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	15,00	0,11	0,03	0,96	0,42	0,27	3,84	4,63
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PORO	10,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
APIO	10,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
OREGANO SECO	0,50	0,01	0,00	0,06	0,03	0,02	0,23	0,28
SUBTOTAL		12,78	8,38	75,26	51,11	75,44	301,05	427,60
					V.C. CENA			427,60
					% DIST. ALMUERZO			17%
VCT (Gr.)		88,27	49,73	424,86				
VCT (Kcal.)		353,10	447,55	1699,43				
VCT (%)		14%	18%	68%				
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

NUTRICIONISTA

Rosa Caballero Salverrean
LIC. NUTRICION
CNP: 4672

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 07-21

27/09/2018 - 11/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : AVENA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA								
AVENA	30,00	3,99	1,20	21,60	15,96	10,80	86,40	113,16
LECHE EVAPORADA	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
JAMONADA	30,00	4,71	8,85	0,00	18,84	79,65	0,00	98,49
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		21,16	15,90	111,23	84,64	143,10	444,90	672,64
				V.C. DESAYUNO				672,64
				% DIST. DESAYUNO				27%
ARROZ GRANEADO + CAU CAU A LA CRIOLLA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MONDONGO DE RES	100,00	16,90	3,50	0,00	67,60	31,50	0,00	99,10
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
ARVEJAS FRESCAS	30,00	2,13	0,18	5,64	8,52	1,62	22,56	32,70
ZANAHORIA	15,00	0,09	0,08	1,38	0,36	0,68	5,52	6,56
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
CHOCLO DESGRANADO	25,00	0,95	0,25	7,33	3,80	2,25	29,30	35,35
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
HIERBA BUENA	12,00	0,37	0,12	0,84	1,49	1,08	3,36	5,93
COMINO MOLIDO	1,00	0,11	0,12	0,29	0,46	1,12	1,14	2,71
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA DE MESA	150,00	1,80	0,30	16,35	7,20	2,70	65,40	75,30
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		38,88	15,56	216,18	155,51	140,00	864,73	1160,24
				V.C. ALMUERZO				1160,24
				% DIST. ALMUERZO				46%
CENA ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES CON PAPAS + INFUSION								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PAPA BLANCA	100,00	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
RES SIN HUESO	50,00	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
SUBTOTAL		20,62	11,47	120,46	82,46	103,19	481,82	667,47
				V.C. CENA				667,47
				% DIST. ALMUERZO				27%
	VCT (Gr.)	80,65	42,92	447,86				
	VCT (Kcal.)	322,61	386,28	1791,45				
	VCT (%)	13%	15%	72%				
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP 4672

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 08-22

28/09/2018 - 12/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE + 03 PANES CON ACEITUNA								
DESAYUNO :								
ACEITUNA	40,00	0,32	12,84	2,92	1,28	115,56	11,680	128,52
LECHE EVAPORADA	120,00	8,40	9,72	13,08	33,60	87,48	52,320	173,40
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
AZUCAR RUBIA	20,00	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,640	78,64
SUBTOTAL		16,28	22,74	93,08	65,12	204,66	372,32	642,10
				V.C. DESAYUNO				642,10
				% DIST. DESAYUNO				25%
ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
PESCADO	220,00	47,52	8,58	0,66	190,08	77,22	2,64	269,94
ARVERJITA PARTIDA	80,00	17,36	2,56	48,88	69,44	23,04	195,52	288,00
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
AZUCAR RUBIA	15,00	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	150,00	0,90	0,60	8,85	3,60	5,40	35,40	44,40
SUBTOTAL		78,62	17,65	193,71	314,46	158,85	774,85	1248,16
				V.C. ALMUERZO				1248,16
				% DIST. ALMUERZO				49%
ARROZ GRANEADO CON SALTADITO DE MOLLEJAS CON PAPA + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
MOLLEJA	80,00	16,40	5,60	1,28	65,60	50,40	5,12	121,12
PAPA BLANCA	120,00	2,52	0,12	26,76	10,08	1,08	107,04	118,20
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
AZUCAR RUBIA	13,00	0,00	0,00	12,78	0,00	0,00	51,12	51,12
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		26,63	11,23	113,18	106,52	101,07	452,72	660,31
				V.C. CENA				660,31
				% DIST. ALMUERZO				26%
VCT (Gr.)		121,53	51,62	399,97				
VCT (Kcal.)		486,10	464,58	1599,88				
VCT (%)		19%	18%	63%				
				V.C.T. MENU				2551

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

Rosa Caballero Salverre
LIC. NUTRICION
CNP: 4672

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 09-23

29/09/2018 - 13/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
CHUFLA + 03 PANES CON HOT DOG FRITO								
DESAYUNO :								
CHUFLA	30,00	2,70	1,35	22,14	10,80	12,15	88,56	111,51
HOTDOG DE POLLO	40,00	4,40	13,72	0,00	17,60	123,48	0,00	141,08
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		14,66	20,25	104,14	58,64	182,25	416,54	657,43
				V.C. DESAYUNO				657,43
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + POLLO GUISADO + PAPA SANCOCHADA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO CON HUESO	160,00	29,12	16,32	0,00	116,48	146,88	0,00	263,36
PAPA BLANCA	200,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
PEPINILLOS	15,00	0,08	0,02	0,39	0,30	0,14	1,56	2,00
ACEITE VEGETAL	15,00	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	26,00	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,23	102,23
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SUBTOTAL		48,48	32,86	222,55	193,93	295,74	890,18	1379,85
				V.C. ALMUERZO				1379,85
				% DIST. ALMUERZO				55%
SOPA DE FIDEOS CON VERDURA + MENUDENCIA DE POLLO								
CENA								
FIDEOS SURTIDO	50,00	4,70	0,10	39,10	18,80	0,90	156,40	176,10
MOLLEJA	60,00	12,30	4,20	0,96	49,20	37,80	3,84	90,84
PORO	15,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
APIO	15,00	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
OREGANO SECO	1,00	0,02	0,01	0,11	0,06	0,05	0,45	0,56
ZANAHORIA	10,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	10,00	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
PAPA BLANCA	180,00	3,78	0,18	40,14	15,12	1,62	160,56	177,30
SAZONADOR BLANCO	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		21,44	4,71	83,73	85,74	42,35	334,93	463,02
				V.C. CENA				463,02
				% DIST. ALMUERZO				19%
	VCT (Gr.)	84,58	57,82	410,41				
	VCT (Kcal.)	338,31	520,34	1641,65				
	VCT (%)	14%	21%	66%				
				V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP 4672

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 10-24

30/09/2018 - 14/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : AVENA + 03 PANES CON HUEVO DURO								
AVENA	25,00	3,33	1,00	18,00	13,30	9,00	72,000	94,30
AZUCAR RUBIA	26,00	0,00	0,00	25,56	0,00	0,00	102,232	102,23
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,680	261,54
HUEVOS	60,00	8,10	5,04	1,14	32,40	45,36	4,560	82,32
SUBTOTAL		18,99	6,22	102,12	75,94	55,98	408,47	540,39
					V.C. DESAYUNO			540,39
					% DIST. DESAYUNO			22%
TALLARINES ROJOS + YUCA SANCOCHADA + GUISO DE RES (PICADO) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
FIDEOS TALLARIN	170,00	16,15	0,17	118,32	64,60	1,53	473,28	539,41
RES SIN HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
YUCA	200,00	1,60	0,40	78,60	6,40	3,60	314,40	324,40
ACEITE VEGETAL	17,00	0,00	17,00	0,00	0,00	153,00	0,00	153,00
ZANAHORIA	30,00	0,18	0,15	2,76	0,72	1,35	11,04	13,11
PEPINILLOS	30,00	0,15	0,03	0,78	0,60	0,27	3,12	3,99
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
AJI AMARILLO	3,00	0,03	0,02	0,26	0,11	0,19	1,06	1,35
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	1,00	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PLATANO DE SEDA	160,00	2,40	0,48	33,60	9,60	4,32	134,40	148,32
SUBTOTAL		42,67	20,07	265,07	170,69	180,64	1060,26	1411,60
					V.C. ALMUERZO			1.411,60
					% DIST. ALMUERZO			56%
CENA ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO CON VERDURAS + INFUSION								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
POLLO CON HUESO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
TOMATE	8,00	0,06	0,02	0,34	0,26	0,14	1,38	1,78
CEBOLLA	8,00	0,11	0,02	0,90	0,45	0,14	3,62	4,21
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
BROCOLI	8,00	0,39	0,07	0,46	1,57	0,65	1,82	4,04
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	5,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		26,15	15,75	76,64	104,59	141,79	306,56	552,93
					V.C. CENA			552,93
					% DIST. ALMUERZO			22%
	VCT (Gr.)	87,81	42,05	443,82				
	VCT (Kcal.)	351,22	378,41	1775,29				
	VCT (%)	14%	15%	71%				
					V.C.T. MENU			2505

CONTRATISTA

Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

NUTRICIONISTA

Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP: 4672

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 11-25

01/10/2018 - 15/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
QUINUA+ 03 PANES CON QUESO								
DESAYUNO :								
QUINUA	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
QUESO	40,00	6,52	4,12	1,36	26,08	37,08	5,44	68,60
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
SUBTOTAL		17,48	5,75	104,85	69,92	51,75	419,38	541,05
					V.C. DESAYUNO			541,05
					% DIST. DESAYUNO			22%
ARROZ CHAUF A CON HOT DOG + POLLO (PECHUGA) + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POLLO	100,00	18,20	10,20	0,00	72,80	91,80	0,00	164,60
HUEVOS	30,00	4,05	2,52	0,57	16,20	22,68	2,28	41,16
HOTDOG DE POLLO	25,00	2,75	8,58	0,00	11,00	77,18	0,00	88,18
AZUCAR RUBIA	40,00	0,00	0,00	39,32	0,00	0,00	157,28	157,28
CEBOLLA CHINA	20,00	0,46	0,08	1,50	1,84	0,72	6,00	8,56
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SILLAO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SAZONADOR BLANCO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	2,00	0,00	0,00	0,10	0,00	0,00	0,40	0,40
ACEITE VEGETAL	30,00	0,00	30,00	0,00	0,00	270,00	0,00	270,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	160,00	2,40	0,48	33,60	9,60	4,32	134,40	148,32
SUBTOTAL		40,914	52,81	197,30	163,66	475,28	789,20	1428,13
					V.C. ALMUERZO			1428,13
					% DIST. ALMUERZO			57%
ARROZ CON LECHE + 02 PANES								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	40,00	3,28	0,20	31,12	13,12	1,80	124,48	139,40
PAN FRANCES	60,00	5,04	0,12	38,28	20,16	1,08	153,12	174,36
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
CANELA ENTERA	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LECHE EVAPORADA	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
SUBTOTAL		13,22	5,99	106,52	52,88	53,91	426,08	532,87
					V.C. CENA			532,87
					% DIST. ALMUERZO			21%
VCT (Gr.)	71,61	64,55	408,66					
VCT (Kcal.)	286,46	580,94	1634,66					
VCT (%)	11%	23%	65%					
					V.C.T. MENU			2502

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Rosa Coballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP 4672

FORMATO - A

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

MENU N° 12-26

02/10/2018 - 16/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
LECHE DE SOYA + 03 PANES CON MERMELADA								
DESAYUNO :								
SOYA	30,00	8,46	5,67	10,71	33,84	51,03	42,84	127,71
MERMELADA	30,00	0,12	0,06	17,58	0,48	0,54	70,32	71,34
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
SUBTOTAL		16,14	5,91	115,20	64,56	53,19	460,80	578,55
					V.C. DESAYUNO			578,55
					% DIST. DESAYUNO			23%
ARROZ GRANEADO + CHICHARRON DE POTA + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
POTA	180,00	19,08	0,36	0,00	76,32	3,24	0,00	79,56
HUEVOS	35,00	4,73	2,94	0,67	18,90	26,46	2,66	48,02
HARINA DE TRIGO	20,00	2,10	0,40	14,96	8,40	3,60	59,84	71,84
FREJOL CASTILLA	80,00	18,00	1,44	46,64	72,00	12,96	186,56	271,52
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
TOMATE	30,00	0,24	0,06	1,29	0,96	0,54	5,16	6,66
ACEITE VEGETAL	25,00	0,00	25,00	0,00	0,00	225,00	0,00	225,00
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
NARANJA	150,00	0,75	0,30	12,30	3,00	2,70	49,20	54,90
SAL	3,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	30,00	0,00	0,00	29,49	0,00	0,00	117,96	117,96
LIMON	5,00	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
SUBTOTAL		57,80	31,37	226,97	231,19	282,34	907,87	1421,40
					V.C. ALMUERZO			1421,40
					% DIST. ALMUERZO			57%
AGUADITO CON POLLO								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	50,00	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
POLLO	60,00	10,92	6,12	0,00	43,68	55,08	0,00	98,76
ZAPALLO	30,00	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
APIO	15,00	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
PORO	15,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
CULANTRO	10,00	0,33	0,13	0,70	1,32	1,17	2,80	5,29
ZANAHORIA	20,00	0,12	0,10	1,84	0,48	0,90	7,36	8,74
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PAPA BLANCA	150,00	3,15	0,15	33,45	12,60	1,35	133,80	147,75
SUBTOTAL		19,34	11,96	78,67	77,36	107,64	314,68	499,68
					V.C. CENA			499,68
					% DIST. ALMUERZO			20%
VCT (Gr.)		93,28	49,24	420,84				
VCT (Kcal.)		373,11	443,17	1683,35				
VCT (%)		15%	18%	67%				
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP. 4672

FORMATO - A

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES · TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO**

MENU N° 13-27

03/10/2018 - 17/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
DESAYUNO : QUINUA CON MACA+ 03 PANES CON FRUTA (PLATANO)								
QUINUA	25,00	3,40	1,45	16,58	13,60	13,05	66,30	92,95
MACA	25,00	2,95	0,40	16,80	11,80	3,60	66,40	81,80
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
SUBTOTAL		16,16	2,48	146,67	64,64	22,32	586,68	673,64
				V.C. DESAYUNO				673,64
				% DIST. DESAYUNO				27%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE MOLLEJITAS + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
MOLLEJA	100,00	20,50	7,00	1,60	82,00	63,00	6,40	151,40
ARVEJAS SECAS	80,00	17,36	2,56	48,88	69,44	23,04	195,52	288,00
AZUCAR RUBIA	24,00	0,00	0,00	23,59	0,00	0,00	94,37	94,37
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	30,00	0,42	0,06	3,39	1,68	0,54	13,56	15,78
PEPINILLOS	10,00	0,05	0,01	0,26	0,20	0,09	1,04	1,33
LIMON	2,00	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
PIMIENTA MOLIDA	1,00	0,08	0,08	0,64	0,34	0,72	2,54	3,60
SAL	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
VINAGRE	1,00	0,00	0,00	0,05	0,00	0,00	0,20	0,20
ACEITE VEGETAL	18,00	0,00	18,00	0,00	0,00	162,00	0,00	162,00
MENTA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
PLATANO DE SEDA	150,00	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL		53,13	28,95	227,66	212,54	260,59	910,64	1383,77
				V.C. ALMUERZO				1383,77
				% DIST. ALMUERZO				55%
CENA SOPA DE FIDEOS CON VERDURAS + RES CON HUESO								
RES CON HUESO	100,00	21,30	1,60	0,00	85,20	14,40	0,00	99,60
FIDEOS SURTIDO	35,00	3,29	0,07	27,37	13,16	0,63	109,48	123,27
PAPA BLANCA	160,00	3,36	0,16	35,68	13,44	1,44	142,72	157,60
ZANAHORIA	10,00	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ZAPALLO	15,00	0,11	0,03	0,96	0,42	0,27	3,84	4,53
ACEITE VEGETAL	5,00	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
PORO	12,00	0,32	0,10	0,91	1,30	0,86	3,65	5,81
APIO	10,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
OREGANO SECO	0,50	0,01	0,00	0,06	0,03	0,02	0,23	0,28
SUBTOTAL		28,52	7,03	66,38	114,07	63,26	265,51	442,84
				V.C. CENA				442,84
				% DIST. ALMUERZO				18%
VCT (Gr.)	97,81	38,46	440,71					
VCT (Kcal.)	391,24	346,16	1762,84					
VCT (%)	16%	14%	71%					
				V.C.T. MENU				2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Rosa Caballero Salverreda
M.C. NUTRICION
CNP 4672

FORMATO - A

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DE MENU PROPUESTO PARA INTERNOS (AS)
DEL E.P. DE TRUJILLO VARONES - TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 14-28

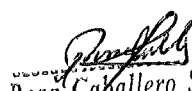
04/10/2018 - 18/10/2018

ALIMENTO	PESO	PROT	GRASAS	CARB.	K. CALORIAS POR NUTRIENTES			TOTAL
	(g)	(g)	(g)	(g)	PROT	GRASAS	CARB.	
KIWICHA CON LECHE + 03 PANES CON JAMONADA								
DESAYUNO :								
KIWICHA	25,00	3,38	1,78	16,13	13,50	15,98	64,50	93,98
LECHE EVAPORADA	70,00	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	90,00	7,56	0,18	57,42	30,24	1,62	229,68	261,54
JAMONADA	30,00	4,71	8,85	0,00	18,84	79,65	0,00	98,49
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
SUBTOTAL		20,55	16,48	105,75	82,18	148,28	423,00	653,46
				V.C. DESAYUNO				653,46
				% DIST. DESAYUNO				26%
ARROZ GRANEADO + CHANFAINITA A LA CRIOLLA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION								
ALMUERZO :								
ARROZ SUPERIOR	150,00	12,30	0,75	116,70	49,20	6,75	466,80	522,75
BOFE DE RES	120,00	16,08	2,64	0,00	64,32	23,76	0,00	88,08
AJOS	2,00	0,11	0,02	0,61	0,45	0,14	2,43	3,02
ARVEJAS FRESCAS	30,00	2,13	0,18	5,64	8,52	1,62	22,56	32,70
ZANAHORIA	15,00	0,09	0,08	1,38	0,36	0,68	5,52	6,56
TOMATE	15,00	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
CHOCLO DESGRANADO	20,00	0,76	0,20	5,86	3,04	1,80	23,44	28,28
CULANTRO	1,00	0,03	0,01	0,07	0,13	0,12	0,28	0,53
PAPA BLANCA	200,00	4,20	0,20	44,60	16,80	1,80	178,40	197,00
HIERBA BUENA	12,00	0,37	0,12	0,84	1,49	1,08	3,36	5,93
COMINO MOLIDO	1,00	0,11	0,12	0,29	0,46	1,12	1,14	2,71
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	15,00	0,00	15,00	0,00	0,00	135,00	0,00	135,00
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
LIMA	160,00	0,96	0,64	9,44	3,84	5,76	37,76	47,36
SAL	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		37,48	20,02	212,34	149,92	180,16	849,35	1179,44
					V.C. ALMUERZO			1179,44
					% DIST. ALMUERZO			47%
ARROZ GRANEADO A LA JARDINERA CON RES + INFUSION								
CENA								
ARROZ SUPERIOR	90,00	7,38	0,45	70,02	29,52	4,05	280,08	313,65
PAPA BLANCA	100,00	2,10	0,10	22,30	8,40	0,90	89,20	98,50
RES SIN HUESO	50,00	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
TOMATE	20,00	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
AJI AMARILLO	5,00	0,05	0,04	0,44	0,18	0,32	1,76	2,26
ANIS	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR RUBIA	25,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ACEITE VEGETAL	10,00	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
SUBTOTAL		20,62	11,47	120,46	82,46	103,19	481,82	667,47
					V.C. CENA			667,47
					% DIST. ALMUERZO			27%
VCT (Gr.)	78,64	47,96	438,54					
VCT (Kcal.)	314,56	431,62	1754,17					
VCT (%)	13%	17%	70%					
					V.C.T. MENU			2500

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Rosa Caballero Salverra
LIC. NUTRICION
CNP 4672

16

**RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA NIÑOS DEL E.P. TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO
DEL 21 DE SETIEMBRE AL 20 DE OCTUBRE DE 2018**

MENUES CON APOORTE MINIMO DE 750 KILOCALORIAS POR DIA

Nº	FECHA	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA
1	VIERNES	KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION	MANZANA EN ALMIBAR	ARROZ GRANEADO + PESCADO A LA PLANCHAS CON YUCA + INFUSION
	21/09/2018					
2	SÁBADO	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON MERMELEDA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPA DE FIDEO + POLLO + INFUSION
	22/09/2018					
3	DOMINGO	SOYA + 01 PAN CON HUEVO SANCOCHADO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + 01 PAN
	23/09/2018					
4	LUNES	LECHE + 01 PAN CON POLLO	PLATANO DE LA ISLA PICADO	ARROZ GRANEADO + GALLINA AL SILLAO CON PAPA + ENSALADA + INFUSION	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + TORTILLA DE ESPINACA + INFUSION
	24/09/2018					
5	MARTES	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHAS + PAPA FRITA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
	25/09/2018					
6	MIÉRCOLES	LECHE CON QUINUA + 01 PAN CON ATUN	MANGO CON LECHE	ARROZ GRANEADO + HIGADO FRITO + PURE DE ESPINACA + ENSALADA + INFUSION	COMPOTA DE MANZANA	SOPA DE SEMOLA + POLLO + INFUSION
	26/09/2018					
7	JUEVES	LECHE + 01 PAN CON HUEVO DURO	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION	PIÑA EN ALMIBAR	AGUADITO CON MENUDENCIA DE POLLO + INFUSION
	27/09/2018					
8	VIERNES	KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION	MANZANA EN ALMIBAR	SOPA A LA MINUTA CON POLLO + INFUSION
	28/09/2018					
9	SÁBADO	LECHE CON AVENA + 01 PAN CON MANJAR BLANCO	PAPAYA PICADA	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPA DE AVENA + POLLO + INFUSION
	29/09/2018					
10	DOMINGO	SOYA + 01 PAN CON JAMONADA	LECHE	ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO + MENESTRA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + 01 PAN
	30/09/2018					
11	LUNES	LECHE + 01 PAN CON PALTA	PLATANO DE SEDA PICADO	ARROZ GRANEADO + GALLINA GUISADA CON PAPA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA DE NARANJA	SOPA DE SEMOLA + CARNE DE RES + INFUSION
	01/10/2018					
12	MARTES	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
	02/10/2018					
13	MIÉRCOLES	LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO	COMPOTA DE MANZANA	ARROZ GRANEADO + CERDO A LA PARRILLA + CAMOTE + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	SOPA DE TRIGO + POLLO + INFUSION
	03/10/2018					
14	JUEVES	QUINUA CON LECHE + 01 PAN HOT DOG	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION	MAZAMORRA DE NARANJA	ARROZ GRANEADO + LOCO DE POLLO + INFUSION
	04/10/2018					
15	VIERNES	KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION	MANZANA EN ALMIBAR	ARROZ GRANEADO + PESCADO A LA PLANCHAS CON YUCA + INFUSION
	05/10/2018					

CONTRATISTA

Lauriano García Hrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
ONP 4672

15

**RELACION DE MENUES PROPUESTOS PARA NIÑOS DEL E.P. TRUJILLO MUJERES Y PACASMAYO
DEL 21 DE SETIEMBRE AL 20 DE OCTUBRE DE 2018**

MENUES CON APORTE MINIMO DE 750 KILOCALORIAS POR DIA

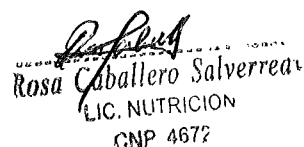
Nº	FECHA	DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	CENA
16	SÁBADO	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON MERMELADA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPA DE FIDEO + POLLO + INFUSION
	06/10/2018					
17	DOMINGO	SOYA + 01 PAN CON HUEVO SANCOCHADO	LECHE	ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + 01 PAN
	07/10/2018					
18	LUNES	LECHE + 01 PAN CON POLLO	PLATANO DE LA ISLA PICADO	ARROZ GRANEADO + GALLINA AL SILLAO CON PAPA + ENSALADA + INFUSION	MAIZENA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + TORTILLA DE ESPINACA + INFUSION
	08/10/2018					
19	MARTES	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + PAPA FRITA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
	09/10/2018					
20	MIÉRCOLES	LECHE CON QUINUA + 01 PAN CON ATÚN	MANGO CON LECHE	ARROZ GRANEADO + HIGADO FRITO + PURE DE ESPINACA + ENSALADA + INFUSION	COMPOTA DE MANZANA	SOPA DE SEMOLA + POLLO + INFUSION
	10/10/2018					
21	JUEVES	LECHE + 01 PAN CON HUEVO DURO	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION	PIÑA EN ALMIBAR	AGUADITO CON MENUDENCIA DE POLLO + INFUSION
	11/10/2018					
22	VIERNES	KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION	MANZANA EN ALMIBAR	SOPA A LA MINUTA CON POLLO + INFUSION
	12/10/2018					
23	SÁBADO	LECHE CON AVENA + 01 PAN CON MANJAR BLANCO	PAPAYA PICADA	ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPA DE AVENA + POLLO + INFUSION
	13/10/2018					
24	DOMINGO	SOYA + 01 PAN CON JAMONADA	LECHE	ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO + MENESTRA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	LECHE EVAPORADA + 01 PAN
	14/10/2018					
25	LUNES	LECHE + 01 PAN CON PALTA	PLATANO DE SEDA PICADO	ARROZ GRANEADO + GALLINA GUISADA CON PAPA + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA DE NARANJA	SOPA DE SEMOLA + CARNE DE RES + INFUSION
	15/10/2018					
26	MARTES	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + LIMONADA	MANZANA PICADA EN ALMIBAR	LECHE EVAPORADA
	16/10/2018					
27	MIÉRCOLES	LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO	COMPOTA DE MANZANA	ARROZ GRANEADO + CERDO A LA PARRILLA + CAMOTE + ENSALADA + INFUSION	MAZAMORRA MORADA	SOPA DE TRIGO + POLLO + INFUSION
	17/10/2018					
28	JUEVES	QUINUA CON LECHE + 01 PAN HOT DOG	JUGO DE MANGO	ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA+ FRUTA + INFUSION	MAZAMORRA DE NARANJA	ARROZ GRANEADO + LOCRO DE POLLO + INFUSION
	18/10/2018					
29	VIERNES	KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO	FRESA CON LECHE	ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION	MANZANA EN ALMIBAR	ARROZ GRANEADO + PESCADO A LA PLANCHAS CON YUCA + INFUSION
	19/10/2018					
30	SÁBADO	AVENA CON LECHE + 01 PAN CON MERMELADA	JUGO DE PAPAYA	ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + MENESTRA + LIMONADA	PLATANO DE SEDA	SOPA DE FIDEO + POLLO + INFUSION
	20/10/2018					

CONTRATISTA



Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
GNP 4672

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TRUJILLO
MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 01-15-29

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO									
DESAYUNO :									
KIWICHA	20,00	75,40	2,70	1,42	12,90	10,80	12,78	51,60	75,18
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
QUESO	20,00	0,00	3,28	2,06	0,68	13,04	18,54	2,72	34,30
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		282,00	13,38	9,21	45,27	53,52	82,89	181,06	317,47
VCT DES.:						317		TOTAL	21%

MEDIA MAÑANA : FRESA CON LECHE									
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
FRESAS	140,00	57,40	0,98	1,12	12,46	3,92	10,08	49,84	63,84
AZUCAR REFINADA	3,00	11,52	0,00	0,00	2,95	0,00	0,00	11,80	11,80
SUBTOTAL		282,00	5,88	6,79	23,04	23,52	61,11	92,16	176,79
						VCT DES.:	177	TOTAL	12%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	4,00	35,36	0,00	4,00	0,00	0,00	36,00	0,00	36,00
CARNE DE RES	70,00	66,15	14,91	1,12	0,00	59,64	10,08	0,00	69,72
CEBOLLA	5,00	2,21	0,07	0,01	0,57	0,28	0,09	2,26	2,63
TOMATE	5,00	0,94	0,04	0,01	0,22	0,16	0,09	0,86	1,11
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	206,04
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		542,66	33,5	6,04	88,975	134,00	54,36	355,90	544,26
						VCT ALM.:	544	TOTAL	36%

MEDIA TARDE : MANZANA EN ALMIBAR									
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,60	90,75
AZUCAR REFINADA	10,00	0,00	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		72,90	0,45	0,15	31,73	1,80	1,35	126,92	130,07
						VCT DES.:	130	TOTAL	9%

CENA ARROZ GRANEADO + PESCADO A LA PLANCHA CON YUCA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
YUCA	25,00	40,50	0,20	0,05	9,83	0,80	0,45	39,30	40,55
PESCADO	60,00	69,66	12,96	2,34	0,18	51,84	21,06	0,72	73,62
TOMATE	5,00	0,94	0,04	0,01	0,22	0,16	0,09	0,86	1,11
CEBOLLA	5,00	2,21	0,07	0,01	0,57	0,28	0,09	2,26	2,63
ACEITE VEGETAL	2,00	17,68	0,00	2,00	0,00	0,00	18,00	0,00	18,00
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		329,69	17,37	4,66	54,6	69,48	41,94	218,40	329,82
						VCT CEN.:	330	TOTAL	22%

TOTAL (g)	70,58	26,85	243,61
VCT (Kcal.)	282,3	241,7	974,44
TOTAL %	19%	16,1%	65%

TOTAL VCT MENU: 1498 100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Arango
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
ONP. 4672

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TRUJILLO
MUJERES Y PACASMAYO

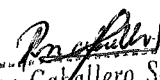
MENU N° 02-16-30

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
AVENA CON LECHE + 01 PAN CON MERMELADA									
DESAYUNO :									
AVENA	20,00	69,40	2,66	0,80	14,40	10,64	7,20	57,60	75,44
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
MERMELADA	7,00	14,98	0,03	0,01	4,10	0,11	0,13	16,41	16,65
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		290,98	10,11	6,54	50,19	40,43	58,90	200,748	300,08
						VCT DES.:	300	TOTAL	20%
MEDIA MAÑANA : JUGO DE PAPAYA									
PAPAYA	140,00	40,32	0,56	0,14	11,48	2,24	1,26	45,92	49,42
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		117,12	0,56	0,14	31,14	2,24	1,26	124,56	128,06
						VCT DES.:	128	TOTAL	9%
ARROZ GRANEADO + ASADO DE RES + MENESTRA + LIMONADA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
CARNE DE RES	70,00	66,15	14,91	1,12	0,00	59,64	10,08	0,00	69,72
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	206,04
TOMATE	5,00	0,94	0,04	0,01	0,22	0,16	0,09	0,86	1,11
AZUCAR REFINADA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
CEBOLLA	5,00	2,21	0,07	0,01	0,57	0,28	0,09	2,26	2,63
SUBTOTAL		619,22	32,69	9,994	101,049	130,76	89,95	404,20	624,90
						VCT ALM.:	625	TOTAL	42%
MEDIA TARDE : PLATANO DE SEDA									
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL		84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
						VCT DES.:	139	TOTAL	9%
SOPA DE FIDEO + POLLO + INFUSION									
CENA									
FIDEO	20,00	72,00	1,88	0,04	15,64	7,52	0,36	62,56	70,44
PAPA AMARILLA	28,00	27,40	0,56	0,11	6,52	2,24	1,01	26,10	29,34
POLLO	80,00	122,40	14,56	8,16	0,00	58,24	73,44	0,00	131,68
AZUCAR REFINADA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		279,40	17	8,312	36,909	68,00	74,808	147,64	290,44
						VCT CEN.:	290	TOTAL	20%
TOTAL (g)					62,61	25,44	250,79		
VCT (Kcal.)					250,4	229,0	1.003,14		
TOTAL %					17%	15%	68%		
TOTAL VCT MENU:						1483		100%	

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Garcia Tarogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP: 4672

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TRUJILLO
MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 03-17

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
SOYA + 01 PAN CON HUEVO SANCOCHADO									
DESAYUNO :									
SOYA	20,00	80,20	5,64	3,78	7,14	22,56	34,02	28,56	85,14
PAN FRANCÉS	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
HUEVOS ROSADOS	50,00	0,00	6,75	4,20	0,95	27,00	37,80	3,80	68,60
AZUCAR REFINADA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
SUBTOTAL		225,10	14,91	8,04	41,98	59,64	72,36	167,9	299,90
VCT DES.:						300	TOTAL		20%

MEDIA MAÑANA : LECHE									
LECHE EVAPORADA	80,00	114,40	5,60	6,48	8,72	22,40	58,32	34,88	115,60
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		133,60	5,60	6,48	13,64	22,40	58,32	54,54	135,26
VCT DES.:						135			TOTAL 9%

ARROZ GRANEADO + POLLO MECHADO + MENESTRA + ENSALADA + INFUSION									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,26
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
POLLO	120,00	183,60	21,84	12,24	0,00	87,36	110,16	0,00	197,52
FREJOL CANARIO	25,00	84,75	5,48	0,53	15,05	21,90	4,73	60,20	86,83
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		604,81	31,75	21,08	75,95	126,98	189,68	303,80	620,46
VCT ALM.:						620			TOTAL 41%

MEDIA TARDE : MAZAMORRA MORADA									
MAIZENA	20,00	70,20	0,12	0,04	17,34	0,48	0,36	69,36	70,20
MAIZ MORADO	20,00	71,40	1,46	0,68	15,24	5,84	6,12	60,96	72,92
CANELA ENTERA	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	3,00	0,00	0,00	0,00	2,95	0,00	0,00	11,80	11,80
SUBTOTAL		141,60	1,58	0,72	35,53	6,32	6,48	142,12	154,92
VCT DES.:						155			TOTAL 10%

CENA LECHE EVAPORADA + 01 PAN									
LECHE EVAPORADA	125,00	178,75	8,75	10,13	13,63	35,00	91,13	54,50	180,63
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
AZUCAR REFINADA	8,00	30,72	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	31,46
SUBTOTAL		296,77	11,27	10,19	40,629	45,08	91,665	162,52	299,26
VCT CEN.:						299			TOTAL 20%

TOTAL (g)	65,11	46,50	207,72
VCT (Kcal.)	260,4	418,5	830,87
TOTAL %	17%	28%	55%

TOTAL VCT MENU: 1510 100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP 4672

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TRUJILLO
MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 04-18

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : LECHE + 01 PAN CON POLLO									
LECHE EVAPORADA	100,00	143,00	7,00	8,10	10,90	28,00	72,90	43,60	144,50
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
POLLO	30,00	0,00	5,46	3,06	0,00	21,84	27,54	0,00	49,38
AZUCAR REFINADA	5,00	0,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		230,30	14,98	11,22	34,96	59,92	100,98	139,82	300,72
VCT DES.:						301		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : PLATANO DE LA ISLA PICADO									
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL		84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
						VCT DES.:	139	TOTAL	9%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + GALLINA AL SILLAO CON PAPA + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
CARNE DE GALLINA	120,00	129,60	24,72	4,32	0,00	98,88	38,88	0,00	137,76
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
LIMON	1,00	0,15	0,01	0,00	0,10	0,02	0,02	0,39	0,43
SILLAO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
PAPA AMARILLA	40,00	39,14	0,80	0,16	9,32	3,20	1,44	37,28	41,92
AZUCAR REFINADA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		579,39	30,81	14,84	83,362	123,22	133,58	333,45	590,25
						VCT ALM.:	590	TOTAL	39%

MEDIA TARDE: MAIZENA CON LECHE									
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
MAIZENA	20,00	70,20	0,12	0,04	17,34	0,48	0,36	69,36	70,20
AZUCAR REFINADA	3,00	11,52	0,00	0,00	2,95	0,00	0,00	11,80	11,80
SUBTOTAL		181,82	5,02	5,71	27,92	20,08	51,39	111,68	183,15
						VCT DES.:	183	TOTAL	12%

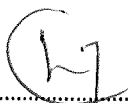
CENA ARROZ GRANEADO + TORTILLA DE ESPINACA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
HUEVOS ROSADOS	50,00	59,93	6,75	4,20	0,95	27,00	37,80	3,80	68,60
ESPINACA	10,00	2,24	0,19	0,06	0,63	0,76	0,54	2,52	3,82
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
ACEITE VEGETAL	3,00	26,52	0,00	3,00	0,00	0,00	27,00	0,00	27,00
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		289,27	11,12	7,53	45,825	44,48	67,77	183,30	295,55
						VCT CEN.:	296	TOTAL	20%

TOTAL (g)	64,18	39,75	223,56
VCT (Kcal.)	256,7	357,8	894,2
TOTAL %	17%	24%	59%

TOTAL VCT MENU:	1509	100%
-----------------	------	------

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Rosa Capallero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP: 4672

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TRUJILLO
MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 05-19

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA									
DESAYUNO :									
AVENA	20,00	69.40	2.66	0.80	14.40	10.64	7.20	57.60	75.44
LECHE EVAPORADA	70.00	100.10	4.90	5.67	7.63	19.60	51.03	30.52	101.15
PAN FRANCES	30.00	0.00	2.52	0.06	19.14	10.08	0.54	76.56	87.18
ACEITUNA	25.00	0.00	0.20	8.03	1.83	0.80	72.23	7.30	80.33
AZUCAR REFINADA	3.00	11.52	0.00	0.00	2.95	0.00	0.00	11.80	11.80
SUBTOTAL		181.02	10.28	14.56	45.94	41.12	131.00	183.776	355.89
VCT DES.:						356		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : JUGO DE PAPAYA									
PAPAYA	140,00	40,32	0,56	0,14	11,48	2,24	1,26	45,92	49,42
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		117,12	0,56	0,14	31,14	2,24	1,26	124,56	128,06
						VCT DES.:	128		TOTAL 7%

ARROZ GRANEADO + POLLO A LA PLANCHA + PAPA FRITA + ENSALADA + LIMONADA									
ALMUERZO :									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	20,00	176,80	0,00	20,00	0,00	0,00	180,00	0,00	180,00
POLLO	120,00	183,60	21,84	12,24	0,00	87,36	110,16	0,00	197,52
PAPA BLANCA	35,00	32,25	0,74	0,04	7,81	2,94	0,32	31,22	34,48
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
AZUCAR REFINADA	28,00	107,52	0,00	0,00	27,52	0,00	0,00	110,10	110,10
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
SUBTOTAL		725,77	27,85	32,65	84,834	111,40	293,81	339,34	744,54
						VCT ALM.:	745		TOTAL 43%

MEDIA TARDE : MANZANA PICADA EN ALMIBAR									
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,60	90,75
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		149,70	0,45	0,15	41,56	1,80	1,35	166,24	169,39
						VCT DES.:	169		TOTAL 10%

CENA LECHE EVAPORADA									
LECHE EVAPORADA	125,00	178,75	8,75	10,13	13,63	35,00	91,13	54,50	180,63
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		342,85	11,27	10,19	52,425	45,08	91,665	209,70	346,45
						VCT CEN.:	346		TOTAL 20%

TOTAL (g)	50,41	57,68	255,90
VCT (Kcal.)	201,6	519,1	1.023,61
TOTAL %	12%	30%	59%

TOTAL VCT MENU: 1744 100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Adrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Rosa Caballero Salverra
LIC. NUTRICIÓN
CNP. 4672

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TRUJILLO
MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 06-20

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
LECHE CON QUINUA + 01 PAN CON ATÚN									
DESAYUNO :									
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
QUINUA	20,00	74,80	2,72	1,16	13,26	10,88	10,44	53,04	74,36
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
ATUN	20,00	0,00	4,84	4,10	0,00	19,36	36,90	0,00	56,26
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		281,40	14,98	10,99	44,95	59,92	98,91	179,78	338,61
VCT DES.:						338,61		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : MANGO CON LECHE									
MANGO	140,00	69,72	0,58	0,28	22,26	2,24	2,52	89,04	93,80
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
AZUCAR REFINADA	4,00	15,36	0,00	0,00	3,93	0,00	0,00	15,73	15,73
SUBTOTAL		185,18	5,46	5,95	33,82	21,84	53,55	135,29	210,68
						VCT DES.:	210,68	TOTAL	12%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + HIGADO FRITO + CON PURE DE ESPINACA + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	20,00	176,80	0,00	20,00	0,00	0,00	180,00	0,00	180,00
HIGADO DE RES	80,00	101,60	16,00	3,68	0,00	64,00	33,12	0,00	97,12
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
PAPA BLANCA	25,00	23,04	0,53	0,03	5,58	2,10	0,23	22,30	24,63
TOMATE	20,00	3,76	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
ESPINACA	20,00	4,48	0,38	0,12	1,26	1,52	1,08	5,04	7,64
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		610,70	22,27	24,21	76,295	89,06	217,85	305,18	612,09
						VCT ALM.:	612,09	TOTAL	36%

MEDIA TARDE : COMPOTA DE MANZANA									
MANZANA	140,00	68,04	0,42	0,14	20,44	1,68	1,26	81,76	84,70
MAIZENA	22,00	77,22	0,13	0,04	19,07	0,53	0,40	76,30	77,22
AZUCAR REFINADA	12,00	0,00	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
SUBTOTAL		145,26	0,55	0,18	51,31	2,21	1,66	205,24	209,10
						VCT DES.:	209,10	TOTAL	12%

CENA SOPA DE SEMOLA + POLLO + INFUSION									
SEMOLA	26,00	94,12	2,03	0,29	20,38	8,11	2,57	81,54	92,22
PORO	10,00	4,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
PAPA AMARILLA	25,00	24,46	0,50	0,10	5,83	2,00	0,90	23,30	26,20
POLLO	80,00	122,40	14,56	8,16	0,00	58,24	73,44	0,00	131,68
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		321,78	17,36	8,63	46,629	69,43	77,634	186,52	333,58
						VCT CEN.:	333,58	TOTAL	20%

TOTAL (g)	60,62	49,96	253,00
VCT (Kcal.)	242,5	449,6	1.012,0
TOTAL %	14%	26%	59%

TOTAL VCT MENU: 1704 100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA

Rosa Capallero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP 4672

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TRUJILLO
MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 07-21

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ	
						PROT	GRASAS	CHO		
DESAYUNO : LECHE + 01 PAN CON HUEVO DURO										
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18	
LECHE EVAPORADA	100,00	143,00	7,00	8,10	10,90	28,00	72,90	43,60	144,50	
HUEVOS ROSADOS	50,00	0,00	6,75	4,20	0,95	27,00	37,80	3,80	68,60	
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66	
SUBTOTAL		249,50	16,27	12,36	35,91	65,08	111,24	143,62	319,94	
						VCT DES.:		319,94	TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : JUGO DE MANGO									
MANGO	150,00	74,70	0,60	0,30	23,85	2,40	2,70	95,40	100,50
AZUCAR REFINADA	8,00	30,72	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	31,46
SUBTOTAL		105,42	0,60	0,30	31,71	2,40	2,70	126,86	131,96
						VCT DES.:		131,96	TOTAL 8%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + MENESTRA + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	7,00	61,88	0,00	7,00	0,00	0,00	63,00	0,00	63,00
PESCADO	80,00	92,88	17,28	3,12	0,24	69,12	28,08	0,96	98,16
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
TOMATE	20,00	3,76	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
NARANJA DE MESA	50,00	17,10	0,60	0,10	5,45	2,40	0,90	21,80	25,10
AZUCAR REFINADA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
ARVERJITA PARTIDA	60,00	210,60	13,02	1,92	36,66	52,08	17,28	146,64	216,00
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		706,44	36,26	12,52	116,73	145,04	112,68	466,90	724,62
						VCT ALM.:		724,62	TOTAL 46%

MEDIA TARDE : PIÑA EN ALMIBAR									
PIÑA	140,00	34,05	0,56	0,28	13,72	2,24	2,52	54,88	59,64
AZUCAR REFINADA	8,00	30,72	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	31,46
SUBTOTAL		64,77	0,56	0,28	21,58	2,24	2,52	86,34	91,10
						VCT DES.:		91,10	TOTAL 6%

CENA AGUADITO CON MENUENCIA DE POLLO + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	20,00	71,80	1,64	0,10	15,56	6,56	0,90	62,24	69,70
PAPA AMARILLA	25,00	24,46	0,50	0,10	5,83	2,00	0,90	23,30	26,20
HIGADO DE POLLO	80,00	125,60	16,40	5,60	1,28	65,60	50,40	5,12	121,12
ZANAHORIA	15,00	5,84	0,09	0,08	1,38	0,36	0,68	5,52	6,56
PORO	15,00	6,00	0,41	0,12	1,14	1,62	1,08	4,56	7,26
APIO	15,00	2,99	0,11	0,03	0,72	0,42	0,27	2,88	3,57
ZAPALLO	15,00	3,90	0,11	0,03	0,96	0,42	0,27	3,84	4,53
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		317,40	19,25	6,055	46,53	76,98	54,495	186,10	317,58
						VCT CEN.:		317,58	TOTAL 20%

TOTAL (g)	72,94	31,52	252,45
VCT (Kcal.)	291,7	283,6	1.009,8
TOTAL %	18%	18%	64%

TOTAL VCT MENU:	1585	100%
-----------------	------	------

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Rosa Caballero Salverra
LIC. NUTRICION
GNP. 4672

FORMATO - C

**DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TRUJILLO
MUJERES Y PACASMAYO**

MENU N° 08-22

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
KIWICHA CON LECHE + 01 PAN CON QUESO									
DESAYUNO :									
KIWICHA	20,00	75,40	2,70	1,42	12,90	10,80	12,78	51,60	75,18
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
QUESO	20,00	0,00	3,26	2,06	0,68	13,04	18,54	2,72	34,30
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		282,00	13,38	9,21	45,27	53,52	82,89	181,06	317,47
						VCT DES.:	317	TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : FRESA CON LECHE									
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
FRESAS	140,00	57,40	0,98	1,12	12,46	3,92	10,08	49,84	63,84
AZUCAR REFINADA	8,00	30,72	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	31,46
SUBTOTAL		282,00	5,88	6,79	27,95	23,52	61,11	111,82	196,45
						VCT DES.:	196	TOTAL	12%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + SALTADITO DE RES + MENESTRA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	12,00	106,08	0,00	12,00	0,00	0,00	108,00	0,00	108,00
CARNE DE RES	70,00	66,15	14,91	1,12	0,00	59,64	10,08	0,00	69,72
CEBOLLA	15,00	6,62	0,21	0,03	1,70	0,84	0,27	6,78	7,89
TOMATE	15,00	2,82	0,12	0,03	0,65	0,48	0,27	2,58	3,33
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	206,04
AZUCAR REFINADA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		658,07	33,72	14,08	100,37	134,88	126,72	401,46	663,06
						VCT ALM.:	663	TOTAL	41%

MEDIA TARDE : MANZANA EN ALMIBAR									
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,60	90,75
AZUCAR REFINADA	5,00	0,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		72,90	0,45	0,15	26,82	1,80	1,35	107,26	110,41
						VCT DES.:	110	TOTAL	7%

CENA SOPA A LA MINUTA CON POLLO + INFUSION									
FIDEO	25,00	90,00	2,35	0,05	19,55	9,40	0,45	78,20	88,05
PAPA BLANCA	40,00	36,86	0,84	0,04	8,92	3,36	0,36	35,68	39,40
POLLO	60,00	91,80	10,92	6,12	0,00	43,68	55,08	0,00	98,76
PORO	10,00	4,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
APIO	10,00	2,00	0,07	0,02	0,48	0,28	0,18	1,92	2,38
ZANAHORIA	10,00	3,90	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		305,35	14,51	6,36	50,29	58,04	57,24	201,16	316,44
						VCT CEN.:	316	TOTAL	20%

TOTAL (g)	67,94	36,59	250,69
VCT (Kcal.)	271,8	329,3	1.002,76
TOTAL %	17%	20,5%	63%

TOTAL VCT MENU: 1604 100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.

Rosa Caballero Salverra
L.C. NUTRICION
CNP: 4672

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TRUJILLO
MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 09-23

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÜ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : LECHE CON AVENA+ 01 PAN CON MANJAR BLANCO									
AVENA	20,00	69,40	2,66	0,80	14,40	10,64	7,20	57,60	75,44
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
MANJAR BLANCO	7,00	22,54	0,55	0,64	3,76	2,21	5,80	15,04	23,04
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		298,54	10,63	7,17	49,84	42,53	64,57	199,376	306,47
						VCT DES.:	306	TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : PAPAYA PICADA									
PAPAYA	140,00	40,32	0,56	0,14	11,48	2,24	1,26	45,92	49,42
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		78,72	0,56	0,14	21,31	2,24	1,26	85,24	88,74
						VCT DES.:	89		TOTAL 6%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PAVITA A LA OLLA + MENESTRA + LIMONADA									
ARROZ SUPERIOR	50,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
ACEITE VEGETAL	2,00	17,68	0,00	2,00	0,00	0,00	18,00	0,00	18,00
PAVITA	120,00	289,44	24,12	24,24	0,00	96,48	218,16	0,00	314,64
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	206,04
TOMATE	5,00	0,94	0,04	0,01	0,22	0,16	0,09	0,86	1,11
AZUCAR REFINADA	3,00	11,52	0,00	0,00	2,95	0,00	0,00	11,80	11,80
LIMON	2,00	0,31	0,01	0,00	0,19	0,04	0,04	0,78	0,85
CEBOLLA	5,00	2,21	0,07	0,01	0,57	0,28	0,09	2,26	2,63
SUBTOTAL		704,99	41,9	27,11	79,423	167,60	244,03	317,69	729,32
						VCT ALM.:	729		TOTAL 46%

MEDIA TARDE : PLATANO DE SEDA									
PLATANO DE SEDA	140,00	79,02	2,10	0,42	29,40	8,40	3,78	117,60	129,78
SUBTOTAL		79,02	2,10	0,42	29,40	8,40	3,78	117,60	129,78
						VCT DES.:	130		TOTAL 8%

CENA SOPA DE AVENA + POLLO + INFUSION									
AVENA	20,00	69,40	2,66	0,80	14,40	10,64	7,20	57,60	75,44
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
POLLO	80,00	122,40	14,56	8,16	0,00	58,24	73,44	0,00	131,68
AZUCAR REFINADA	16,00	61,44	0,00	0,00	15,73	0,00	0,00	62,91	62,91
HIERBA LUISA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		297,44	17,22	13,96	30,128	68,88	125,64	120,51	315,03
						VCT CEN.:	315		TOTAL 20%

TOTAL (g)	72,41	48,81	210,11
VCT (Kcal.)	289,7	439,3	840,42
TOTAL %	18%	28%	54%

TOTAL VCT MENU:	1569	100%
-----------------	------	------

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano Gareta Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
ONP. 4672

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TRUJILLO
MUJERES Y PACASMAYO

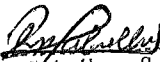
MENU N° 10-24

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : SOYA + 01 PAN CON JAMONADA									
SOYA	20,00	80,20	5,64	3,78	7,14	22,56	34,02	28,56	85,14
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
JAMONADA	20,00	0,00	3,14	5,90	0,00	12,56	53,10	0,00	65,66
AZUCAR REFINADA	12,00	46,08	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
SUBTOTAL		213,58	11,30	9,74	38,08	45,20	87,66	152,304	285,16
						VCT DES.:	285	TOTAL	20%
MEDIA MAÑANA : LECHE									
LECHE EVAPORADA	100,00	143,00	7,00	8,10	10,90	28,00	72,90	43,60	144,50
AZUCAR REFINADA	8,00	30,72	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	31,46
SUBTOTAL		173,72	7,00	8,10	18,76	28,00	72,90	75,06	175,96
						VCT DES.:	176	TOTAL	12%
ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PICADILLO DE POLLO + MENESTRA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	5,00	44,20	0,00	5,00	0,00	0,00	45,00	0,00	45,00
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
POLLO	80,00	122,40	14,56	8,16	0,00	58,24	73,44	0,00	131,68
FREJOL CANARIO	25,00	84,75	5,48	0,53	15,05	21,90	4,73	60,20	86,83
AZUCAR REFINADA	12,00	46,08	0,00	0,00	11,80	0,00	0,00	47,18	47,18
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		519,12	25,18	14,03	75,086	100,70	126,23	300,34	527,27
						VCT ALM.:	527	TOTAL	36%
MEDIA TARDE : MAZAMORRA MORADA									
MAIZENA	20,00	70,20	0,12	0,04	17,34	0,48	0,36	69,36	70,20
MAIZ MORADO	20,00	71,40	1,46	0,68	15,24	5,84	6,12	60,96	72,92
CANELA ENTERA	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	8,00	0,00	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	31,46
SUBTOTAL		141,60	1,58	0,72	40,44	6,32	6,48	161,78	174,58
						VCT DES.:	175	TOTAL	12%
CENA LECHE EVAPORADA + 01 PAN									
LECHE EVAPORADA	125,00	178,75	8,75	10,13	13,63	35,00	91,13	54,50	180,63
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		285,25	11,27	10,19	37,68	45,08	91,665	150,72	287,47
						VCT CEN.:	287	TOTAL	20%
TOTAL (g) 56,33 42,77 210,05									
VCT (Kcal.) 225,3 384,9 840,20									
TOTAL % 16% 27% 58%									
						TOTAL VCT MENU:	1450		100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP 4672

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TRUJILLO
MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 11-25

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : LECHE + 01 PAN CON PALTA									
LECHE EVAPORADA	100,00	143,00	7,00	8,10	10,90	28,00	72,90	43,60	144,50
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
PALTA	25,00	0,00	0,43	3,13	1,40	1,70	28,13	5,60	35,43
AZUCAR REFINADA	5,00	0,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		230,30	9,95	11,29	36,36	39,78	101,57	145,42	286,77
VCT DES.:						287		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : PLATANO DE SEDA PICADO									
PLATANO DE SEDA	150,00	84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
SUBTOTAL		84,66	2,25	0,45	31,50	9,00	4,05	126,00	139,05
VCT DES.:						139			TOTAL 10%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + GALLINA GUISADA CON PAPA + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
CARNE DE GALLINA	120,00	129,60	24,72	4,32	0,00	98,88	38,88	0,00	137,76
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
LIMON	1,00	0,15	0,01	0,00	0,10	0,02	0,02	0,39	0,43
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
PAPA AMARILLA	40,00	39,14	0,80	0,16	9,32	3,20	1,44	37,28	41,92
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		521,79	30,81	14,84	68,617	123,22	133,58	274,47	531,27
VCT ALM.:						531			TOTAL 38%

MEDIA TARDE: MAZAMORRA DE NARANJA									
MAIZENA	25,00	87,75	0,15	0,05	21,68	0,60	0,45	86,70	87,75
NARANJA DE MESA	100,00	34,20	1,20	0,20	10,90	4,80	1,80	43,60	60,20
AZUCAR REFINADA	6,00	23,04	0,00	0,00	5,90	0,00	0,00	23,59	23,59
SUBTOTAL		144,99	1,35	0,25	38,47	5,40	2,25	153,89	161,54
VCT DES.:						162			TOTAL 12%

CENA SOPA DE SEMOLA + CARNE DE RES + INFUSION									
SEMOLA	20,00	72,40	1,56	0,22	15,68	6,24	1,98	62,72	70,94
CARNE DE RES	50,00	47,25	10,65	0,80	0,00	42,60	7,20	0,00	49,80
PAPA AMARILLA	25,00	24,46	0,50	0,10	5,83	2,00	0,90	23,30	26,20
ZAPALLO	10,00	2,60	0,07	0,02	0,64	0,28	0,18	2,56	3,02
ZANAHORIA	10,00	3,90	0,06	0,05	0,92	0,24	0,45	3,68	4,37
ACEITE VEGETAL	8,00	70,72	0,00	8,00	0,00	0,00	72,00	0,00	72,00
MANZANILLA	10,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
SUBTOTAL		278,93	12,84	9,19	37,81	51,36	82,71	151,24	285,31
VCT CEN.:						285			TOTAL 20%

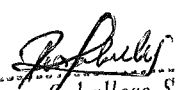
TOTAL (g)	57,19	36,02	212,76
VCT (Kcal.)	228,8	324,2	851,0
TOTAL %	16%	23%	61%

TOTAL VCT MENU:	1404	100%
-----------------	------	------

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García Hrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA.


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
ONP 4672

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TRUJILLO
MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 12-26

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : AVENA CON LECHE + 01 PAN CON ACEITUNA									
AVENA	20,00	69,40	2,66	0,80	14,40	10,64	7,20	57,60	75,44
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	30,00	0,00	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
ACEITUNA	25,00	0,00	0,20	8,03	1,83	0,80	72,23	7,30	80,33
AZUCAR REFINADA	3,00	11,52	0,00	0,00	2,95	0,00	0,00	11,80	11,80
SUBTOTAL		181,02	10,28	14,56	45,94	41,12	131,00	183,776	355,89
VCT DES.:						356		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : JUGO DE PAPAYA									
PAPAYA	140,00	40,32	0,56	0,14	11,48	2,24	1,26	45,92	49,42
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		117,12	0,56	0,14	31,14	2,24	1,26	124,56	128,06
VCT DES.:						128		TOTAL	7%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + POLLO AL SILLAO + MENESTRA + ENSALADA + LIMONADA									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
POLLO	120,00	183,60	21,84	12,24	0,00	87,36	110,16	0,00	197,52
LENTEJAS SECAS	60,00	203,40	13,56	0,60	36,60	54,24	5,40	146,40	206,04
TOMATE	20,00	3,76	0,16	0,04	0,86	0,84	0,36	3,44	4,44
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
SILLAO	2,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	25,00	96,00	0,00	0,00	24,58	0,00	0,00	98,30	98,30
LIMON	5,00	0,77	0,03	0,01	0,49	0,10	0,09	1,94	2,13
SUBTOTAL		800,15	40,79	23,23	111,46	163,14	209,07	445,84	818,05
VCT ALM.:						818		TOTAL	46%

MEDIA TARDE : MANZANA PICADA EN ALMIBAR									
MANZANA	150,00	72,90	0,45	0,15	21,90	1,80	1,35	87,60	90,75
AZUCAR REFINADA	10,00	38,40	0,00	0,00	9,83	0,00	0,00	39,32	39,32
SUBTOTAL		111,30	0,45	0,15	31,73	1,80	1,35	126,92	130,07
VCT DES.:						130		TOTAL	7%

CENA LECHE EVAPORADA									
LECHE EVAPORADA	125,00	178,75	8,75	10,13	13,63	35,00	91,13	54,50	180,63
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
AZUCAR REFINADA	22,00	84,48	0,00	0,00	21,63	0,00	0,00	86,50	86,50
SUBTOTAL		350,53	11,27	10,19	54,391	45,08	91,665	217,56	354,31
VCT CEN.:						354		TOTAL	20%

TOTAL (g)	63,35	48,26	274,67
VCT (Kcal.)	253,4	434,3	1.098,66
TOTAL %	14%	24%	62%

TOTAL VCT MENU:	1786	100%
-----------------	------	------

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


 Luciano García Idrogo
 DNI: 26641889
 CONTRATISTA


 Rosa Caballero Salverre
 LIC. NUTRICION
 CNP 4672

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TRUJILLO
MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 13-27

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : LECHE + 01 PAN CON PESCADO FRITO									
LECHE EVAPORADA	100,00	143,00	7,00	8,10	10,90	28,00	72,90	43,60	144,50
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
PESCADO	50,00	0,00	10,80	1,95	0,15	43,20	17,55	0,60	61,35
AZUCAR REFINADA	8,00	30,72	0,00	0,00	7,86	0,00	0,00	31,46	31,46
SUBTOTAL		261,02	20,32	10,11	38,05	81,28	90,99	152,216	324,49
VCT DES.:						324,49		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : COMPOTA DE MANZANA									
MANZANA	140,00	68,04	0,42	0,14	20,44	1,68	1,26	81,76	84,70
MAIZENA	20,00	70,20	0,12	0,04	17,34	0,48	0,36	69,36	70,20
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		157,44	0,54	0,18	42,70	2,16	1,62	170,78	174,56
						VCT DES.:	174,56	TOTAL	11%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + CERDO A LA PARRILLA + CON CAMOTE + ENSALADA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	10,00	88,40	0,00	10,00	0,00	0,00	90,00	0,00	90,00
CARNE DE CERDO	80,00	142,56	11,52	12,08	0,00	46,08	108,72	0,00	154,80
CEBOLLA	10,00	4,41	0,14	0,02	1,13	0,56	0,18	4,52	5,26
TOMATE	10,00	1,88	0,08	0,02	0,43	0,32	0,18	1,72	2,22
CAMOTE	60,00	69,60	0,72	0,12	16,56	2,88	1,08	66,24	70,20
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		599,05	17,38	22,54	84,46	69,52	202,86	337,84	610,22
						VCT ALM.:	610,22	TOTAL	38%

MEDIA TARDE : MAZAMORRA MORADA									
MAIZ MORADO	25,00	89,25	1,83	0,85	19,05	7,30	7,65	76,20	91,15
MAIZENA	20,00	70,20	0,12	0,04	17,34	0,48	0,36	69,36	70,20
AZUCAR REFINADA	5,00	0,00	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		159,45	1,95	0,89	41,31	7,78	8,01	165,22	181,01
						VCT DES.:	181,01	TOTAL	11%

CENA SOPA DE TRIGO + POLLO + INFUSION									
TRIGO	25,00	89,50	2,10	0,35	19,03	8,40	3,15	76,10	87,65
PORO	10,00	4,00	0,27	0,08	0,76	1,08	0,72	3,04	4,84
POLLO	80,00	122,40	14,56	8,16	0,00	58,24	73,44	0,00	131,68
PAPA AMARILLA	25,00	24,46	0,50	0,10	5,83	2,00	0,90	23,30	26,20
AZUCAR REFINADA	18,00	69,12	0,00	0,00	17,69	0,00	0,00	70,78	70,78
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		309,48	17,43	8,69	43,304	69,72	78,21	173,22	321,15
						VCT CEN.:	321,15	TOTAL	20%

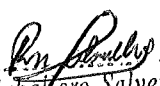
TOTAL (g)	57,62	42,41	249,82
VCT (Kcal.)	230,5	381,7	999,3
TOTAL %	14%	24%	62%

TOTAL VCT MENÚ: 1611 100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA


Lauriano García
DNI: 26641889
CONTRATISTA


Rosa Caballero Salverrea
LIC. NUTRICION
CNP. 4672

FORMATO - C

DOSIFICACION, COMPOSICION Y VALOR CALORICO TOTAL DEL MENU PROPUESTO PARA NIÑOS DEL E.P. DE TRUJILLO
MUJERES Y PACASMAYO

MENU N° 14-28

ALIMENTO	PESO BRUTO x RACION (g o ml)	Kcal.	PROT (g)	GRAS (g)	CHO (g)	VALOR CALÓRICO TOTAL (KCAL)			DIST. CAL. % POR MENÚ
						PROT	GRASAS	CHO	
DESAYUNO : QUINUA CON LECHE + 01 PAN CON HOT DOG									
QUINUA	20,00	74,80	2,72	1,16	13,26	10,88	10,44	53,04	74,36
LECHE EVAPORADA	70,00	100,10	4,90	5,67	7,63	19,60	51,03	30,52	101,15
PAN FRANCES	30,00	87,30	2,52	0,06	19,14	10,08	0,54	76,56	87,18
HOTDOG DE POLLO	20,00	0,00	2,20	6,86	0,00	8,80	61,74	0,00	70,54
AZUCAR REFINADA	3,00	11,52	0,00	0,00	2,95	0,00	0,00	11,80	11,80
SUBTOTAL		273,72	12,34	13,75	42,98	49,36	123,75	171,916	345,03
VCT DES.:						345,03		TOTAL	20%

MEDIA MAÑANA : JUGO DE MANGO									
MANGO	140,00	69,72	0,56	0,28	22,26	2,24	2,52	89,04	93,80
AZUCAR REFINADA	20,00	76,80	0,00	0,00	19,66	0,00	0,00	78,64	78,64
SUBTOTAL		146,52	0,56	0,28	41,92	2,24	2,52	167,68	172,44
						VCT DES.:	172,44	TOTAL	10%

ALMUERZO : ARROZ GRANEADO + PESCADO FRITO + PURE DE ZAPALLO + ENSALADA + FRUTA + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	215,40	4,92	0,30	46,68	19,68	2,70	186,72	209,10
ACEITE VEGETAL	20,00	176,80	0,00	20,00	0,00	0,00	180,00	0,00	180,00
PESCADO	80,00	92,88	17,28	3,12	0,24	69,12	28,08	0,96	98,16
CEBOLLA	20,00	8,82	0,28	0,04	2,26	1,12	0,36	9,04	10,52
TOMATE	20,00	3,76	0,16	0,04	0,86	0,64	0,36	3,44	4,44
NARANJA DE MESA	50,00	17,10	0,60	0,10	5,45	2,40	0,90	21,80	25,10
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
PAPA AMARILLA	35,00	34,25	0,70	0,14	8,16	2,80	1,26	32,62	36,68
MARGARINA	7,00	50,40	0,04	5,67	0,02	0,17	51,03	0,08	51,28
ZAPALLO	20,00	5,20	0,14	0,04	1,28	0,56	0,36	5,12	6,04
ANIS	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SUBTOTAL		623,81	24,12	29,45	69,86	96,49	265,05	279,44	640,98
						VCT ALM.:	640,98	TOTAL	38%

MEDIA TARDE : MAZAMORRA DE NARANJA									
NARANJA DE MESA	140,00	47,88	1,68	0,28	15,26	6,72	2,52	61,04	70,28
MAIZENA	20,00	70,20	0,12	0,04	17,34	0,48	0,36	69,36	70,20
AZUCAR REFINADA	15,00	57,60	0,00	0,00	14,75	0,00	0,00	58,98	58,98
SUBTOTAL		175,68	1,68	0,28	47,35	6,72	2,52	189,38	198,62
						VCT DES.:	198,62	TOTAL	12%

CENA ARROZ GRANEADO + LOCRO DE POLLO + INFUSION									
ARROZ SUPERIOR	60,00	179,50	4,10	0,25	38,90	16,40	2,25	155,60	174,25
POLLO	80,00	122,40	14,56	8,16	0,00	58,24	73,44	0,00	131,68
ZAPALLO	30,00	7,80	0,21	0,06	1,92	0,84	0,54	7,68	9,06
MANZANILLA	5,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AZUCAR REFINADA	5,00	19,20	0,00	0,00	4,92	0,00	0,00	19,66	19,66
SUBTOTAL		328,90	18,87	8,47	45,735	75,48	76,23	182,94	334,65
						VCT CEN.:	334,65	TOTAL	20%

TOTAL (g)	57,57	52,23	247,84
VCT (Kcal.)	230,3	470,1	991,4
TOTAL %	14%	28%	59%

TOTAL VCT MENU: 1692 100%

CONTRATISTA

NUTRICIONISTA

Lauriano Garcia Idrogo
DNI: 26641889
CONTRATISTA

Rosa Calallero Salverreda
LIC. NUTRICION
CNP. 4672