

 <b>INSTITUTO SALVADOREÑO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA ISNA</b>	<b>DOCUMENTO DE CALIDAD Procedimiento</b>	<b>Documento: PRD.NU.001</b> <b>Versión : 01</b> <b>Página: 1 de 11</b>
<b>Título: Atención Nutricional a niños, niñas, adolescentes y jóvenes en Centros de Atención del ISNA.</b>		<b>Naturaleza de la revisión:</b>

## 1. OBJETIVO

Describir las actividades, el seguimiento y la evaluación de la atención alimentaria y nutricional a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, de los diferentes Programas de Atención del ISNA.

## 2. CAMPO DE APLICACIÓN

Aplicado en el desarrollo de los programas de atención del ISNA, mediante coordinaciones intra e inter institucionales, garantizando el derecho a la salud integral de los niñas, niños, adolescentes y jóvenes, según mandatan las leyes.

## 3. REFERENCIAS

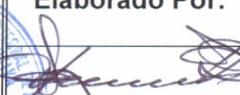
PRD. GC.000 – Sistema de Normalización – Directrices  
 PRD.GC.001 – Sistemas de Normalización – Implantación, distribución, revisión, y control de documentos.  
 DOC.GC.000 – Glosario  
 Constitución de la República de El Salvador  
 Convención Sobre los Derechos del Niño  
 Código de Familia  
 Ley Procesal de Familia  
 Ley de Protección Integral de la Niñez y la Adolescencia (LEPINA)  
 Ley de Educación.  
 Normativas de MINSAL con relación a la Atención Nutricional  
 Convenio de Cooperación ISNA-MINSAL  
 Normas Técnicas de Control Interno ISNA

## 4. DEFINICIONES

Para este procedimiento se aplican las definiciones contenidas en el **DOC.GC.000 "Glosario"**.

## 5. RESPONSABILIDADES

**Jefatura de la Unidad de Servicios Sociales de Atención:** es responsable de vigilar por el cumplimiento de las actividades y estrategias institucionales en Salud, Nutrición y Educación, establecidas y de proveer los recursos necesarios para su desarrollo tanto en la parte ejecutoria como en la coordinación. Es responsable también por el análisis, toma de decisiones y acciones, para el desarrollo de las mismas; de abrir los

<b>Elaborado Por:</b> 	<b>Visto Bueno:</b> 	<b>Aprobado:</b> 	<b>Fecha inicial:</b> <b>25 ENE 2013</b>	<b>Fecha de revisión:</b>
--	--	---	---	---------------------------



	<b>INSTITUTO SALVADOREÑO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA</b> <b>ISNA</b>	<b>DOCUMENTO DE CALIDAD</b> <b>Procedimiento</b>	<b>Documento: PRD.NU.001</b> <b>Versión : 01</b> <b>Página: 2 de 11</b>
<b>Título: Atención Nutricional a niños, niñas, adolescentes y jóvenes en Centros de Atención del ISNA</b>			<b>Naturaleza de la revisión:</b>

espacios de coordinación y gestión necesaria con entidades que desarrollen programas de Salud, Nutrición y Educación en el nivel gubernamental, no gubernamental y entidades privadas, en beneficio de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, atendidos en los programas desarrollados por el ISNA.

**Coordinador de Nutrición:** es responsable de supervisar el cumplimiento de las actividades establecidas en el presente procedimiento; también por la toma de decisiones y acciones relacionadas con la atención alimentaria y nutricional; la aprobación del Informe de cumplimiento de los Indicadores Nutricionales. Es responsable de dar seguimiento a las gestiones con las entidades que desarrollen programas nutricionales en el nivel gubernamental, no gubernamental y entidades privadas, además de administrar los recursos que permitan la prevención y mejoramiento del Estado Nutricional de la población atendida en los diferentes programas de la Institución.

**Administrador de Contratos:** es responsable de garantizar la provisión de alimentos a los Centros de Atención, de acuerdo a las características y condiciones establecidas en las bases de Licitación y dar cumplimiento de los contratos en los términos y condiciones establecidas en su texto y en los documentos contractuales anexos al mismo, de acuerdo a lo establecido por la LACAP en el artículo 82 Bis.

**El/la Nutricionista:** es responsable de la elaboración y desarrollo del plan de acción del componente asignado, el cual incluirá actividades de promoción, orientación, capacitación, asesoría y de seguimiento en la intervención alimentaria nutricional de niños niñas, adolescentes y jóvenes, atendidos en los programas ejecutados por el ISNA, atendiendo lo establecido en el **DOC.NU.001 “Manual de Nutrición”**. Así mismo, llevará los registros que en este proceso se determinen para el análisis respectivo y que sirvan de base para la elaboración de informes. Además, de proveer los formularios correspondientes para el registro de la información, al personal de atención directa de la niñez y adolescencia. Es responsable, del seguimiento a la atención alimentario-nutricional de los niñas, niñas y adolescentes, en los programas de apoyo externo al ISNA, que resulten de convenios.

**Los/las Directores/as de los Centros de Atención:** son responsables de hacer cumplir los lineamientos establecidos por la Unidad de Servicios Sociales de Atención a través de Nutrición, para la atención alimentaria y nutricional de los niños, niñas y adolescentes atendidos; realizar las gestiones pertinentes a fin de garantizar oportunamente, que se disponga de los alimentos e insumos, para el cumplimiento del menú; revisar y autorizar el requerimiento de alimentos perecederos, no perecederos, de acuerdo al periodo programado y al número de la población atendida. Asignar a la persona responsable de realizar inventarios en la despensa del servicio de alimentación y bodega del Centro, garantizando la conservación y calidad de los

	<b>INSTITUTO SALVADOREÑO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA</b> <b>ISNA</b>	<b>DOCUMENTO DE CALIDAD</b> <b>Procedimiento</b>	<b>Documento: PRD.NU.001</b> <b>Versión : 01</b> <b>Página: 3 de 11</b>
<b>Título: Atención Nutricional a niños, niñas, adolescentes y jóvenes en Centros de Atención del ISNA</b>			<b>Naturaleza de la revisión:</b>

alimentos; además de verificar periódicamente la ejecución de actividades de controles y registros de alimentos en el Servicio de Alimentación y Bodega del Centro (Entradas y salidas de alimentos en Kardex).

Además, de gestionar y facilitar la obtención de recursos necesarios para el cumplimiento de las actividades que se realizan en el componente de Vigilancia Nutricional; si no dispone del recurso técnico para la realización de las evaluaciones nutricionales, realiza las coordinaciones necesarias a fin de que sean retomadas en coordinación con los SIBASI, Unidad de Salud de la Zona, del Ministerio de Salud (MINSAL) y ONG que desarrollen actividades afines; asignar el personal responsable para la realización y registro de las evaluaciones y la evolución nutricional de la población atendida, revisar los informes de evaluación nutricional solicitados por Nutrición del ISNA, enviándolos de acuerdo a periodos establecidos.

**Encargada/o de servicio de alimentación:** es responsable de elaborar las requisiciones de alimentos no perecederos y alimentos perecederos, a fin que se cuente con los insumos necesarios para elaborar las preparaciones contempladas en el menú; de orientar y dirigir al personal del servicio de alimentación, para el cumplimiento de las preparaciones descritas en el menú; llevar controles y registros de los insumos utilizados en la preparación de alimentos y de la información requerida por el área de Nutrición en los periodos establecidos.

**Las/los Enfermeras/ros de Centros de Programas para la Restitución de Derechos y Centros de Inserción Social:** son responsables de la toma de medidas antropométricas de la población atendida en los Centros, así como de realizar la evaluación nutricional y el seguimiento de la evolución nutricional de la población atendida; registrar en el expediente la información nutricional que permita visualizar la trazabilidad de su estado nutricional; realizar coordinaciones internas o externas, cuando el niño, niña o adolescente presente desnutrición, desnutrición severa, delgadez o delgadez severa y obesidad, a fin de lograr la adecuada atención nutricional; elaborará informes de evaluación nutricional de acuerdo al periodo establecido y los enviara Nutrición.

**Las/los Educadoras/res de los Centros de Protección:** son responsables de garantizar la ingesta de alimentos de la población atendida en los Centros; asistir y comunicar cualquier situación que perjudique o interfiera con la ingesta alimentaria, brindar apoyo en el proceso de la toma de peso y talla de la población a su cargo.

**Las Madres Cuidadoras de los Centros de Bienestar Infantil y las Educadoras de los Centros de Desarrollo Integral:** son responsables de cumplir los lineamientos que en el tema nutricional establezca Nutrición del ISNA, en lo referente a menús, ingesta, higiene y manipulación de alimentos; toma y registro de medidas

	<b>INSTITUTO SALVADOREÑO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA ISNA</b>	<b>DOCUMENTO DE CALIDAD Procedimiento</b>	<b>Documento: PRD.NU.001 Versión : 01 Página: 4 de 11</b>
<b>Título: Atención Nutricional a niños, niñas, adolescentes y jóvenes en Centros de Atención del ISNA</b>			<b>Naturaleza de la revisión:</b>

antropométricas, de cada uno de los niños, niñas, en su respectivo expediente y el seguimiento de la evolución del estado nutricional. Además serán responsables de explicar a los padres y madres de familia, la situación nutricional de sus hijos y los lineamientos a seguir, en su casa a la hora de la cena y los fines de semana, para la prevención o recuperación del niño o la niña con desnutrición.

**El/la Promotor/a Social:** es responsable de dar seguimiento a los lineamientos establecidos por Nutrición del ISNA, para la atención alimentario y nutricional de los niñas y niños atendidos en los Centros de Atención Inicial, que se encuentren bajo su responsabilidad; también será responsable de recolectar información relacionada con la alimentación y evaluación nutricional, generada en los Centros de Atención Inicial, la cual trasladará al área de Nutrición del ISNA, a través de las Oficinas Centrales, Delegaciones Departamentales o Delegaciones Regionales.

**Encargado/a de Almacén o Bodega en los Centros de Atención:** es responsable de recibir y verificar la entrada de alimentos de acuerdo a las características por tipo, según lo establecido en el **DOC.NU.004 "Catálogo de Alimentos Adjudicados"**, de llevar registro de las entradas y salidas de alimentos en tarjetas de Kardex; entregar al Encargado/a del Servicio de Alimentación, los alimentos requeridos de acuerdo al periodo establecido; realizar inspecciones y rotación periódica de alimentos de acuerdo al sistema PEPS (primeras entradas, primeras salidas), a fin de garantizar su buen almacenamiento, calidad y conservación, y cumplir el programa de ordenamiento, limpieza y fumigación periódica del Almacén o Bodega, de acuerdo a las normativas de almacenamiento del MINSAL.

## 6. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES

En el primer mes del año se elabora el **DOC.NU.002 "Plan de Trabajo Anual para los componentes de atención"**, dejando definidas las acciones en base a lo establecido en el **DOC.NU.001 "Manual de Nutrición"**. El plan contendrá: Introducción, Objetivos, metas, estrategias de trabajo, metodología, recursos, cronograma de actividades y será autorizado por la Jefatura de la Unidad de Servicios Sociales de Atención.

La atención alimentaría nutricional en los diferentes programas o centros de atención, se desarrolla a través de los siguientes componentes:

### 6.1 Atención y Vigilancia Alimentaria

El/la Técnico/a Nutricionista, tomando en cuenta los grupos de niños, niñas y adolescentes que recibirán alimentación de acuerdo a su edad, elaboran menús cíclicos de acuerdo a sus características, considerando los requerimientos nutricionales en base a las diferentes etapas de crecimiento y desarrollo. El cálculo de

	<b>INSTITUTO SALVADOREÑO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA</b> <b>ISNA</b>	<b>DOCUMENTO DE CALIDAD</b> <b>Procedimiento</b>	<b>Documento: PRD.NU.001</b> <b>Versión : 01</b> <b>Página: 5 de 11</b>
<b>Título: Atención Nutricional a niños, niñas, adolescentes y jóvenes en Centros de Atención del ISNA</b>			<b>Naturaleza de la revisión:</b>

las necesidades de calorías y nutrientes para cada grupo, lo hace a partir de las “**Recomendaciones Dietéticas Diarias**”, estimadas por el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) y la “**Guía de Alimentación y Nutrición de la Familia Salvadoreña por Grupos Etnicos**”, establecidas por el Ministerio de Salud.

Tomando de base los promedios de calorías definidos, realiza el cálculo de la distribución de los porcentajes de macro nutrientes por cada grupo de edad y elabora el **FOR.NU.001 “Patrones de menú”**, que contendrá como mínimo: 1. grupo de población por edad, 2. calorías establecidas por día, 3. tiempos de comida, 4. descripción de las preparaciones, 5. porciones y unidades de medida, de acuerdo a los parámetros establecidos para su implementación. Este debe de revisarse y actualizarse por lo menos una vez al año, los patrones de menú son la base para la elaboración del **FOR.NU.002 “Menús para Centros de Atención”**.

Elaborado o actualizado el **FOR.NU.002 “Menús para Centros de Atención”**, el/la Nutricionista, lo socializa, con el personal Encargado del Servicio de Alimentación, responsables del cumplimiento en los Centros de Atención, lo cual se registra en el **FOR.NU.003 “Nomina de Asistencia”**, que contiene como mínimo: fecha, lugar, actividad, responsable, correlativo, nombre, cargo, dependencia, firma.

El/la Coordinador/a de Nutrición y los/las Técnicos Nutricionista, elaboran el **DOC.NU.003 “Términos de Referencia (TDR) para la Adquisición de Alimentos para Centros de atención del ISNA”**, a ser adquiridos a través de un proceso de compra, estos deberán ser elaborados de manera anticipada al año lectivo que se requieran, los cuales deben ser remitidos a la UACI para iniciar el proceso de compra.

La UACI ejecuta el proceso de compra para la adquisición de alimentos, en base a los **Términos de Referencia (TDR)** de los productos a ser adquiridos. Envía copia a la Unidad de Servicios Sociales de Atención de las **Ofertas Técnicas recibidas** en el proceso de compra y las **Muestras** de los productos para su evaluación.

El/la Coordinador/a de Nutrición y los/las Técnicos Nutricionista, evalúan las ofertas Técnicas y las muestras de los productos, de acuerdo a la **sección “Términos Técnicos de Referencia”, Metodología de Evaluación Técnica de cada lote**, descritas en las Bases de Licitación.

El/la Coordinador/a de Nutrición, remite a través de la UACI el informe de los resultados de la evaluación de ofertas dirigido a la Comisión Evaluadora de Ofertas (CEO), para el proceso de adjudicación.

La UACI remite la nomina de los proveedores a los cuales se les adjudico la compra y distribución de los alimentos.

	<b>INSTITUTO SALVADOREÑO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA</b> <b>ISNA</b>	<b>DOCUMENTO DE CALIDAD</b> <b>Procedimiento</b>	<b>Documento: PRD.NU.001</b> <b>Versión : 01</b> <b>Página: 6 de 11</b>
<b>Título: Atención Nutricional a niños, niñas, adolescentes y jóvenes en Centros de Atención del ISNA</b>			<b>Naturaleza de la revisión:</b>

El/la Coordinador/a de Nutrición y los/las Técnicos Nutricionistas, elaboran el **DOC.NU.004 "Catálogo de Alimentos Adjudicados"**, que será utilizado para comparar los bienes al momento de su recepción, el cual debe contener como mínimo: Numero de contrato, descripción de las especificaciones técnicas de cada bien, tales como: nombre del producto, peso, presentación, características, marca y adjuntará una fotografía del mismo.

El/la Técnico/a Nutricionista, entrega y socializa, el **DOC.NU.004 "Catálogo de Alimentos Adjudicados"**, con el personal responsable del Servicio de Alimentación y Encargados de Bodega, responsables de la recepción de los alimentos en los Centros, lo que registra en el **FOR.NU.003 "Nomina de Asistencia"**.

Para el cumplimiento del Menú, el/la Encargado/a del Servicio de Alimentación, elabora los requerimientos de alimentos, en los Formularios establecidos: **FOR.NU.004 "Requerimiento de Alimentos Perecederos" (carnes, huevos y lácteos)**, **FOR.NU.005 "Requerimiento de Pan"**; **FOR.NU.006 "Requerimiento de Frutas y Verduras"**; **FOR.NU.007 "Requerimiento de Alimentos No Perecederos" (Granos básicos, harinas, postres, azúcares y aceites)** y **FOR.NU.008 "Requerimiento de Productos Misceláneos" (condimentos y especias)**; de acuerdo a los periodos establecidos por el área de Nutrición para cada entrega y tomando en cuenta: los saldos de alimentos en existencia, el numero de niñas, niños, adolescentes, jóvenes y personal que recibe alimentación, el menú para el periodo solicitado, raciones de alimentos de acuerdo a consumo promedio, grupos de población atendida (NNA, Educadores, custodios, resguardos, entre otros; si el Centro cuenta con taller de panadería debe elaborar el requerimiento en el **FOR.NU.009 "Requerimiento Insumos de Panadería"**; estos formularios deben estar firmados y sellados por el/la Encargado/a del Servicio de Alimentación y el/la directora/a del Centro y ser enviados al/la Técnico Nutricionista responsable del Componente, los primeros cinco días hábiles del mes anterior al periodo solicitado.

El/la Coordinador/a de Nutrición, recibe del Administrador de Contratos, los **saldos de alimentos disponibles** y lo remite al/la Técnico Nutricionista; los cuales son la base para la elaboración de los consolidados de alimentos para el periodo a programar.

El/la Técnico Nutricionista, revisa y valora las cantidades de alimentos solicitados por los Centros, basándose en parámetros establecidos y en los saldos de alimentos disponibles, consolida digitalmente las cantidades. Para los Alimentos No Perecederos, elabora el **FOR.NU.010 "Consolidado de Alimentos No Perecederos para Centros de Protección"**; **FOR.NU.011 "Consolidado de Alimentos No Perecederos para Centros de Desarrollo Integral"**; **FOR.NU.012 "Consolidado de Alimentos No Perecederos para Centros de Inserción Social"**; **FOR.NU.013 "Consolidado de Productos Misceláneos para Centros de Protección"**;

	<b>INSTITUTO SALVADOREÑO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA</b> <b>ISNA</b>	<b>DOCUMENTO DE CALIDAD</b> <b>Procedimiento</b>	<b>Documento: PRD.NU.001</b> <b>Versión : 01</b> <b>Página: 7 de 11</b>
<b>Título: Atención Nutricional a niños, niñas, adolescentes y jóvenes en Centros de Atención del ISNA</b>			<b>Naturaleza de la revisión:</b>

**FOR.NU.014 “Consolidado de Productos Misceláneos para Centros de Desarrollo Integral”; FOR.NU.015 “Consolidado de Productos Misceláneos para Centros de Inserción Social”, FOR.NU.016 “Consolidado Insumos de Panadería para Centros del ISNA”; y para los Alimentos Perecederos en FOR.NU.017 “Consolidado de Alimentos Perecederos (Huevos) para Centros del ISNA, FOR.NU.018 “Consolidado de Alimentos Perecederos (Lácteos) para Centros del ISNA, FOR.NU.019 “Consolidado de Alimentos Perecederos (Carnes) para Centros del ISNA, FOR.NU.020 “Consolidado de Alimentos Perecederos (Pan francés) para Centros del ISNA, FOR.NU.021 “Consolidado de Alimentos Perecederos (Pan dulce) para Centros del ISNA, FOR.NU.022 “Consolidado de Alimentos Perecederos (Otros panes) para Centros del ISNA, y el FOR.NU.023 “Consolidado de Frutas y Verduras para Centros del ISNA”, los cuales imprime, firma y remite a la Coordinación de Nutrición, para revisión y firma de visto bueno.**

El/la Coordinador/a de Nutrición, firma y sella de autorizado los consolidados de alimentos solicitados y los remite al Administrador de Contratos.

Si un Centro de Atención, necesita complemento de alimentos o suspender una entrega de alimentos, elabora solicitud por escrito, incluyendo justificación, la cual debe estar firmada por el/la Director/a y el Encargado del Servicio de Alimentación, dirigida al/la Coordinador/a de Nutrición.

El/la Coordinador/a de Nutrición, solicita revisión de la solicitud, al/la Nutricionista de las cantidades de alimento a complementar o suspender, quien luego de analizar si es factible lo solicitado, se la devuelve con las observaciones que corresponda.

Revisada y analizada la solicitud, el/la Coordinador/a de Nutrición, notifica al Administrador de Contrato, a través de memorándum, el detalle del producto, el periodo en que requiere el complemento o suspender la entrega. En ambos casos la solicitud debe hacerse con una semana de anticipación.

El/la Encargado/a del Servicio de Alimentación o Encargado de Bodega del Centro, recibe y verifica la entrada de alimentos de acuerdo a las características descritas en el catalogo de alimentos adjudicados y lleva registro de las entradas y salidas de alimentos en tarjetas de Kardex; realiza inspecciones y rotación periódica de alimentos de acuerdo al sistema PEPS (primeras entradas, primeras salidas), a fin de garantizar su buen almacenamiento, calidad y conservación, y cumplir el programa de ordenamiento, limpieza y fumigación periódica del Almacén o Bodega, de acuerdo a las normativas de almacenamiento del MINSAL.

El/la Encargado/a del Servicio de Alimentación, remite el **FOR.NU.024 “Evaluación de Entrega de Alimentos Perecederos”**, firmado y sellado por el/la Encargado/a del

	<b>INSTITUTO SALVADOREÑO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA</b> <b>ISNA</b>	<b>DOCUMENTO DE CALIDAD</b> <b>Procedimiento</b>	<b>Documento: PRD.NU.001</b> <b>Versión : 01</b> <b>Página: 8 de 11</b>
<b>Título: Atención Nutricional a niños, niñas, adolescentes y jóvenes en Centros de Atención del ISNA</b>			<b>Naturaleza de la revisión:</b>

Servicio de Alimentación y el/la directora/a del Centro, al/la Técnico Nutricionista responsable del Componente, los primeros cinco días hábiles posterior al periodo reportado. Los resultados obtenidos de los **FOR.NU.024 "Evaluación de Entrega de Alimentos Perecederos"**, son consolidados y analizados por el/la Coordinador/a de Nutrición, posteriormente remitidos en un **Informe** al Administrador de Contratos.

El/la Encargado/a del Servicio de Alimentación, lleva control diario de las raciones servidas en cada tiempo de comida a través del **FOR.NU.025 "Tabulador de Raciones Servidas para Centros de Atención"**, el cual debe estar firmado y sellado por el/la Encargado/a del Servicio de Alimentación y el/la directora/a del Centro, y ser enviado al/la Técnico Nutricionista responsable del Componente, los primeros cinco días hábiles posterior al periodo reportado para su consolidación y análisis.

## 6.2 Vigilancia Nutricional y Monitoreo del Crecimiento

El/la técnico, educador/a o promotor/a responsable en los Centros de Atención, procede a la toma de peso, talla y registro de la edad, en el **FOR.NU.026 "Hoja de Monitoreo del Estado Nutricional"**, al ingreso ó el primer día de asistencia de los niños, niñas y adolescentes a los Centros de Atención, esta información servirá para determinar el Estado Nutricional del niño, niña o adolescente con las **"Gráficas de crecimiento** vigentes, establecidas por el Ministerio de Salud y de acuerdo a los indicadores **peso/edad para niños y niñas de 0 a 24 meses" y para niños y niñas de 2 a 5 años**"; **"peso/talla e Índice de Masa Corporal para niños y niñas de 5 a 19 años"**, así mismo, debe monitorear el peso y la talla de forma mensual o de acuerdo al periodo establecido por el Área de Nutrición, registrándolo en el expediente de cada niño, niña o Adolescente.

El/la técnico, educador/a o promotor/a responsable en los Centros de Atención, tabula y consolida los resultados de la evaluación nutricional de cada niño, niña o adolescentes en el **FOR.NU.027 "Hoja de Registro de Evaluación Nutricional Peso / Edad para niños y niñas de 0 a 5 años"** o el **FOR.NU.028 "Hoja de Registro de Evaluación Nutricional Peso/Edad para niños y niñas de 5 a 19 años"**. Esta información debe ser firmada y sellada por el responsable de la evaluación nutricional y la Dirección del Centro, luego remitida al área de Procesamiento de la Información, los últimos cinco días hábiles del período evaluado.

La jefatura de la Unidad, recibe la información procesada del Estado Nutricional de la población y la remite al/la Técnico Nutricionista, quien la revisa, analiza y luego elabora en el **FOR.NU.029 "Informe Técnico"**, el cual deberá contener como mínimo: fecha o período, nombre del centro, descripción de las actividades realizadas, hallazgos/observaciones, recomendaciones, nombre y firma del técnico; el que servirá de base para el establecimiento de acciones que contribuyan a mejorar el estado

	<b>INSTITUTO SALVADOREÑO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA</b> <b>ISNA</b>	<b>DOCUMENTO DE CALIDAD</b> <b>Procedimiento</b>	<b>Documento: PRD.NU.001</b> <b>Versión : 01</b> <b>Página: 9 de 11</b>
<b>Título: Atención Nutricional a niños, niñas, adolescentes y jóvenes en Centros de Atención del ISNA</b>			<b>Naturaleza de la revisión:</b>

nutricional y prevenir la malnutrición de la población atendida; de este informe entrega copia a la Coordinación de Nutrición quien la remite a las Subdirecciones.

### 6.3 Capacitación técnica en alimentación y nutrición

El/la Técnico Nutricionista, conoce las necesidades y deficiencias en temáticas relacionadas con la atención alimentaria y nutricional, del personal técnico y de apoyo con atención directa a la niñez y su familia, a través de visitas de seguimiento las que se reflejan en el informe de visita. Así como, por medio de solicitudes de capacitación por escrito, para nuevos centros o personal de inducción o de refuerzo por parte de la jefatura del programa o Unidad solicitante; una vez identificadas las necesidades de capacitación gestiona y coordina las actividades para el desarrollo de las Jornadas de capacitación.

El/la Técnico Nutricionista, incluye en el Plan de Trabajo, temas de inducción, refuerzo y actualización, sobre alimentación y nutrición, dirigidos a técnicos y personal sustantivo en la atención de los niños, niñas y adolescentes de los diferentes programas, en el cual establece los temas a impartir o reforzar.

El/la Técnico Nutricionista, coordina las actividades previas a las capacitaciones, gestionando el facilitador, si fuera necesario, el material de apoyo y la logística para desarrollar la capacitación.

Durante el desarrollo de las Jornadas de Capacitación, el Técnico Nutricionista verifica que el personal convocado para recibir la capacitación, se registre en el **FOR.NU.003 “Nomina de Asistencia”**.

Posterior a la Jornada de Capacitación, completa el FOR.NU.030 **“Consolidado de Jornadas de Capacitación”**, la información siguiente: Fecha de la jornada, tema impartido, nombre del facilitador, numero de participantes, numero de convocados, se entrega copia de este documento al/la Coordinador/a de Nutrición, quien informa a la jefatura de la Unidad de las Jornadas realizadas.

#### Componente 4: Seguimiento y Evaluación

El/la Técnico Nutricionista, planifica semanalmente las visitas de apoyo y seguimiento a los centros, para monitorear el desarrollo de las actividades de los Componentes de atención establecidos para la atención alimentaria y nutricional.

La información obtenida en las visitas, a través de entrevistas o consultas realizadas a los responsables de las áreas verificadas, la registra en el **FOR.NU.031 “Hoja de Visita”**, que contiene como mínimo: fecha de visita, centro, técnico responsable de la

	<b>INSTITUTO SALVADOREÑO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA</b> <b>ISNA</b>	<b>DOCUMENTO DE CALIDAD</b> <b>Procedimiento</b>	<b>Documento: PRD.NU.001</b> <b>Versión : 01</b> <b>Página: 10 de 11</b>
<b>Título: Atención Nutricional a niños, niñas, adolescentes y jóvenes en Centros de Atención del ISNA</b>			<b>Naturaleza de la revisión:</b>

visita, nombre del entrevistado, sello del centro, temas tratados; además deja registro de la visita en cada uno de los centros a través del “**Libro Control de Visitas**”.

Con la información obtenida en las visitas de seguimiento, el/la Técnico Nutricionista elabora el **FOR.NU.029 “Informe Técnico”**, del cual entrega copia al/la Coordinador/a de Nutrición, quien informara a la jefatura de la Unidad de las acciones realizadas.

## 7. REGISTROS

<b>REGISTRO</b>	<b>ÁREA</b>	<b>CODIGO</b>
Patrones de menú	Nutrición	FOR.NU.001
Menús para Centros de Atención	Nutrición	FOR.NU.002
Nomina de Asistencia	Nutrición	FOR.NU.003
Requerimiento de Alimentos Perecederos (carnes, huevos y lácteos)	Nutrición	FOR.NU.004
Requerimiento de Pan	Nutrición	FOR.NU.005
Requerimiento de Frutas y Verduras	Nutrición	FOR.NU.006
Requerimiento de Alimentos No Perecederos” (Granos básicos, harinas, postres, azucares y aceites)	Nutrición	FOR.NU.007
Requerimiento de Productos Misceláneos (condimentos y especias)	Nutrición	FOR.NU.008
Requerimiento Insumos de Panadería	Nutrición	FOR.NU.009
Consolidado de Alimentos No Perecederos para Centros de Protección	Nutrición	FOR.NU.010
Consolidado de Alimentos No Perecederos para Centros de Desarrollo Integral	Nutrición	FOR.NU.011
Consolidado de Alimentos No Perecederos para Centros de Inserción Social	Nutrición	FOR.NU.012
Consolidado de Productos Misceláneos para Centros de Protección	Nutrición	FOR.NU.013
Consolidado de Productos Misceláneos para Centros de Desarrollo Integral	Nutrición	FOR.NU.014
Consolidado de Productos Misceláneos para Centros de Inserción Social	Nutrición	FOR.NU.015
Consolidado Insumos de Panadería para Centros del ISNA	Nutrición	FOR.NU.016

	<b>INSTITUTO SALVADOREÑO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA</b> <b>ISNA</b>	<b>DOCUMENTO DE CALIDAD</b> <b>Procedimiento</b>	<b>Documento: PRD.NU.001</b> <b>Versión : 01</b> <b>Página: 11 de 11</b>
<b>Título: Atención Nutricional a niños, niñas, adolescentes y jóvenes en Centros de Atención del ISNA</b>			<b>Naturaleza de la revisión:</b>

Consolidado de Alimentos Perecederos (Huevos) para Centros del ISNA	Nutrición	FOR.NU.017
Consolidado de Alimentos Perecederos (Lácteos) para Centros del ISNA”	Nutrición	FOR.NU.018
Consolidado de Alimentos Perecederos (Carnes) para Centros del ISNA”	Nutrición	FOR.NU.019
Consolidado de Alimentos Perecederos (Pan francés) para Centros del ISNA	Nutrición	FOR.NU.020
Consolidado de Alimentos Perecederos (Pan dulce) para Centros del ISNA	Nutrición	FOR.NU.021
Consolidado de Alimentos Perecederos (Otros panes) para Centros del ISNA	Nutrición	FOR.NU.022
Consolidado de Frutas y Verduras para Centros del ISNA	Nutrición	FOR.NU.023
Evaluación de Entrega de Alimentos Perecederos	Nutrición	FOR.NU.024
Tabulador de Raciones Servidas para Centros de Atención	Nutrición	FOR.NU.025
Hoja de Monitoreo del Estado Nutricional	Nutrición	FOR.NU.026
Hoja de Registro de Evaluación Nutricional Peso/Edad para niños y niñas de 0 a 5 años	Nutrición	FOR.NU.027
Hoja de Registro de Evaluación Nutricional Peso/Edad para niños y niñas de 5 a 19 años	Nutrición	FOR.NU.028
Informe Técnico	Nutrición	FOR.NU.029
Consolidado de Jornadas de Capacitación	Nutrición	FOR.NU.030
Hoja de Visita	Nutrición	FOR.NU.031

## 8. REGISTROS

Todos los registros mencionados en este documento se encuentran agregados en el mismo punto de consulta según el **FOR.GC.035 "Listado de documentación en carpeta"**.



Título: Patrones de Menú

PATRON DE MENU 1 a 1.9 años			Calorías	
NUTRIENTES	CALORIAS REQUERIDAS	Calorías por nutrientes	% NUTRIENTES	Gramos Nutrientes
PROTEINAS	0	0,00		0,00
CARBOHIDRATOS	0	0,00		0,00
GRASAS	0	0,00		0,00

ALIMENTOS	Cal/Intercambio	INTERCAMBIO	0	0	0	0,00
			CALORIAS gr	PROTEINAS gr	CARBOHIDRATO S gr	GRASAS gr
Leche Entera	150		0	0	0	0
Vegetales	25		0	0	0	0
Frutas	60		0	0	0	0
Panes y Cereales	90		0	0	0	0
Carnes	75		0	0	0	0
Grasas	45		0	0	0	0
TOTALES	Total calorías y g nutrientes		0	0	0	0
	Diferencia +/-		0	0	0	0,00

PATRON DE MENU 2 a 4.9 años			Calorías	
NUTRIENTES	CALORIAS REQUERIDAS	Calorías por nutrientes	% NUTRIENTES	Gramos Nutrientes
PROTEINAS	0	0,00		0,00
CARBOHIDRATOS	0	0,00		0,00
GRASAS	0	0,00		0,00

ALIMENTOS	Cal/Intercambio	INTERCAMBIO	0	0	0	0,00
			CALORIAS gr	PROTEINAS gr	CARBOHIDRATO S gr	GRASAS gr
Leche Entera	150		0	0	0	0
Vegetales	25		0	0	0	0
Frutas	60		0	0	0	0
Panes y Cereales	90		0	0	0	0
Carnes	75		0	0	0	0
Grasas	45		0	0	0	0
TOTALES	Total calorías y g nutrientes		0	0	0	0
	Diferencia +/-		0	0	0	0,00



Título: Patrones de Menú

* PATRON DE MENU 5 a 6.9 años			Calorías	
NUTRIENTES	CALORIAS REQUERIDAS	Calorías por nutrientes	% NUTRIENTES	Gramos Nutrientes
PROTEINAS	0	0,00		0,00
CARBOHIDRATOS	0	0,00		0,00
GRASAS	0	0,00		0,00

ALIMENTOS	Cal/Intercambio	INTERCAMBIO	0	0	0	0,00
			CALORIAS gr	PROTEINAS gr	CARBOHIDRATOS gr	GRASAS gr
Leche Entera	150		0	0	0	0
Vegetales	25		0	0	0	0
Frutas	60		0	0	0	0
Panes y Cereales	90		0	0	0	0
Carnes	75		0	0	0	0
Grasas	45		0	0	0	0
TOTALES	Total calorías y g nutrientes		0	0	0	0
	Diferencia +/-		0	0	0	0,00

\* Población Femenina 1600 calorías



Título: Patrones de Menú

* PATRON DE MENU 7 a 9.9 años			Calorías	
NUTRIENTES	CALORIAS REQUERIDAS	Calorías por nutrientes	% NUTRIENTES	Gramos Nutrientes
PROTEINAS	0	0,00		0,00
CARBOHIDRATOS	0	0,00		0,00
GRASAS	0	0,00		0,00

ALIMENTOS	Cal/Intercambio	INTERCAMBIO	0	0	0	0,00
			CALORIAS gr	PROTEINAS gr	CARBOHIDRATO S gr	GRASAS gr
Leche Entera	150		0	0	0	0
Vegetales	25		0	0	0	0
Frutas	60		0	0	0	0
Panes y Cereales	90		0	0	0	0
Carnes	75		0	0	0	0
Grasas	45		0	0	0	0
TOTALES	Total calorías y g nutrientes		0	0	0	0
	Diferencia +/-		0	0	0	0,00

\* Población Femenina 1700 calorías

* PATRON DE MENU 10 a 11.9 años			Calorías	
NUTRIENTES	CALORIAS REQUERIDAS	Calorías por nutrientes	% NUTRIENTES	Gramos Nutrientes
PROTEINAS	0	0,00		0,00
CARBOHIDRATOS	0	0,00		0,00
GRASAS	0	0,00		0,00

ALIMENTOS	Cal/Intercambio	INTERCAMBIO	0	0	0	0,00
			CALORIAS gr	PROTEINAS gr	CARBOHIDRATO S gr	GRASAS gr
Leche Entera	150		0	0	0	0
Vegetales	25		0	0	0	0
Frutas	60		0	0	0	0
Panes y Cereales	90		0	0	0	0
Carnes	75		0	0	0	0
Grasas	45		0	0	0	0
TOTALES	Total calorías y g nutrientes		0	0	0	0
	Diferencia +/-		0	0	0	0,00

\* Población Femenina 1900 calorías



Título: Patrones de Menú

* PATRON DE MENU 12 a 14.9 años		2350	Calorías	
NUTRIENTES	CALORIAS REQUERIDAS	Calorías por nutrientes	% NUTRIENTES	Gramos Nutrientes
PROTEINAS	2350	587,50	12%	70,50
CARBOHIDRATOS	2350	587,50	60%	352,50
GRASAS	2350	261,11	28%	73,11

ALIMENTOS	Cal/Intercambio	INTERCAMBIO	2350	70,5	352,5	73,11
			CALORIAS gr	PROTEINAS gr	CARBOHIDRATOS gr	GRASAS gr
Leche Entera	150	1	150	8	12	8
Vegetales	25	3	75	6	15	0
Frutas	60	8	480	0	120	0
Panes y Cereales	90	14	1260	28	210	0
Carnes	75	4	300	28	0	40
Grasas	45	3	135	0	0	15
TOTALES	Total calorías y g nutrientes		2400	70	357	63
	Diferencia +/-		-50	0,5	-4,5	10,11

\* Población Femenina 2000 calorías

* PATRON DE MENU 15 a 17.9 años		2800	Calorías	
NUTRIENTES	CALORIAS REQUERIDAS	Calorías por nutrientes	% NUTRIENTES	Gramos Nutrientes
PROTEINAS	2800	700,00	12%	84,00
CARBOHIDRATOS	2800	700,00	60%	420,00
GRASAS	2800	311,11	28%	87,11

ALIMENTOS	Cal/Intercambio	INTERCAMBIO	2800	84	420	87,11
			CALORIAS gr	PROTEINAS gr	CARBOHIDRATOS gr	GRASAS gr
Leche Entera	150	1	150	8	12	8
Vegetales	25	4	100	8	20	0
Frutas	60	8	480	0	120	0
Panes y Cereales	90	17	1530	34	255	0
Carnes	75	5	375	35	0	50
Grasas	45	4	180	0	0	20
TOTALES	Total calorías y g nutrientes		2815	85	407	78
	Diferencia +/-		-15	-1	13	9,11

\* Población Femenina 2100 calorías



Título: Menús para Centros de Atención

NIÑAS- NIÑOS Y ADOLESCENTES DE XX A XX AÑOS

0000 Calorías

TIEMPO DE COMIDA	MENU 1	MENU 2	MENU 3	MENU 4	MENU 5	MENU 6	MENU 7
DESAYUNO	1 T. Atol de avena con leche 1/2 T. Frijoles 1 Cda. Crema 1 Pan Dulce 3 Pan Francés	1 T. Leche 1 Huevo frito 1/2 T. Frijoles 3 Pan Francés	1 Taza de Leche 1/2 T. Frijoles Molidos 1/2 Plátano 1 Cda de Crema 3 Pan Francés	1 T. Atol de Incaparina 1/2 T. Frijoles 1/2 T. Salchicha con salsa 3 Pan Francés	1 Taza de leche 1/2 T. de Casamiento 1 Onza de Queso duro 1 Pan Dulce 3 Pan Francés	1 T. Atol de Avena 1/2 T. Frijoles 1 Huevo con jamón 3 Pan Francés	1 T. Leche 1/2 Plátano frito 1/2 T. Frijoles 1 Onza Queso Cremado 3 Pan Francés
MERIENDA	1 Fruta de Estación	1 Fruta	1 Pan Dulce	1 Fruta de Estación	1 Refresco de Horchata	1 Fruta con miel	1 Refresco
ALMUERZO	8 Onzas de Pollo 1/2 T. de Arroz 1/2 Taza de Ensalada Fresca 2 Tortillas 1 Vaso de Refresco	1 Taza de sopa de salón con vegetales y de Arroz 2 Tortillas 1 Fruta de Estación	1 1/2 T. de Chaomein con pollo y soya 1 Onza de Queso 1/2 T. ensalada fresca 2 tortillas 1 refresco	1 1/2 T. De sopa de frijoles con yuca y vegetales 1 Onza queso Arroz 2 Tortillas 1 Fruta	4 Onz. Lonja 1/2 T. Arroz 1/2 T. Ensalada fresca 2 Tortillas 1 Refresco	2 Chilaquitas con salsa 1/2 T. de Arroz 1/2 Taza de Ensalada Fresca 1 Tortillas 1 Vaso de Refresco	4 Onzas Carne Asada Chirimol 1/2 T. de Arroz 2 Tortillas 1 Refresco
REFRIGERIO	1 Refresco de harina fortificada	1 Taza atol de Piña	1 Fruta de Estación	1 T. Leche Poleada	1 V. Refresco de Chan	1/2 T de Dulce camote	1 Taza tol de Avena
CENA	1 T. Leche 1/2 T. Papas Guisadas 1/2 T. Frijoles 1 Onza Queso cremado 2 Tortillas	Leche 3 Pupusas de queso y frijoles curtido y salsa 1 Pan dulce	1 T. Leche 1/2 T. Ejotes con Huevo 1/2 T. Frijoles 1/3 Arroz frito 2 Tortillas	1 T. de Leche 1/2 T. Coditos con carne Molida 1/2 T. Frijoles 2 Tortillas	1 T. Atol de maicena 1 Tortita de fideos con queso y huevo 1/2 T. Frijoles 2 Tortillas	1 T. Leche 1/2 T. Pipianes o Ayote o coliflor con crema 1/2 T. de Frijoles fritos 2 Tortillas	Leche 1 Huevo estrellado Tomatada 1/2 T. Frijoles licuados 2 Tortillas



Título: Menús para Centros de Atención

NIÑAS- NIÑOS Y ADOLESCENTES DE XX A XX AÑOS

0000 Calorías

TIEMPO DE COMIDA	MENU 8	MENU 9	MENU 10	MENU 11	MENU 12	MENU 13	MENU 14
DESAYUNO	1 Taza de Leche 1/2 T. Frijoles Molidos 1 Onz queso cremado 3 Pan Francés 1 Pan dulce	1 T. Atol de Incaparina 1/2 T. Casamiento 1Onza Queso Duro 3 Pan Francés 1 Pan Dulce	1 Taza de leche 1/2 T. de Frijoles 1 Huevo con jamón 2 Cdas de Tomatada 3 Pan Francés	1 T. Atol de Avena 1/2 T. Frijoles 1 Cda de Crema 3 Pan Francés 1 Pan Dulce	1 T. Leche con chocolate 1/2 Plátano Salcochado 1/2 T. Frijoles 1 Onza Queso Duro 3 Pan Francés	1 Taza de Leche 1/2 T. Frijoles Molidos 1 Huevo Estrellado con tomatada 3 Pan Francés	1 T. Atol de Incaparina 1/2 T. Frijoles 1/2 T. Salchichas con salsa 3 Pan Francés
MERIENDA	1 Fruta con jalea	1 Refresco	Pan dulce	1 Refresco	Gelatina	1 Fruta de Estación	1 Pan dulce
ALMUERZO	1 T. de Macarrones con brócoli, salchicha 1/2 T. ensalada fresca 2 tortillas 1 refresco	1 Chuleta de Res con tomate 1/2 T. de Arroz ½ Taza de ensalada Fresca. 2 Tortillas 1 Fruta	1 1/2 Sopa de Pollo con chipilin, vegetales y Arroz 2 Tortillas 1 Fruta de Estación	4 Onzas Carne Guisada 1/2 T. de Arroz 1/2 Taza de Ensalada Fresca 2 Tortillas 1 Vaso de Refresco	1 1/2 T. Sopa de Frijoles con Huevo y vegetales 1/2 T. de Arroz 2 Tortillas 1 Fruta de Estación	4 Onz. Hígado Guisado 1/2 T. Arroz 1/2 T. ensalada fresca 2 tortillas 1 refresco	8 Onzas Pollo Empanizado 1/2 T. De Arroz ½ Taza de ensalada campero 2 Tortillas 1 Refresco
REFRIGERIO	1 Vaso de fresco de Horchata	1 V. de Refresco	1/2 T. Flan	1 Fruta de Estación	1/2 U. Plátano en gloria	1 T. Atol maicena	1 Refresco
CENA	1 T. Leche con Chocolate 2 Tamales de Chipilin 1 Cda de Crema 1/2 T. Frijoles fritos 2 Pan Francés	1 T. De Leche con Café 1 Canoa de Plátano con frijoles y queso rayado 1/2 T. Frijoles guisados 2 Tortillas	1 T. Atol de Incaparina 1/2 T. de Papas con huevo 1/2 T. Frijoles Queso cremado 2 Tortillas	1 T. Chocolate con leche 1 Huevo 1/2 T. Casamiento 1/2 T. de Ensalada 2 Tortillas	Leche 2 Enchiladas con Carne molida y queso rayado 1/2 T. Frijoles guisados 2 Tortillas	1 T. Leche con Chocolate 1 Torta de Elote 1 Cda de Crema 1/2 T. Frijoles licuados 2 Tortillas	1 T. De Leche con Café 1/2 T. de Jamón entomatado 1/2 T. Frijoles fritos 2 Tortillas



Título: Menús para Centros de Atención

NIÑAS- NIÑOS Y ADOLESCENTES DE XX A XX AÑOS

0000 Calorías

TIEMPO DE COMIDA	MENU 15	MENU 16	MENU 17	MENU 18	MENU 19	MENU 20	MENU 21
DESAYUNO	1 Taza de leche 1/2 T. de Casamiento 1 Onza Queso Cremado 1 Pan Dulce 3 Pan Francés	1 T.de Leche con fresa 1 Huevo en torta con vegetales 1/2 T. frijoles fritos 1 Onza Queso Duro 3 Pan francés	1 T. Café con leche 1 Cda de Crema 1/2 T. Frijoles 3 Pan Frances	1 T. Leche con Canela 1/2 T. Frijoles Guisados 1 Huevo 1 Onz. de Queso duro 3 Pan Frances	1 T. Atol 1/2 T. De Casamiento 1 Onza. Queso Cremado 3 Pan Francés 1 Pan Dulce	1 T. Leche 1/2 T. Frijoles Guisados 1 Onza Queso Duro 1/2 Plátano 3 Pan Francés	1 T.de Leche Queso cremado 1/2 T. frijoles fritos 1 Pan Dulce 3 Pan francés.
MERIENDA	1 Fruta de Estación	1 Pan dulce	1 Refresco	1 Fruta de Estación	1 Galleta	1 Fruta de Estación	1 Fruta
ALMUERZO	1 Relleno de Guisquil 1/2 T. Ensalada fresca 1/2 T. Arroz 2 Tortillas 1 Fruta de Estación	4 On. Solomo 1/2 T. de Arroz 1/2 Taza de Ensalada Fresca 2 Tortillas 1 Vaso de Refresco	8 On. Pollo frito 1/4 T. Ensalada de papas remolacha y zanahoria 1/2 T. de Arroz 2 Tortillas 1 Fruta de Estación	4 Onz. Tortas de Carne con vegetales 1/2 T. Arroz 1/2 T. ensalada fresca 2 tortillas 1 refresco	4 Onz. Lonja Empanizada 1/2 T. de Arroz 1/2 Taza de ensalada fresca 2 Tortillas 1 Refresco	1 T. Sopa Costilla Alta con vegetales 1/2 T. Arroz 2 Tortillas 1 Fruta de Estación	8 On. Pollo Asado 1/2 T. de Arroz 1/2 Taza de Ensalada Fresca 2 Tortillas 1 Vaso de Refresco
REFRIGERIO	1 T. Leche poleada	1 Refresco de Chan	1 Fruta de Estación	Flan	1 Atol de Piña	1 T. Atol de elote	1 Porción de Yuca salcochada con
CENA	1 T. Atol de Incaparina 1 T de pipianes con Crema 1/2 T. Frijoles 2 Pan Francés	1 T. Atol de Incaparina 1/3 T. Jamón con salsa 1/2 T. Frijoles guisados 1 Onza Queso Duro 2 Tortillas	Leche con café 1 Tamal de chipilin con queso y salsa 1/2 T. Casamiento 2 Tortillas	1 T. Leche con Chocolate 3 Pupusas de queso con frijoles Salsa y curtido 1 Pan dulce	1 T. de Leche con Canela 1 Papas guisadas 1 Onz de queso 1/2 T. Frijoles 2 tortillas	1 T. Leche con vainilla 1 Huevo 1 Cda de Crema 1/3 T Frijoles 2 Pan Francés	1 T. Atol de avena con leche 1/2 T. Ejotes con huevo 1/2 T. Frijoles guisados 2 Tortillas



Título: Menús para Centros de Atención

NIÑAS- NIÑOS Y ADOLESCENTES DE XX A XX AÑOS

0000 Calorías

TIEMPO DE COMIDA	MENU 22	MENU 23	MENU 24	MENU 25	MENU 26	MENU 27	MENU 28
DESAYUNO	1 T. Leche 1/2 Plátano Frito 1 Cda de Crema 1/2 T. Frijoles licuados 3 Pan Francés	1 T. Leche con Chocolate 1/2 T. Frijoles Guisados 1 Huevo Picado 3 Pan Francés	1 T. Leche 1/2 T. de frijoles guisados 1 Onza. Queso Duro 3 Pan Francés	1 T. Chocolate con leche Plátano 1/3 T frijoles fritos 3 Pan Francés	1 T.de Leche 1 Pan dulce 1 Onza Queso Cremado 1/2 T. frijoles fritos 3 Pan francés	1 T. Atol de Incaparina 1 Onza queso Duro 1 Cda de Crema 1/2 T. Frijoles 3 Pan Francés	1 T. Leche con Canela 1/2 T. Frijoles Guisados 1 Huevo Estrellado con tomatada 3 Pan Francés
MERIENDA	1 T. Atol de Avena	1 Pan Dulce	1 Refresco de Fruta	1 Pan dulce	1 Fruta	1 Pan Dulce	1 Pan dulce
ALMUERZO	1 1/2 T. Sopa de Frijoles con macitas y aguacate 1/2 T. de Arroz 2 Tortillas 1 Fruta de Estación	chuleta de res 1/2 T. Arroz 1/2 T. ensalada fresca 2 tortillas 1 refresco	1/2 T. Coditos con pollo 1 Onz. de Queso Cremado 1/2 Taza de ensalada fresca 2 Tortillas 1 V. fresco	4 Onz. Salpicón 1/2 T. Ensalada fresca 1/2 T. Arroz 2 Tortillas 1 Refresco	Macarrones con crema 1/2 Taza de Ensalada Fresca 2 Tortillas 1 Vaso de Refresco	8 Onz de pollo con salsa 1/2 T. de Arroz 1/2 T. Ensalada 2 Tortillas 1 Refresco	4 Onz. Hígado 1/2 T. Arroz 1/2 T. ensalada fresca 2 tortillas 1 refresco
REFRIGERIO	1 Elote salcochado	Gelatina	1 T. Leche Poleada	1 T. Arroz en leche	2 Nuegados de Yuca con miel	1 Guineo en gloria	Dulce de plátano
CENA	1 T. Chocolate 3 Pupusas de Ayote con queso, salsa y curtido 1 Pan dulce	1 Atol de harina compuesta 1/2 T. Salchichas entomatadas 1/2 T. Frijoles 2 Tortillas	2 Sandwich de pollo 1/2 T. Ensalada de Papas con remolacha 1 Pan Dulce 1 Refresco	1 T. Leche 1 Enrollado de jamón 1 Cda. Crema 1/2 T. Frijoles licuados 2 Tortillas	1/2 T. Picado de verduras con carne 1/2 T. Arroz 1/2 T. Ensalada 2 Tortillas	1 T. Leche 1 Canoa de Plátano con frijoles y queso rayado 1/2 T. Casamiento 2 Tortillas	1 T. Atol de Incaparina 1/2 T. Coliflor con crema 1/2 T. Arroz 1/2 T. Frijoles 2 Tortillas



Título: Nomina de Asistencia

FECHA: \_\_\_\_\_

LUGAR: \_\_\_\_\_

ACTIVIDAD: \_\_\_\_\_

RESPONSABLE: \_\_\_\_\_

No	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				



Título: Requerimiento de Alimentos Perecederos” (carnes, huevos y lácteos)

CENTRO : \_\_\_\_\_ PERIODO: \_\_\_\_\_

NNA  Personal  Otros  Total población

CENTROS ALIMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	NUMERO DE ENTREGAS					CANTIDAD MENSUAL
		1	2	3	4	5	
Carne Molida	Libras						
Posta Negra	Libras						
Solomo	Libras						
Salón	Libras						
Costilla de res	Libras						
Hígado	Libras						
Lonja de pescado	Libras						
Pollo	Libras						
Jamón	Libras						
Salchicha	Libras						
Huevos	Cartones						
Queso Duro	Libras						
Queso Cremado	Libras						
Quesillo	Libras						
Crema	Botellas						

NOTA: Para la programación del numero de entregas, tomar de base el número de martes de cada mes.

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Lugar y fecha: \_\_\_\_\_

Autorizado:  
Firma: \_\_\_\_\_  
Nombre: \_\_\_\_\_  
Director de Centro

Firma: \_\_\_\_\_  
Nombre: \_\_\_\_\_  
Encargado Servicio de Alimentación



Título: Requerimiento de Pan

CENTRO : \_\_\_\_\_ PERIODO: \_\_\_\_\_

NNA

Persona  
l

Otros

Población  
Total

ENTREGAS	PAN FRANCES					PAN DULCE				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Lunes										
Martes										
Miércoles										
Jueves										
Viernes										
Sábado										
Domingo										
TOTAL										

ENTREGAS	OTROS PANES					TOTAL
	1	2	3	4	5	
Sándwich						
Hot dog						
Hamburgues a						

NOTA: La programación deberá iniciar, en el día de la semana que comienza el mes y de igual forma deberá finalizar el último día

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Lugar y fecha: \_\_\_\_\_

Autorizado:

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Director de Centro

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Encargado Servicio de Alimentación



**Título: Requerimiento de Frutas y Verduras**

CENTRO: \_\_\_\_\_

PERIODO: \_\_\_\_\_

NNA  Personal  Otros  Total población

	ALIMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO POR UNIDAD	NUMERO DE ENTREGAS		TOTAL	COSTO TOTAL
				1	2		
1	AGUACATE	Libras	\$ 0,89				
2	AJOS	Libras	\$ 1,50				
3	APIO	Manojos	\$ 0,50				
4	AYOTE MADURO	Libras	\$ 0,30				
5	AYOTE TIERNO	Libras	\$ 0,35				
6	BROCOLI	Libras	\$ 0,40				
7	CAMOTE	Libras	\$ 0,45				
8	CEBOLLA sin tallo	Libras	\$ 0,45				
9	CILANTRO	Manojos	\$ 1,50				
10	COLIFLOR	Libras	\$ 0,45				
11	CHILE VERDE	Libras	\$ 0,45				
12	CHIPILIN	Manojos	\$ 0,50				
13	EJOTE	Libras	\$ 0,55				
14	ELOTE	Libras	\$ 0,17				
15	ESPINACA	Manojos	\$ 0,67				
16	GUINEO, de caja	Libras	\$ 0,23				
17	GUISQUIL	Libras	\$ 0,17				
18	HIERBA BUENA	Manojos	\$ 1,50				
19	LECHUGA, arpeollada	Libras	\$ 0,40				
20	LIMON	Libras	\$ 0,30				
21	MANGO VERDE/SAZON	Libras	\$ 0,30				
22	MANDARINA	Libras	\$ 0,35				
23	MANZANA, roja	Libras	\$ 0,85				
24	MARACUYA	Libras	\$ 0,50				
25	MELON	Libras	\$ 0,27				
26	MORA/REFRESCO	Libras	\$ 1,15				
27	MORA/SOPA	Manojos	\$ 0,60				
28	NARANJA	Libras	\$ 0,15				
29	PAPA	Libras	\$ 0,27				
30	PAPAYA	Libras	\$ 0,40				
31	PEPINO	Libras	\$ 0,17				
32	PERA	Libras	\$ 0,95				
33	PEREJIL	Manojos	\$ 1,00				
34	PIÑA, sin hoja	Libras	\$ 0,25				
35	PIÑA, de Azucarón	Libras	\$ 0,40				
36	PIPIAN	Libras	\$ 0,37				
37	PLATANO	Libras	\$ 0,27				
38	RABANO, sin hoja	Libras	\$ 0,37				
39	REMOLACHA, sin hoja	Libras	\$ 0,27				
40	REPOLLO	Libras	\$ 0,13				
41	SANDIA	Libras	\$ 0,17				
42	TAMARINDO	Libras	\$ 0,77				
43	TOMATE, de cocina	Libras	\$ 0,43				
44	YUCA	Libras	\$ 0,27				
45	ZANAHORIA, sin hoja	Libras	\$ 0,25				
						<b>COSTO TOTAL</b>	

NOTA: Para la programación tomar de base periodos de 7 días en forma continua un día después a la entrega.

Lugar y fecha: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Encargado Servicio de Alimentación

Autorizado:

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Director Centro



**Título: Requerimiento de Alimentos No Perecederos” (Granos básicos, harinas, postres, azucares y aceites)**

PERIODO: \_\_\_\_\_

CENTRO: \_\_\_\_\_

Población Total

NNA

Personal

Otros

	ALIMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	SALDO EN BODEGA	NUEVO SALDO
1	AZUCAR	Libras			
2	ARROZ	Libras			
3	FRIJOL	Libras			
4	MAIZ	Libras			
5	HARINA DE MAIZ	Bolsa (50 lbs.)			
6	LECHE ENTERA	Bolsa (55 lbs.)			
7	CEREAL ARROZ	Caja 200 grs.			
8	ESPAGUETI	Paquete			
9	FIDEOS	Paquete			
10	CODITOS	Paquete			
11	CHAO MEIN	Paquete			
12	MAICENA	Bolsa (55 lbs.)			
13	AVENA	Bolsa			
14	INCAPARINA	Bolsa			
15	GALLETA DULCE	Paquete (12 Uds.)			
16	GELATINA	Bolsa			
17	FLAN	Bolsa			
18	ACEITE	Galón			
19	MARGARINA	Libra			
20	MIEL DE ABEJA	Frasco			
21	JALEA TODO SABOR	Frasco (32 onzas)			
22	MOSTAZA	Galón			
23	MAYONESA PURA	Galón			
24	SALSA INGLESA	Galón			
25	SALSA DE TOMATE	Galón			
26	CAFÉ	Libra			
27	FORMULA DE INICIO (Similac Advance)	Latas			
28	FORMULA DE SEGUIMIENTO(gain Advance)	Latas			
29	FORMULA DE SOYA(Isomil)	Latas			

Fecha: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_  
Nombre: \_\_\_\_\_

Autorizado:  
Firma: \_\_\_\_\_  
Nombre: \_\_\_\_\_

Director Centro

Encargado Servicio de Alimentación



Título: Requerimiento de Productos Misceláneos” (condimentos y especias)

CENTRO: \_\_\_\_\_

Población Total

NNA

Personal

Otros

	ALIMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	SALDO EN BODEGA	NUEVO SALDO
1	AJONJOLI	Libras			
2	CACAO	Libras			
3	CAL	Bolsa (50 lbs.)			
4	CANELA EN RAJA	Libras			
5	CANELA MOLIDA	Libras			
6	CLAVO DE OLOR	Libras			
7	COMINO	Libras			
8	CONSOME DE RES	Libras			
9	CONSOME DE POLLO	Libras			
10	CHILE CIRUELA	Libras			
11	CHILE GUAQUE Ó MORRON	Libras			
12	DULCE DE PANELA	Unidad (atado)			
13	ESENCIA DE FRESA	galón			
14	ESENCIA DE PIÑA	galón			
15	ESENCIA DE VAINILLA	galón			
16	ESPECIAS (RELAJO)	Libras			
17	FOSFOROS	Paquete (10 Uds.)			
18	HARINA DE TRIGO SUAVE	Bolsa 50 lbs.			
19	HOJA DE LAUREL	Libras			
20	MANI o CACAHUATE	Libras			
22	OREGANO	Libras			
23	PIMIENTA GORDA EN GRANO	Libras			
24	PIMIENTA NEGRA GRANO	Libras			
25	SAL DE COCINA	Libras			
26	SEMILLA DE AYOTE	Libras			
27	SEMILLA DE CHAN	Libras			
28	SEMILLA DE MORRO	Libras			
29	TOMILLO	Docena			
30	VINAGRE CORRIENTE	Galón			

Fecha: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Encargado Servicio de Alimentación

Autorizado:

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Director Centro



Título: Requerimiento Insumos de Panadería

PERIODO: \_\_\_\_\_

CENTRO: \_\_\_\_\_ Población Total

NNA

Personal

Otros

	ALIMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD REQUERIDA	SALDO EN BODEGA	NUEVO SALDO
1	Aceite vegetal	Galón			
2	Ajonjolí	Libras			
3	Anís	Libras			
4	Azúcar	Libras			
5	Azúcar glass	Libras			
6	Canela en raja	Libras			
7	Canela molida	Libras			
8	Coco rallado	Libras			
9	Cocoa amargo	Libras			
10	Colorante amarillo	Frasco (250g.)			
11	Colorante rojo	Frasco (250g.)			
12	Corrugado #5(500u)	Paquetes			
13	Dulce de panela	Unidad (atado)			
14	Esencia de coco	Litros			
15	Esencia de naranja	Litros			
16	Esencia de piña	Litros			
17	Fruta cristalizada	Libras			
18	Harina de arroz	Bolsa (25 lbs.)			
19	Harina Fuerte	Bolsa (50 lbs.)			
20	Harina Suave	Bolsa (50 lbs.)			
21	Jalea de piña	Cajas 50 lbs.			
22	Leche entera	Bolsa			
23	Levadura instantánea	Libras			
24	Maicena	Bolsa			
25	Maní	Libras			
26	Manteca clásica	Caja (50 lbs.)			
27	Margarina de pastelería	Caja (30 lbs.)			
28	Grasa para Hojaldre	Caja (30 lbs.)			
29	Nuez moscada	Libras			
30	Pasas	Libras			
31	Polvo de Hornear	Bolsa 5 lbs.			
32	Sal	Libras			
33	Vainilla blanca	Litros			
34	Vainilla oscura	Litros			

Fecha: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Encargado Servicio de  
Alimentación

Autorizado:

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Director Centro



Título: Consolidado de Alimentos No Perecederos para Centros de Protección.

PERIODO: \_\_\_\_\_

ALIMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	ALBERGUE JARDIN DE AMOR	CIPI	CIUDAD DE LOS NIÑOS	HOGAR SAN JOSE	H. GUSTAVO MAGAÑA	EDUCACION ESPECIAL	H. STA. LUISA MARILLAC	H FRAY F. de J. MORAGA	H. ADALBERTO GUIROLA	HOGAR SAN VICENTE DE PAUL	ALBERGUE DE ACOGIDA INMEDIATA
AZUCAR	Libras											
ARROZ	Libras											
FRIJOL	Libras											
MAIZ	Libras											
HARINA DE MAIZ	Bolsa de 50 lbs.											
LECHE ENTERA	Bolsa de 55 lbs.											
CEREAL ARROZ 200 g	Caja											
ESPAGUETI	Paquete											
FIDEOS	Paquete											
CODITOS	Paquete											
CHAO MEIN	Paquete											
MAICENA	Bolsa											
AVENA	Bolsa											
HARINA FORT. P/ATOLE	Bolsa lb.											
GALLETAS DULCES	Paquete 12 uds.											
GELATINA	Bolsa lb.											
FLAN	Bolsa lb.											
ACEITE	Galones											
MARGARINA	Libra											
MIEL DE ABEJA	frasco											
JALEA	frasco 32 onz.											
MOSTAZA	Galón											
MAYONESA PURA	Galón											
SALSA INGLESA	Galón											
SALSA DE TOMATE	Galón											
CAFÉ	Libra											
FORMULA INFANTIL INICIO	Lata 400 grs.											
FORMULA INFANTIL SEGUIMIENTO	Lata 450 grs.											
FORMULA DE SOYA	Lata 450 grs.											

San Salvador, 00 de xxx de 0000

Elaborado por:

Nutricionista

Vobo:

Coordinador de Nutrición



**Título: Consolidado de Alimentos No Perecederos para Centros de Protección.**

PERIODO: \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_

ALIMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	ALBERGUE REGIONAL	CISNA	TOTAL DISTRIBUCION CP	COSTO CENTROS DE PROTECCION	TOTAL DISTRIBUCION CDI	COSTO CDI	TOTAL DISTRIBUCION CIS	COSTO SIS	TOTAL A DISTRIBUIR	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
AZUCAR	Libras			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 0,38	\$ -
ARROZ	Libras			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 0,43	\$ -
FRIJOL	Libras			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 0,70	\$ -
MAIZ	Libras			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 25,00	\$ -
HARINA DE MAIZ	Bolsa de 50 lbs.			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 16,75	\$ -
LECHE ENTERA	Bolsa de 55 lbs.			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 128,00	\$ -
CEREAL ARROZ 200 g	Caja			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 2,05	\$ -
ESPAQUETI	Paquete			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 0,35	\$ -
FIDEOS	Paquete			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 0,45	\$ -
CODITOS	Paquete			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 0,45	\$ -
CHAO MEIN	Paquete			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 0,70	\$ -
MAICENA	Bolsa			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 23,00	\$ -
AVENA	Bolsa			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 1,25	\$ -
HARINA FORT. P/ATOLE	Bolsa lb.			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 1,17	\$ -
GALLETA DULCE	Paquete 12 uds.			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 1,00	\$ -
GELATINA	Bolsa lb.			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 1,15	\$ -
FLAN	Bolsa lb.			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 1,15	\$ -
ACEITE	Galones			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 8,00	\$ -
MARGARINA	Libras			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 1,15	\$ -
MIEL DE ABEJA	frasco 750 ml			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 5,50	\$ -
JALEA	frasco 32 onz.			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 4,00	\$ -
MOSTAZA	Galón			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 3,50	\$ -
MAYONESA PURA	Galón			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 7,00	\$ -
SALSA INGLESA	Galón			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 4,00	\$ -
SALSA DE TOMATE	Galón			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 5,00	\$ -
CAFÉ	Libra			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 3,00	\$ -
FORMULA INFANTIL INICIO	Lata 400 grs.			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 4,03	\$ -
FORMULA INFANTIL SEGUIMIENTO	Lata 450 grs.			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 4,10	\$ -
FORMULA DE SOYA	Lata 450 grs.			0	\$ -	0	\$ -	0	\$ -	0	\$ 4,90	\$ -
					\$ -		\$ -		\$ -			\$ -

San Salvador, 00 de xxx de 0000

Elaborado por:

Nutricionista Atención Alimentaria

Vobo:

Coordinador de Nutrición



Título: Consolidado de Alimentos No Perecederos para Centros de Desarrollo Integral

PERIODO: \_\_\_\_\_

ALIMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CDI MEDALLA MILAGROSA	CDI SAN JOSE	CDI SALA CUNA EXTERNA	CDI JOSEFINA DE MAZA	CDI CARMEN VDA. DE SANTOS	CDI NIÑO JESUS DE PRAGA	CDI MODELO	CDI SAN MIGUELITO	CDI SANTA BARBARA
AZUCAR	Libras									
ARROZ	Libras									
FRIJOL	Libras									
MAIZ	Libras									
HARINA DE MAIZ	Bolsa de 50 lbs.									
LECHE ENTERA	Bolsa de 55 lbs.									
CEREAL ARROZ 200 g	Caja									
ESPAGUETI	Paquete									
FIDEOS	Paquete									
CODITOS	Paquete									
CHAO MEIN	Paquete									
MAICENA	Bolsa									
AVENA	Bolsa									
HARINA FORT. P/ATOLES	Bolsa lb.									
GALLETA DULCE	Paquete 12 Uds.									
GELATINA	Bolsa lb.									
FLAN	Bolsa lb.									
ACEITE	Galones									
MARGARINA	Libra									
MIEL DE ABEJA	frasco									
JALEA	frasco 32 onza									
MOSTAZA	Galón									
MAYONESA PURA	Galón									
SALSA INGLESA	Galón									
SALSA DE TOMATE	Galón									
CAFÉ	Libra									
FORMULA INFANTIL INICIO	Lata 400 grs.									
FORMULA INFANTIL SEGUIMIENTO	Lata 450 grs.									
FORMULA DE SOYA	Lata 450 grs.									

San Salvador, 18 de Abril de 2012

Elaborado por:

Nutricionista

Vo bo:

Coordinador de Nutrición



Título: Consolidado de Alimentos No Perecederos para Centros de Desarrollo Integral

PERIODO: \_\_\_\_\_

ALIMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CDI SANTA LUCIA	CDI SAN RAFAEL	CDI EL PALMAR	CDI LA TIENDONA	CDI MARIA AUXILIADORA	TOTAL DISTRIBUCION CDI	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
AZUCAR	Libras						0	\$ 0,38	\$ -
ARROZ	Libras						0	\$ 0,43	\$ -
FRIJOL	Libras						0	\$ 0,70	\$ -
MAIZ	Libras						0	\$ 25,00	\$ -
HARINA DE MAIZ	Bolsa de 50 lbs.						0	\$ 16,75	\$ -
LECHE ENTERA	Bolsa de 55 lbs.						0	\$ 128,00	\$ -
CEREAL ARROZ 200 g	Caja						0	\$ 2,05	\$ -
ESPAGUETI	Paquete						0	\$ 0,35	\$ -
FIDEOS	Paquete						0	\$ 0,45	\$ -
CODITOS	Paquete						0	\$ 0,45	\$ -
CHAO MEIN	Paquete						0	\$ 0,70	\$ -
MAICENA	Bolsa						0	\$ 23,00	\$ -
AVENA	Bolsa						0	\$ 1,25	\$ -
HARINA FORT. PIATOLES	Bolsa lb.						0	\$ 1,17	\$ -
GALLETAS DULCES	Paquete 12 Uds.						0	\$ 1,00	\$ -
GELATINA	Bolsa lb.						0	\$ 1,15	\$ -
FLAN	Bolsa lb.						0	\$ 1,15	\$ -
ACEITE	Galones						0	\$ 8,00	\$ -
MARGARINA	Libras						0	\$ 1,15	\$ -
MIEL DE ABEJA	frasco						0	\$ 5,50	\$ -
JALEA	frasco 32 onza						0	\$ 4,00	\$ -
MOSTAZA	Galón						0	\$ 3,50	\$ -
MAYONESA PURA	Galón						0	\$ 7,00	\$ -
SALSA INGLESA	Galón						0	\$ 4,00	\$ -
SALSA DE TOMATE	Galón						0	\$ 5,00	\$ -
CAFÉ	Libra						0	\$ 3,00	\$ -
FORMULA INFANTIL INICIO	Lata 400 grs.						0	\$ 4,03	\$ -
FORMULA INFANTIL SEGUIMIENTO	Lata 450 grs.						0	\$ 4,10	\$ -
FORMULA DE SOYA	Lata 450 grs.						0	\$ 4,90	\$ -
<b>COSTO TOTAL</b>								<b>\$</b>	<b>-</b>

San Salvador, 00 de xxx de 0000

Elaborado por:

Nutricionista

Vo bo:

Coordinador de Nutrición



Título: Consolidado de Alimentos No Perecederos para Centros de Inserción Social

PERIODO: \_\_\_\_\_

ALIMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CIS TONACATEPEQUE	CIS EL ESPINO	CIS SENDERO DE LIBERTAD			TOTAL DISTRIBUCIO N CIS	PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
AZUCAR	Libras						0	\$ 0,38	\$ -
ARROZ	Libras						0	\$ 0,43	\$ -
FRIJOL	Libras						0	\$ 0,70	\$ -
MAIZ	Libras						0	\$ 25,00	\$ -
HARINA DE MAIZ	Bolsa de 50 lbs.						0	\$ 16,75	\$ -
LECHE ENTERA	Bolsa de 55 lbs.						0	\$ 128,00	\$ -
CEREAL ARROZ 200 g	Caja						0	\$ 2,05	\$ -
ESPAGUETI	Paquete						0	\$ 0,35	\$ -
FIDEOS	Paquete						0	\$ 0,45	\$ -
CODITOS	Paquete						0	\$ 0,45	\$ -
CHAO MEIN	Paquete						0	\$ 0,70	\$ -
MAICENA	Bolsa						0	\$ 23,00	\$ -
AVENA	Bolsa						0	\$ 1,25	\$ -
HARINA FORT. P/ATOLE	Bolsa lb.						0	\$ 1,17	\$ -
GALLETA DULCE	Paquete 12 Uds.						0	\$ 1,00	\$ -
GELATINA	Bolsa lb.						0	\$ 1,15	\$ -
FLAN	Bolsa lb.						0	\$ 1,15	\$ -
ACEITE	Galones						0	\$ 8,00	\$ -
MARGARINA	Libras						0	\$ 1,15	\$ -
MIEL DE ABEJA	frasco						0	\$ 5,50	\$ -
JALEA	frasco 32 onza						0	\$ 4,00	\$ -
MOSTAZA	Galón						0	\$ 3,50	\$ -
MAYONESA PURA	Galón						0	\$ 7,00	\$ -
SALSA INGLESA	Galón						0	\$ 4,00	\$ -
SALSA DE TOMATE	Galón						0	\$ 5,00	\$ -
CAFÉ	Libra						0	\$ 3,00	\$ -
FORMULA INFANTIL INICIO	Lata 400 grs.						0	\$ 4,03	\$ -
FORMULA INFANTIL SEGUIMIENTO	Lata 450 grs.						0	\$ 4,10	\$ -
FORMULA DE SOYA	Lata 450 grs.						0	\$ 4,90	\$ -
COSTO TOTAL									\$ -

San Salvador, 00 de xxx de 0000

Elaborado por:

Nutricionista

Vo bo:

Coordinador de Nutrición



PERIODO: \_\_\_\_\_

ALIMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	A. Jardín de Amor	CIPI	Ciudad de los Niños	Hogar San José	H. Gustavo magaña	Educación Especial	H. Sta. Luisa Marillac	H.F.F. de J. Moraga	H. Adalberto Guirola	H. S. Vicente de Paul	Albergue de Acogida I.	Albergue Regional	CISNA	Total a Distribuir	Precio Unitario	Costo Total
Achiote molido	Libras															\$ 1,00	\$ -
Ajonjolí	Libras															\$ 1,50	\$ -
Cacao	Libras															\$ 2,25	\$ -
Cal	bolsa 50 lbs															\$ 5,00	\$ -
Canela en raja	Libras															\$ 7,50	\$ -
Canela molida	Libras															\$ 5,00	\$ -
Clavo de olor	Libras															\$ 9,50	\$ -
Comino	Libras															\$ 3,50	\$ -
Consomé de res	Libras															\$ 1,15	\$ -
Consomé de pollo	Libras															\$ 1,15	\$ -
Chile ciruela	Libras															\$ 5,25	\$ -
Chile guaque ó morrón	Libras															\$ 4,25	\$ -
Dulce de panela	Unidad															\$ 1,00	\$ -
Esencia de fresa	galón															\$ 3,75	\$ -
Esencia de piña	galón															\$ 3,75	\$ -
Esencia de vainilla	galón															\$ 3,75	\$ -
Especias (relajo)	Libras															\$ 4,50	\$ -
Fósforos	Paquete 10															\$ 0,40	\$ -
Harina de trigo suave	Bolsa 50 lbs.															\$ 17,50	\$ -
Hoja de laurel	Libras															\$ 1,75	\$ -
Maní con cascara	Libras															\$ 1,50	\$ -
Orégano	Libras															\$ 1,75	\$ -
Pimienta gorda	Libras															\$ 2,75	\$ -
Pimienta negra grano	Libras															\$ 5,80	\$ -
Sal de cocina	Libras															\$ 0,12	\$ -
Semilla de ayote	Libras															\$ 3,00	\$ -
Semilla de chan	Libras															\$ 2,75	\$ -
Semilla de morro	Libras															\$ 1,50	\$ -
Tomillo	Docena															\$ 1,25	\$ -
Vinagre corriente	Galón															\$ 2,00	\$ -
																<b>Total</b>	<b>\$ -</b>

Nutricionista

Coordinador de Nutrición



PERIODO: \_\_\_\_\_

ALIMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	Medalla milagrosa	San José	Sala cuna externa	Josefina de maza	Carmen Vda. De santos	Niño Jesús de Praga	Modelo	San miguelito	Santa Bárbara	Santa lucia	San Rafael	El palmar	La Tiendona	Maria Auxiliadora	Total a Distribuir	Precio	Costo
																	Unitario	Total
Achiote molido	Libras																\$ 1,00	\$ -
Ajonjolí	Libras																\$ 1,50	\$ -
Cacao	Libras																\$ 2,25	\$ -
Cal	bolsa 50 lbs.																\$ 5,00	\$ -
Canela en raja	Libras																\$ 7,50	\$ -
Canela molida	Libras																\$ 5,00	\$ -
Clavo de olor	Libras																\$ 9,50	\$ -
Comino	Libras																\$ 3,50	\$ -
Consomé de res	Libras																\$ 1,15	\$ -
Consomé de pollo	Libras																\$ 1,15	\$ -
Chile ciruela	Libras																\$ 5,25	\$ -
Chile guaque ó morrón	Libras																\$ 4,25	\$ -
Dulce de panela	Unidad																\$ 1,00	\$ -
Esencia de fresa	galón																\$ 3,75	\$ -
Esencia de piña	galón																\$ 3,75	\$ -
Esencia de vainilla	galón																\$ 3,75	\$ -
Especias (relajo)	Libras																\$ 4,50	\$ -
Fósforos	Paquete 10																\$ 0,40	\$ -
Harina de trigo suave	Bolsa 50 lbs.																\$ 17,50	\$ -
Hoja de laurel	Libras																\$ 1,75	\$ -
Maní con cascara	Libras																\$ 1,50	\$ -
Orégano	Libras																\$ 1,75	\$ -
Pimienta gorda	Libras																\$ 2,75	\$ -
Pimienta negra grano	Libras																\$ 5,80	\$ -
Sal de cocina	Libras																\$ 0,12	\$ -
Semilla de ayote	Libras																\$ 3,00	\$ -
Semilla de chan	Libras																\$ 2,75	\$ -
Semilla de morro	Libras																\$ 1,50	\$ -
Tomillo	Docena																\$ 1,25	\$ -
Vinagre corriente	Galón																\$ 2,00	\$ -
																	Total	\$ -

Nutricionista

Coordinador de Nutrición



Título: Consolidado de Productos Misceláneos para Centros de Inserción Social

PERIODO: \_\_\_\_\_

ALIMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CIS TONACATEPEQUE	CIS EL ESPINO	CIS SENDERO DE LIBERTAD			Total a Distribuir	Precio Unitario	Costo Total
Achiote molido	Libras							\$ 1,00	\$ -
Ajonjolí	Libras							\$ 1,50	\$ -
Cacao	Libras							\$ 2,25	\$ -
Cal	bolsa 50 lbs							\$ 5,00	\$ -
Canela en raja	Libras							\$ 7,50	\$ -
Canela molida	Libras							\$ 5,00	\$ -
Clavo de olor	Libras							\$ 9,50	\$ -
Comino	Libras							\$ 3,50	\$ -
Consomé de res	Libras							\$ 1,15	\$ -
Consomé de pollo	Libras							\$ 1,15	\$ -
Chile ciruela	Libras							\$ 5,25	\$ -
Chile guaque ó morrón	Libras							\$ 4,25	\$ -
Dulce de panela	Unidad							\$ 1,00	\$ -
Esencia de fresa	galón							\$ 3,75	\$ -
Esencia de piña	galón							\$ 3,75	\$ -
Esencia de vainilla	galón							\$ 3,75	\$ -
Especias (relajo)	Libras							\$ 4,50	\$ -
Fósforos	Paquete 10							\$ 0,40	\$ -
Harina de trigo suave	Bolsa 50 lbs.							\$ 17,50	\$ -
Hoja de laurel	Libras							\$ 1,75	\$ -
Maní con cascara	Libras							\$ 1,50	\$ -
Orégano	Libras							\$ 1,75	\$ -
Pimienta gorda	Libras							\$ 2,75	\$ -
Pimienta negra grano	Libras							\$ 5,80	\$ -
Sal de cocina	Libras							\$ 0,12	\$ -
Semilla de ayote	Libras							\$ 3,00	\$ -
Semilla de chan	Libras							\$ 2,75	\$ -
Semilla de morro	Libras							\$ 1,50	\$ -
Tomillo	Docena							\$ 1,25	\$ -
Vinagre corriente	Galón							\$ 2,00	\$ -
								Total	\$ -

Nutricionista

Coordinador de Nutrición



**Título:** Consolidado Insumos de Panadería para Centros del ISNA

PERIODO: \_\_\_\_\_

PRODUCTO O INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	Hogar San José	H. Sta. Luisa Marillac	H. San Vicente de Paul	Educación Especial	TOTAL CP	COSTO CP	CIS Tonacatepe que	CIS Sendero de Libertad	CIS El Espino	TOTAL CIS	COSTO CIS	COSTO UNITARIO	TOTAL A DISTRIBUIR	COSTO TOTAL
Aceite vegetal	Galón					0	\$ -				0	\$ -	\$ 8,00	0	\$ -
Ajonjolí	Libras					0	\$ -				0	\$ -	\$ 1,50	0	\$ -
Anís	Libras					0	\$ -				0	\$ -	\$ 5,50	0	\$ -
Azúcar	Libras					0	\$ -				0	\$ -	\$ -	0	\$ -
Azúcar glass	Libras					0	\$ -				0	\$ -	\$ 1,00	0	\$ -
Canela en raja	Libras					0	\$ -				0	\$ -	\$ 7,50	0	\$ -
Canela molida	Libras					0	\$ -				0	\$ -	\$ 5,00	0	\$ -
Coco rallado	Libras					0	\$ -				0	\$ -	\$ 3,50	0	\$ -
Cocoa amargo	Libras					0	\$ -				0	\$ -	\$ 3,00	0	\$ -
Colorante amarillo	Frasco (250g.)					0	\$ -				0	\$ -	\$ 2,25	0	\$ -
Colorante rojo	Frasco (250g.)					0	\$ -				0	\$ -	\$ 2,25	0	\$ -
Corrugado # 5	Paquetes					0	\$ -				0	\$ -	\$ 3,50	0	\$ -
Dulce de panela	Atados					0	\$ -				0	\$ -	\$ 1,00	0	\$ -
Esencia de coco	Litros					0	\$ -				0	\$ -	\$ 2,25	0	\$ -
Esencia de naranja	Litros					0	\$ -				0	\$ -	\$ 2,25	0	\$ -
Esencia de piña	Litros					0	\$ -				0	\$ -	\$ 2,25	0	\$ -
Fruta cristalizada	Libras					0	\$ -				0	\$ -	\$ 2,75	0	\$ -
Harina de arroz	Bolsa (25 lbs.)					0	\$ -				0	\$ -	\$ 10,00	0	\$ -
Harina Fuerte	Bolsa (50 lbs.)					0	\$ -				0	\$ -	\$ 18,50	0	\$ -
Harina Suave	Bolsa (50 lbs.)					0	\$ -				0	\$ -	\$ 17,50	0	\$ -
Jalea de piña	Cajas 50 lbs.					0	\$ -				0	\$ -	\$ 23,00	0	\$ -
Leche entera	Bolsa(55 lbs.)					0	\$ -				0	\$ -	\$ 128,00	0	\$ -
Levadura instantánea	Libras					0	\$ -				0	\$ -	\$ 4,50	0	\$ -
Maicena	Bolsa 55 Lbs.					0	\$ -				0	\$ -	\$ 23,00	0	\$ -
Maní quebrado	Libras					0	\$ -				0	\$ -	\$ 1,75	0	\$ -
Manteca clásica	Caja (50 lbs.)					0	\$ -				0	\$ -	\$ 43,00	0	\$ -
Margarina de pastelería	Caja ( 27 lbs.)					0	\$ -				0	\$ -	\$ 32,50	0	\$ -
Grasa para Hojaldre	Caja (33 lbs.)					0	\$ -				0	\$ -	\$ 32,50	0	\$ -
Nuez moscada	Libras					0	\$ -				0	\$ -	\$ 11,50	0	\$ -
Pasas	Libras					0	\$ -				0	\$ -	\$ 2,00	0	\$ -
Polvo de Hornear	Bolsa 5 lbs.					0	\$ -				0	\$ -	\$ 5,00	0	\$ -
Sal	Libras					0	\$ -				0	\$ -	\$ 0,12	0	\$ -
Vainilla blanca	Litros					0	\$ -				0	\$ -	\$ 2,25	0	\$ -
Vainilla oscura	Litros					0	\$ -				0	\$ -	\$ 2,25	0	\$ -
							\$ -					\$ -		<b>TOTAL</b>	\$ -

Responsable:

Lic. María Luisa Calderón Quintanilla  
Nutricionista Atención Alimentaria

Vobo:

Licda. Sonia Marleny Molina Funes  
Coordinadora Interina de Nutrición



**Título: Consolidado de Alimentos Perecederos (Huevos) para Centros del ISNA**

Productos: **Huevos**

Proveedor:

Precio:

Unitario: \$

Unidad de medida: **Cartón 30 Uds.**

Periodo:

CENTROS DE PROTECCION	NUMERO DE ENTREGAS					TOTAL	COSTO
	1	2	3	4	5		
Albergue Jardín de Amor						0	\$ -
CIPI						0	\$ -
C-D-J- Ciudad de Los Niños						0	\$ -
Hogar San José						0	\$ -
Hogar Gustavo Magaña						0	\$ -
Centro de Educación Especial						0	\$ -
Hogar Santa Luisa de Marillac						0	\$ -
Hogar Fray Felipe de J. Moraga						0	\$ -
Hogar Adalberto Guirola						0	\$ -
Hogar San Vicente de Paúl						0	\$ -
Albergue Regional						0	\$ -
CISNA						0	\$ -
Albergue de Acogida Inmediata						0	\$ -
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>\$ -</b>
<b>MONTO</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>		
CENTROS DE INSERCIÓN SOCIAL	NUMERO DE ENTREGAS					TOTAL	COSTO
	1	2	3	4	5		
El Espino						0	\$ -
Sendero de Libertad						0	\$ -
Tonacatepeque						0	\$ -
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>\$ -</b>
<b>MONTO</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		
CENTROS DE DESARROLLO INTEGRAL	NUMERO DE ENTREGAS					TOTAL	COSTO
	1	2	3	4	5		
CDI Medalla Milagrosa						0	\$ -
CDI San José						0	\$ -
CDI Sala Cuna Externa						0	\$ -
CDI Josefina de Maza						0	\$ -
CDI Carmen Vda. De Santos						0	\$ -
CDI Niño Jesús de Praga						0	\$ -
CDI Modelo						0	\$ -
CDI San Miguelito						0	\$ -
CDI Santa Bárbara						0	\$ -
CDI Santa Lucía						0	\$ -
CDI San Rafael						0	\$ -
CDI El Palmar						0	\$ -
CDI La Tiendona						0	\$ -
CDI María Auxiliadora						0	\$ -
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>\$ -</b>
<b>MONTO</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>		
<b>TOTAL A DISTRIBUIR</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>\$ -</b>
<b>MONTO TOTAL</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>		

FECHAS DE ENTREGAS:

- 1-) 00 de XXXX de 0000
- 2-) 00 de XXXX de 0000
- 3-) 00 de XXXX de 0000
- 4-) 00 de XXXX de 0000
- 5-) 00 de XXXX de 0000

San Salvador, 00 de xxxxx de 0000

Elaborado por:

Vobo:

Técnico nutrición

Coordinador Área de Nutrición





**Título: Consolidado de Alimentos Perceaderos (Carnes) para Centros del ISNA”**

Proveedor:   
 Productos: **Carnes**  
 Unidad de medida: **Libra**

Periodo:   
 Entrega N°:   
 Fecha de entrega:

CENTROS DE PROTECCION	Carne Molida	Posta Negra	Solomo	Salon	Costilla de res	Higado de res	Lonja de pescado	Pollo sin menudo	Jamón	Salchicha	COSTO TOTAL
	\$ 1,60	\$ 2,73	\$ 2,65	\$ 2,80	\$ 1,59	\$ 1,15	\$ 2,73	\$ 1,35	\$ 1,93	\$ 1,59	
Albergue Jardin de Amor											\$ -
CIPI											\$ -
C-D-J- Ciudad de Los Niños											\$ -
Hogar San José											\$ -
Hogar Gustavo Magaña											\$ -
Centro de Educación Especial											\$ -
Hogar Santa Luisa de Marillac											\$ -
Hogar Fray Felipe de J. Moraga											\$ -
Hogar Adalberto Guirola											\$ -
Hogar San Vicente de Paúl											\$ -
Albergue Regional											\$ -
CISNA											\$ -
Albergue de Acogida Inmediata											\$ -
<b>TOTAL MONTO</b>	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ -
<b>MONTO</b>	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
CENTROS DE INSERCIÓN SOCIAL	Carne Molida	Posta Negra	Solomo	Salon	Costilla de res	Higado de res	Lonja de pescado	Pollo sin menudo	Jamón	Salchicha	COSTO
El Espino											\$ -
Sendero de Libertad											\$ -
Tonacatepeque											\$ -
<b>TOTAL COSTO</b>	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ -
<b>COSTO</b>	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
CENTROS DE DESARROLLO INTEGRAL	Carne Molida	Posta Negra	Solomo	Salon	Costilla de res	Higado de res	Lonja de pescado	Pollo sin menudo	Jamón	Salchicha	COSTO
CDI Medalla Milagrosa											\$ -
CDI San José											\$ -
CDI Sala Cuna Externa											\$ -
CDI Josefina de Maza											\$ -
CDI Carmen Vda. De Santos											\$ -
CDI Niño Jesús de Praga											\$ -
CDI Modelo											\$ -
CDI San Miguelito											\$ -
CDI Santa Bárbara											\$ -
CDI Santa Lucia											\$ -
CDI San Rafael											\$ -
CDI El Palmar											\$ -
CDI La Tiendona											\$ -
CDI Maria Auxiliadora											\$ -
<b>TOTAL COSTO</b>	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ -
<b>COSTO</b>	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
<b>TOTAL A DISTRIBUIR MONTO TOTAL</b>	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ -
<b>MONTO TOTAL</b>	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -

San Salvador, xx de xxxxx de xxxx

Elaborado por:

Vobo:

Técnico nutrición

Coordinador Área de Nutrición



**Título: Consolidado de Alimentos Perecederos (Pan francés) para Centros del ISNA**

Proveedor:

Página 1 de 5

Productos: **Pan francés y pan dulce**

Precio Unitario: **PF\$0.08; PD\$0.11**  
Unidad de medida: **Unidades**

Mes programado:  
Periodo servido:

CENTROS DE PROTECCION	PAN FRANCES										TOTAL	COSTO
	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes			
Albergue Jardín de Amor											0	\$ -
CIPI											0	\$ -
C-D-J- Ciudad de Los Niños											0	\$ -
Hogar San José											0	\$ -
Hogar Gustavo Magaña											0	\$ -
Centro de Educación Especial											0	\$ -
Hogar Santa Luisa de Marillac											0	\$ -
Hogar Fray Felipe de J. Moraga											0	\$ -
Hogar Adalberto Guirola											0	\$ -
Hogar San Vicente de Paúl											0	\$ -
Albergue Regional											0	\$ -
CISNA											0	\$ -
Albergue de Acogida Inmediata											0	\$ -
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>\$ -</b>

CENTROS DE INSERCIÓN SOCIAL	PAN FRANCES										TOTAL	COSTO
	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes			
El Espino											0	\$ -
Sendero de Libertad											0	\$ -
Tonacatepeque											0	\$ -
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>\$ -</b>

CENTROS DE DESARROLLO INTEGRAL	PAN FRANCES										TOTAL	COSTO
	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes			
CDI Medalla Milagrosa											0	\$ -
CDI San José											0	\$ -
CDI Sala Cuna Externa											0	\$ -
CDI Josefina de Maza											0	\$ -
CDI Carmen Vda. De Santos											0	\$ -
CDI Niño Jesús de Praga											0	\$ -
CDI Modelo											0	\$ -
CDI San Miguelito											0	\$ -
CDI Santa Bárbara											0	\$ -
CDI Santa Lucía											0	\$ -
CDI San Rafael											0	\$ -
CDI El Palmar											0	\$ -
CDI La Tiendona											0	\$ -
CDI María Auxiliadora											0	\$ -
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>\$ -</b>

<b>TOTAL A DISTRIBUIR</b>	<b>0</b>	<b>\$0,00</b>										
---------------------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	---------------

San Salvador, xx de xxxxx de xxxx

Elaborado por:

Vobo:

Técnico nutrición

Coordinadora Área Nutrición



**Título: Consolidado de Alimentos Perecederos (Pan dulce) para Centros del ISNA**

Proveedor:

Página 1 de 5

Productos: **Pan francés y pan dulce**

Precio Unitario: **PF\$0.08; PD\$0.11**

Mes  
programado:  
Periodo  
servido:

Unidad de medida: **Unidades**

CENTROS DE PROTECCION	PAN DULCE									TOTAL	COSTO
	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes		
Albergue Jardín de Amor										0	\$ -
CIPI										0	\$ -
C-D-J- Ciudad de Los Niños										0	\$ -
Hogar San José										0	\$ -
Hogar Gustavo Magaña										0	\$ -
Centro de Educación Especial										0	\$ -
Hogar Santa Luisa de Marillac										0	\$ -
Hogar Fray Felipe de J. Moraga										0	\$ -
Hogar Adalberto Guirola										0	\$ -
Hogar San Vicente de Paúl										0	\$ -
Albergue Regional										0	\$ -
CISNA										0	\$ -
Albergue de Acogida Inmediata										0	\$ -
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>\$ -</b>
CENTROS DE INSERCIÓN SOCIAL	PAN DULCE									TOTAL	COSTO
	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes		
El Espino										0	\$ -
Sendero de Libertad										0	\$ -
Tonacatepeque										0	\$ -
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>\$ -</b>
CENTROS DE DESARROLLO INTEGRAL	PAN DULCE									TOTAL	COSTO
	Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	Lunes		
CDI Medalla Milagrosa										0	\$ -
CDI San José										0	\$ -
CDI Sala Cuna Externa										0	\$ -
CDI Josefina de Maza										0	\$ -
CDI Carmen Vda. De Santos										0	\$ -
CDI Niño Jesús de Praga										0	\$ -
CDI Modelo										0	\$ -
CDI San Miguelito										0	\$ -
CDI Santa Bárbara										0	\$ -
CDI Santa Lucía										0	\$ -
CDI San Rafael										0	\$ -
CDI El Palmar										0	\$ -
CDI La Tiendona										0	\$ -
CDI María Auxiliadora										0	\$ -
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>\$ -</b>
<b>TOTAL A DISTRIBUIR</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>\$0,00</b>

San Salvador, xx de xxxxx de xxxx

Elaborado por:

Vobo:

Técnico nutrición

Coordinadora Área Nutrición



**Título: Consolidado de Alimentos Perecederos (Otros panes) para Centros del ISNA**

Proveedor:   
 Productos: Pan Sándwich, Hot dog y Hamburguesa  
 Precio Unitario: PS(1.20), PHD(1.20), PH(1.50)  
 Unidad de medida: Barra/bolsa 12 udes.

Mes programado:

CENTROS DE PROTECCION	Pan Sándwich					Total	Costo	Pan Hot Dog					Total	Costo	Pan Hamburguesa					Total	Costo	COSTO TOTAL
	1	2	3	4	5			1	2	3	4	5			1	2	3	4	5			
Albergue Jardín de Amor						0	\$						0	\$						0	\$	\$
CIPI						0	\$						0	\$						0	\$	\$
C-D-J- Ciudad de Los Niños						0	\$						0	\$						0	\$	\$
Hogar San José						0	\$						0	\$						0	\$	\$
Hogar Gustavo Magaña						0	\$						0	\$						0	\$	\$
Centro de Educación Especial						0	\$						0	\$						0	\$	\$
Hogar Santa Luisa de Marillac						0	\$						0	\$						0	\$	\$
Hogar Fray Felipe de J. Moraga						0	\$						0	\$						0	\$	\$
Hogar Adalberto Guirola						0	\$						0	\$						0	\$	\$
Hogar San Vicente de Paúl						0	\$						0	\$						0	\$	\$
Albergue Regional						0	\$						0	\$						0	\$	\$
CISNA						0	\$						0	\$						0	\$	\$
Albergue de Acogida Inmediata						0	\$						0	\$						0	\$	\$
<b>TOTAL</b>	0	0	0	0	0	0	\$	0	0	0	0	0	0	\$	0	0	0	0	0	0	\$	\$
CENTROS DE INSERCIÓN SOCIAL	Pan Sándwich					Total	Costo	Pan Hot Dog					Total	Costo	Pan Hamburguesa					Total	Costo	COSTO TOTAL
	1	2	3	4	5			1	2	3	4	5			1	2	3	4	5			
El Espino						0	\$						0	\$						0	\$	\$
Sendero de Libertad						0	\$						0	\$						0	\$	\$
Tonacatepeque						0	\$						0	\$						0	\$	\$
<b>TOTAL</b>	0	0	0	0	0	0	\$	0	0	0	0	0	0	\$	0	0	0	0	0	0	\$	\$
<b>TOTAL A DISTRIBUIR</b>	0	0	0	0	0	0	\$	0	0	0	0	0	0	\$	0	0	0	0	0	0	\$	\$

PERIODOS:

- 1-) 1 al 8 de Enero de 2012
- 2-) 9 al 15 de Enero de 2012
- 3-) 16 al 22 de Enero de 2012
- 4-) 23 al 29 de Enero de 2012
- 5-) 30 al 31 de Enero de 2012

San Salvador, xx de xxxxx de xxxx

Elaborado por:

Técnico nutrición

Vobo:

Coordinadora Área Nutrición



**Título: Consolidado de Frutas y Verduras para Centros del ISNA**

N° PROGRAMACION: \_\_\_\_\_

PERIODO: **del 00 al 00 de XXXX de 0000**

PROVEEDOR: \_\_\_\_\_

TELEFAX: **0000-0000**

	ALIMENTOS	FECHA DE ENTREGA:			HOGAR MORAGA	CIUDAD DE LOS NIÑOS	HOGAR SAN JOSE	HOGAR MAGAÑA	HOGAR MARILLAC	TOTAL	COSTO TOTAL
		UNIDAD DE MEDIDA	COSTO POR UNIDAD								
1	AGUACATE	Libras	\$ 0,89	30			12	20	62	\$ 55,18	
2	AJOS	Libras	\$ 1,50	2	2	2		2	8	\$ 12,00	
3	APIO	Manojos	\$ 0,50			1	1		2	\$ 1,00	
4	AYOTE MADURO	Libras	\$ 0,30						0	\$ -	
5	AYOTE TIERNO	Libras	\$ 0,35	20			8	10	38	\$ 13,30	
6	BROCOLI	Libras	\$ 0,40			10	8	10	28	\$ 11,20	
7	CAMOTE	Libras	\$ 0,45	25			10		35	\$ 15,75	
8	CEBOLLA sin tallo	Libras	\$ 0,45	35	30	25	15	25	130	\$ 58,50	
9	CILANTRO	Manojos	\$ 1,50	1	1	1	1	1	5	\$ 7,50	
10	COLIFLOR	Libras	\$ 0,45				8		8	\$ 3,60	
11	CHILE VERDE	Libras	\$ 0,45	18	20	25	7	25	95	\$ 42,75	
12	CHIPILIN	Manojos	\$ 0,50	4					4	\$ 2,00	
13	EJOTE	Libras	\$ 0,55	15		10	8	20	53	\$ 29,15	
14	ELOTE	Libras	\$ 0,17	40			50	20	110	\$ 18,70	
15	ESPINACA	Manojos	\$ 0,67	6					6	\$ 4,02	
16	GUINEO, de caja	Libras	\$ 0,23	35	60	40	40	35	210	\$ 48,30	
17	GUISQUIL	Libras	\$ 0,17	20	60	15	20	25	140	\$ 23,80	
18	HIERBA BUENA	Manojos	\$ 1,50						0	\$ -	
19	LECHUGA, arropollada	Libras	\$ 0,40	20	30	10	8	20	88	\$ 35,20	
20	LIMON	Libras	\$ 0,30	15	30	20	6	25	96	\$ 28,80	
21	MANGO VERDE/SAZON	Libras	\$ 0,30						0	\$ -	
22	MANDARINA	Libras	\$ 0,35	35		20		35	90	\$ 31,50	
23	MANZANA, roja	Libras	\$ 0,85				15	45	60	\$ 51,00	
24	MARACUYA	Libras	\$ 0,50	20		10	6	10	46	\$ 23,00	
25	MELON	Libras	\$ 0,27	30				15	45	\$ 12,15	
26	MORA/REFRESCO	Libras	\$ 1,15	5			4		9	\$ 10,35	
27	MORA/SOPA	Manojos	\$ 0,60				4	4	8	\$ 4,80	
28	NARANJA	Libras	\$ 0,15	70	150	50	50	40	360	\$ 54,00	
29	PAPA	Libras	\$ 0,27	35	100	30	45	45	255	\$ 68,85	
30	PAPAYA	Libras	\$ 0,40	35		20	10		65	\$ 26,00	
31	PEPINO	Libras	\$ 0,17	20	50	15	10	25	120	\$ 20,40	
32	PERA	Libras	\$ 0,95					25	25	\$ 23,75	
33	PEREJIL	Manojos	\$ 1,00		1		1		2	\$ 2,00	
34	PIÑA, sin hoja	Libras	\$ 0,25	15	50	15	20		100	\$ 25,00	
35	PIÑA, de Azucarón	Libras	\$ 0,40					20	20	\$ 8,00	
36	PIPIAN	Libras	\$ 0,37				8	10	18	\$ 6,66	
37	PLATANO	Libras	\$ 0,27	15	100	50	40	60	265	\$ 71,55	
38	RABANO, sin hoja	Libras	\$ 0,37	4		10		10	24	\$ 8,88	
39	REMOLACHA, sin hoja	Libras	\$ 0,27						0	\$ -	
40	REPOLLO	Libras	\$ 0,13	30	50	15	20	20	135	\$ 17,55	
41	SANDIA	Libras	\$ 0,17		175			50	225	\$ 38,25	
42	TAMARINDO	Libras	\$ 0,77		10	3	4	6	23	\$ 17,71	
43	TOMATE, de cocina	Libras	\$ 0,43	60	150	50	45	50	355	\$ 152,65	
44	YUCA	Libras	\$ 0,27	30			20	10	60	\$ 16,20	
45	ZANAHORIA, sin hoja	Libras	\$ 0,25	32	50	15	12	25	134	\$ 33,50	
COSTO POR CENTRO				\$ 246,85	\$ 291,45	\$ 147,36	\$ 168,47	\$ 280,37	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$ 1.134,50</b>	

Responsable:

Vo. Bo.

Nutricionista

Coordinador Nutrición



Título: Evaluación de Entrega de Alimentos Perecederos

PERIODO: \_\_\_\_\_ CENTRO: \_\_\_\_\_

		Peso	Presentación	Calidad	Puntualidad	Observación
ENTREGA 1	Carnes					
	Pollo					
	Embutidos					
	Huevos					
	Lácteos					
	Pan					
	Frutas y Verduras					
ENTREGA 2	Carnes					
	Pollo					
	Embutidos					
	Huevos					
	Lácteos					
	Pan					
	Frutas y Verduras					
ENTREGA 3	Carnes					
	Pollo					
	Embutidos					
	Huevos					
	Lácteos					
	Pan					
	Frutas y Verduras					



Título: Evaluación de Entrega de Alimentos Perecederos

PERIODO: \_\_\_\_\_ CENTRO: \_\_\_\_\_

		Peso	Presentación	Calidad	Puntualidad	Observación
ENTREGA 4	Carnes					
	Pollo					
	Embutidos					
	Huevos					
	Lácteos					
	Pan					
	Frutas y Verduras					
ENTREGA 5	Carnes					
	Pollo					
	Embutidos					
	Huevos					
	Lácteos					
	Pan					
	Frutas y Verduras					

**Peso:** Evaluar **Cumple ó No cumple** (Peso ó medida promedio)

Colocar fecha de recepción de alimentos

**Puntualidad:**

**Presentación:** Evaluar del **1 al 5** (Empacado de forma higiénica y de acuerdo a producto.)

**Calidad:** Evaluar del **1 al 5** ( Sabor, olor, color, textura, Frescura y excelente condición)

**Observación:** Colocar información relevante para mejorar la calidad del servicio del proveedor

Firma: \_\_\_\_\_  
Nombre: \_\_\_\_\_



Título: Tabulador de Raciones Servidas para Centros de Atención

CENTRO: \_\_\_\_\_  
AÑO: \_\_\_\_\_

MES: \_\_\_\_\_

Días	DESAYUNO				REFRIGERIO				ALMUERZO				REFRIGERIO				CENA				Raciones no Programadas		Total Raciones				
	N° Raciones				N° Raciones				N° Raciones				N° Raciones				N° Raciones				Comidas	Refrig.					
	NNA		Personal		NNA		Personal		NNA		Personal		NNA		Personal		NNA		Personal								
	Centro	Resg	ISNA	Seg. ò PPI	Centro	Resg	ISNA	Seg. ò PPI	Centro	Resg	ISNA	Seg. ò PPI	Centro	Resg	ISNA	Seg. ò PPI	Centro	Resg	ISNA	Seg. ò PPI							
1																											
2																											
3																											
4																											
5																											
6																											
7																											
8																											
9																											
10																											
11																											
12																											
13																											
14																											
15																											
16																											
17																											
18																											
19																											
20																											
21																											
22																											
23																											
24																											
25																											
26																											
27																											
28																											
29																											
30																											
31																											
TOTALES																											
TOTAL																											

Encargado Servicio de Alimentación

Director Centro





Título: Hoja de Registro de Evaluación Nutricional Peso / Edad para niños y niñas de 0 a 5 años

CENTRO: \_\_\_\_\_

Periodo: \_\_\_\_\_

N°	Nombre del niño/ña	Edad		Peso en Kg	Talla en cm	Estado Nutricional Peso/Edad						Estado Nutricional Longitud/Edad			Evolución ó Tendencias de Peso/Edad												
		años	meses			N		D		DS		A		N		R		RS		Adecuado Ascendente		Inadecuado Horizontal		Inadecuado Descendente		Ingreso	
						M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	N	D	N	D	N	D
1																											
2																											
3																											
4																											
5																											
6																											
7																											
8																											
9																											
10																											
11																											
12																											
13																											
14																											
15																											
16																											
17																											
18																											
19																											
20																											
21																											
22																											
23																											
24																											
25																											
CLASIFICACION DEL ESTADO NUTRICIONAL:				Totales																							

N= Normal  
D= Desnutrido  
DS= Desnutrido Severo

Fecha \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_  
Responsable: \_\_\_\_\_

sello





INSTITUTO SALVADOREÑO PARA  
EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA  
NIÑEZ Y LA ADOLESCENCIA  
ISNA

DOCUMENTO DE  
CALIDAD  
FORMULARIO

Documento: FOR.NU.029

Página 1 de 1

Título: Informe Técnico

**PERIODO O FECHA:**

**NOMBRE DEL CENTRO:**

**DESCRIPCION DE LAS ACTIVIDADES:**

**HALLAZGOS / OBSERVACIONES:**

**RECOMENDACIONES**

**NOMBRE Y FIRMA DEL/LA TÉCNICO NUTRICIONISTA**



Título: Consolidado de Jornadas de Capacitación

PERIODO: \_\_\_\_\_

Nº	Fecha de la jornada	Tema impartido	Nombre del facilitador	Numero de participantes	Numero de convocados.
1					
2					
3					
4					
5					
6					

Firma de Responsable



Título: Hoja de visita

### HOJA DE VISITA

FECHA DE VISITA:

HOJA:

LUGAR DE VISITA

AREA DE SEGUIMIENTO

HORARIO

RESPONSABLE:

**NOMBRES DE ENTREVISTADOS O CONSULTADOS**

**FIRMAS**

**SITUACION O HALLAZGO ENCONTRADO**