

TABLA CALCULO DE ALIMENTOS SEGÚN RACIONES DE COMEDOR Y REFRIGERIO

AÑO 2010- PARA ESCUELAS CON COMEDOR

ALIMENTOS	CALCULO	TOTAL	
aceite	10 gr x ración /día	litros	todos los días
arroz	10 gr x ración /día	kilos	1 vez/semana
azúcar	3 gr x ración /día	kilos	1 vez/semana
arvejas en lata**	3 gr x ración /día	latas	1 vez/semana
caballa	3 gr x ración /día	latas	1 vez/semana
carne envasada***	3 gr x ración /día	latas	1 vez/semana
fideos guiseros	10 gr x ración/día	kilos	1 vez/semana
fideos tallarin	10 gr x ración/día	kilos	1 vez/semana
fideos soperos	10 gr x ración/día	kilos	1 vez/semana
garbanzos	3 gr x ración /día	kilos	1 vez/semana
gelatina	4 gr x ración/día	kilos	1 vez/semana
harina de trigo para pan	30 gr x ración/día	kilos	todos los días
harina de trigo para preparaciones	8 gr x ración/día	kilos	2 veces/semana
lentejas	4 gr x ración/día	kilos	1 vez/semana
maiz pisado	1,5 gr x ración /día	kilos	1 vez cada 15 días
harina de maíz (polenta)	3 gr x ración /día	kilos	1 vez/semana
porotos	2 gr x ración/día	kilos	1 vez cada 15 días
postre tipo royal	4 gr x ración/día	kilos	1 vez /semana
sal fina	1 gr x ración/día	kilos	todos los días
sal gruesa	1 gr x ración/día	kilos	todos los días
tomate al natural o puré**	8 gr x ración/día	kilos	2 veces/semana
*vitina o sémola o avena o maicena o copos de maíz	3 gr x ración /día	kilos	1 vez/semana

REFERENCIAS

ALIMENTOS: listado de viveres secos para utilizar en el comedor

CALCULO: gramos de alimentos promediados en 5 días

*EN ESTOS RENGLONES EN LOS CUALES SE OBSERVEN OPCIONES SE RECOMIENDA ADQUIRIR SOLO UNO, EL CUAL PODR VARIANDO MES A MES

**EN CASO DE LOS ENLATADOS SE DEBERÁ VER EL PESO NETO DE LAS MISMAS PARA OBTENER LA CANTIDAD DE UNIDADES CORRESPONDIENTES

*** solo para que compren las escuelas rurales.