

Requisitos de Registros de Producción

Información Requerida

- Lugar para servir
- Tipo de menú (almuerzo, desayuno, o snacks para después de la escuela)
- Grupos de grado(s)
- Fecha de servicio de la comida
- Ítem del menú con nombre de la receta/número de referencia o nombre/descripción del producto
- Tamaños planificados de las porciones para cada grupo de grado y adultos
- Cantidad de porciones planificada / Cantidad total de porciones preparadas
- Cantidad total planificada / preparada en unidades de compra (ejemplo: 2 latas No 10, caja de 10 lb, 2 cajas de 96 unidades)
- Cantidad total de porciones que sobran
- Tipos de leche disponibles y uso real por tipo (o receta de leche)
- Tamaño de la porción planificado y uso real de condimentos y cualquier ítem extra del menú
- Cantidad de comidas reembolsables y no reembolsables (para adultos) servidas
- Sustituciones realizadas a los planes originales
- Sustituciones hechas para alumnos con necesidades alimentarias especiales (guardar el formulario de pedido alimentario archivado como documentación de apoyo)

Mejores Prácticas

- Factores que afectan el recuento de comida, como viajes de la clase, el clima, alumnos que faltan por estar enfermos
- Contribución al patrón de comidas para grupos de grados específicos (si la contribución al patrón de comidas no se incluye en el registro de producción, se debe documentar y debe estar disponible para el personal que usa algún otro sistema)
 - onzas equivalentes para carne/alternativa a la carne y granos
 - equivalentes en tazas (ejemplo: $\frac{1}{8}$, $\frac{3}{8}$, $\frac{1}{2}$) para verduras y por subgrupo
 - equivalentes en tazas para frutas (ejemplo: $\frac{1}{2}$, 1)
- Política de Ofrecer contra Servir
- Uso planificado y real para Ítems de Smart Snacks (comida vendida a la carta)
- Proceso 1, 2, 3 (según la tabla del plan de seguridad alimenticia) como asistente laboral para el personal
- *Temperaturas de calor y temperaturas de almacenamiento (de corresponder)
- Utensilios para servir e instrucciones para el control de las porciones
- Detalles sobre los nuevos elementos de menú
- Detalles sobre el menú / comentarios sobre la aceptabilidad del menú/ítems del menú
- Los cambios a considerar si el menú / ítems del menú se repite(n)

*Si no aparecen en los registros de producción, debe estar documentado en algún lugar.

Información Requerida para el Programa de Snacks Después de la Escuela (Afterschool Snack Program)

- Ítems del menú
- Comida usada
- Tamaño de la porción
- Cantidades usadas
- El número de niños servidos
- El número de adultos servidos