Requisitos de Registros de Producción

"Cosas que debemos tener" en el Registro de Producción - Almuerzo y Desayuno

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

"Cosas que nos gustaría tener" en el Registro de Producción - Almuerzo y Desayuno

1. Factores que afectan el recuento de comida, como viajes de la clase, el clima, alumnos que faltan por estar enfermos
2. 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)
    a. onzas equivalentes para carne/alternativa a la carne y granos
    b. equivalentes en tazas (ejemplo: ⅛, ⅜, ½) para verduras y por subgrupo para el almuerzo únicamente
    c. equivalentes en tazas para frutas (ejemplo: ½, 1)
3. Política de Ofrecer contra Servir
4. Uso planificado y real para Ítems de Smart Snacks (comida vendida a la carta)
5. Proceso 1, 2, 3 (según la tabla del plan de seguridad alimenticia) como asistente laboral para el personal
6. Temperaturas de calor y temperaturas de almacenamiento (de corresponder)
7. Utensilios para servir e instrucciones para el control de las porciones
8. Detalles sobre los nuevos elementos de menú
9. Detalles sobre el menú / comentarios sobre la aceptabilidad del menú/ítems del menú
10. Cambios a considerar cuando o si el menú / ítems del menú se repite

---

"Cosas que debemos tener" en el Registro de Producción – Programa de snacks después de la escuela (Afterschool Snack Program)

1. Ítems del menú
2. Comida usada
3. Tamaño de la porción
4. Cantidades usadas
5. Cantidad de niños a los que se sirve
6. Cantidad de adultos a los que se sirve