

# Requisitos de los Registros de Producción

## Información Requerida

- Lugar de servicio
- Tipo de menú (almuerzo, desayuno, o snacks para después de la escuela)
- Grupos de grado servido(s)
- Fecha de servicio de la comida
- Elemento 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 Núm 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 elemento 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 dietéticas especiales](#) (mantenga la declaración medica del estudiante en el archivo)

## Mejores Prácticas (no requerido, pero se recomienda incluir)

- Factores que afectan el recuento de comida, por ejemplo, viajes de la clase, el clima, alumnos que faltan por estar enfermos
- Contribución al patrón de comidas para cada elemento del menú. *Si la contribución al patrón de comidas no se incluye en el registro de producción, se debe estar documentado y disponible en algún otro lugar.*
  - onzas equivalentes (oz eq) para granos y carne/alternativa a la carne
  - tazas (ejemplo:  $\frac{1}{8}$ ,  $\frac{3}{8}$ ,  $\frac{1}{2}$ ) para verduras y por subgrupo
  - tazas para frutas (ejemplo:  $\frac{1}{2}$ , 1)
- Política de Ofrecer contra Servir
- Uso planificado y real para comida vendida a la carta (Smart Snacks)
- 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 el menú, incluyendo los nuevo elementos y comentarios sobre la aceptabilidad del menú
- Los cambios a considerar si el menú o los elementos del menú se repite(n)

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

---

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

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