

# Requisitos del registro de producción

(Production Record Requirements)

## Registros de producción: información obligatoria

- Lugar de servicio
- Tipo de menú (almuerzo, desayuno, refrigerio después de la escuela)
- Grupo(s) de grado
- Fecha del servicio de comida
- Opción del menú con nombre de la receta/número de referencia o nombre/descripción del producto
- Tamaño de la porción previsto para cada grupo de grado y adultos
- Cantidad prevista/real de porciones preparadas
- Cantidad prevista/real preparada en unidades a granel (ejemplo: cantidad de latas, bolsas, cajas, kilos)
- Cantidad sobrante (se puede registrar como número de porciones o unidades a granel)
- Tipos de leche disponibles y uso real por tipo, o consumo total de leche si se usa la receta con leche
- Tamaño de la porción previsto y uso de condimentos y otros elementos del menú
- Número de comidas reembolsables y no reembolsables (adultos) previstas y servidas
- Modificaciones hechas a los planes originales
- Modificaciones hechas para los estudiantes con necesidades dietéticas especiales (guardar en expediente el formulario de solicitud alimenticio como documentación necesaria)

## Registros de producción: buenas prácticas

- Factores que afectan el recuento de comidas, como viajes de clase, el clima, estudiantes enfermos
- Contribución al patrón de comidas para grupo(s) de grado especificados\*
  - oz equivalentes de carne/sustituto de carne y cereales
  - tazas equivalentes (ejemplo:  $\frac{1}{8}$ ,  $\frac{3}{8}$ ,  $\frac{1}{2}$ ) para verduras y por subgrupo
  - tazas equivalentes para frutas (ejemplo:  $\frac{1}{2}$ , 1)
- Política Offer versus Serve (Ofrecer versus Servir)
- Uso previsto/real de elementos a la carta
- Proceso 1, 2, 3 (según la tabla del plan de seguridad alimentaria) como ayuda de trabajo para el personal
- Temperatura de servicio\*
- Utensilios para servir e instrucciones para controlar las porciones
- Detalles sobre los elementos nuevos del menú
- Comentarios sobre la aceptabilidad del menú/las opciones de menú
- Cambios para tener en cuenta cuando se repita/si se repite

\*Si no figura en los registros de la producción, debe estar documentado en alguna parte.

---

## Información obligatoria sobre los registros de producción para el Afterschool Snack Program (Programa de refrigerios después de la escuela)

- Elementos del menú
- Alimentos utilizados
- Tamaño de la porción
- Cantidades utilizadas
- Número de niños a los que se sirvió
- Número de adultos a los que se sirvió