

# Requisitos de la hoja de transporte

(Transport Sheet Requirements)

Las hojas de transporte se pueden usar para los lugares que reciben alimentos de una cocina de producción externa. Entre los registros de la cocina de producción y las hojas de transporte, se deben cumplir todos los [Requisitos de registro de producción](#) (en español).

## Información obligatoria

Responsable de completar	Información obligatoria
<p><b>Cocina de producción*</b></p> <p>*La ubicación que completa esta información podría variar según la operación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lugar de servicio</li> <li>• Tipo de menú (almuerzo, desayuno)</li> <li>• Grupo(s) de grado</li> <li>• Fecha del servicio de comida</li> <li>• Opción del menú con nombre de la receta y número de referencia, o nombre y descripción del producto</li> <li>• Tipos de leche y condimentos</li> <li>• Tamaños de porciones previstos para cada plato, incluidos los condimentos</li> <li>• Cantidad prevista/real de porciones preparadas</li> <li>• Cantidad prevista/real preparada en unidades a granel (ejemplo: cantidad de latas, bolsas, cajas, kilos)</li> <li>• Acreditación del tamaño de la porción previsto en el patrón de comidas</li> <li>• Modificaciones hechas a los planes originales, incluidas las realizadas para los estudiantes con necesidades dietéticas especiales (guardar la documentación necesaria en el expediente).</li> </ul>
<p><b>Sitio satelital</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura de cada opción del menú al llegar (°F) y al servicio (°F)**</li> <li>• Consumo real de leche por tipo, o consumo total de leche si se usa la receta con leche</li> <li>• Cantidad que sobra <u>de cada</u> opción del menú, incluidos los condimentos</li> <li>• Total de comidas reembolsables y no reembolsables (adultos) recibidas y servidas</li> <li>• Modificaciones o adiciones hechas in situ</li> </ul> <p>**Si no figura en los registros de la producción, debe estar documentado en alguna parte.</p>

## Buenas prácticas

- Notas sobre el recuento de comidas, como viajes de clase, el clima, estudiantes enfermos
- Política Offer versus Serve (Ofrecer versus Servir)
- Proceso 1, 2, 3 (según la tabla del plan de seguridad alimentaria) como ayuda de trabajo para el personal
- Utensilios para servir usados
- Notas sobre la aceptabilidad del menú/las opciones de menú