



## Requisitos de las Hojas de Transporte

Las hojas de transporte se pueden utilizar para sitios que no preparan su propia comida, pero reciben comidas de una cocina de producción aparte. Entre los registros de producción y las hojas de transporte, se deben cumplir todos los [requisitos de los registros de producción](#).

### Información Requerida

Los responsables de completar	Información Requerida
<p><b>La cocina de producción*</b></p> <p>*El sitio que complete esta información puede variar según su operación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lugar de servicio</li> <li>• Tipo de menú (almuerzo, desayuno)</li> <li>• Grupos de grado servido(s)</li> <li>• Fecha de servicio de la comida</li> <li>• Elemento del menú con nombre de la receta/número de referencia o nombre/descripción del producto</li> <li>• El tamaño de porción planificado para cada elemento del menú</li> <li>• Cantidad de porciones planificadas / Cantidad total de porciones preparadas</li> <li>• Cantidad total planificada / preparada en <u>unidades de compra</u> (ejemplo: 2 latas Núm 10, caja de 10 lb, 2 cajas de 96 unidades)</li> <li>• Contribución al patrón de comidas para cada elemento del menú</li> <li>• Sustituciones realizadas a los planes originales incluyendo sustituciones hechas para alumnos con <a href="#">necesidades dietéticas especiales</a> (mantenga la declaración medica del estudiante en el archivo)</li> </ul>
<p><b>El sitio satélite</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura de cada elemento del menú a la llegada al satélite (°F) y al servicio (°F) **</li> <li>• La cantidad que sobra <u>para cada</u> elemento del menú</li> <li>• Cantidad de comidas reembolsables y no reembolsables (para adultos) servidas</li> <li>• Sustituciones o adiciones realizadas en el sitio satélite</li> </ul> <p>**Si no esté en las hojas de transporte, debe documentarse en algún otro lugar.</p>

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

- Política de Ofrecer contra Servir
- Proceso 1, 2, 3 (según la tabla del plan de seguridad alimenticia) como asistente laboral para el personal
- Utensilios para servir e instrucciones para el control de las porciones
- Factores que afectan el recuento de comida, por ejemplo, viajes de la clase, el clima, alumnos que faltan por estar enfermos
- Detalles sobre los nuevos elementos del menú y comentarios sobre la aceptabilidad