

- Un registro de producción es parte de una exitosa operación de servicio de alimentos.
- Se trata de una herramienta de trabajo para ayudar al promotor en la planificación, preparación, sirviendo y documentar las comidas reembolsables.

- Para participar en programas de la Nutrición de la Escuela, un patrocinador debe mantener registros para demostrar el cumplimiento con los requisitos del programa. (7 CFR 210.15)
- Los registros de producción demostrar el cumplimiento mostrando como las comidas ofrecidas contribuyan a los componentes de los alimentos y las cantidades de alimentos para cada grupo de grado cada día. (7 CFR 210.10)

Para utilizar el Programa de Nutrición Infantil de ODE formateado los registros de producción, visite el sitio web de Nutrición Infantil de ODE.

Los registros deberán incluir la producción de alimentos:
 *El número de comidas reembolsables planificada, ofrecido y cumplido realmente.

* Todo el elemento de menú (o alimentos) planeado, ofrecido, y servido incluyendo tipo(s) de leche y condimentos.

* Como créditos cada elemento del menú hacia el patrón de

* Porción o porciones de cada grupo de grado

PRODUCTION RECORD												
Name of school/site:											Date:	
1. Grade Grouping:				2. Students Planned:				3. Students Served:				
4. Offer vs. Serve: <input type="checkbox"/> Yes <input type="checkbox"/> No								5. A la cart/adults/seconds:				
Food product info/ Recipe/ CN Label	Menu Item	Portion size	volume/measure	Planned Servings	Quantity to Purchase	Purchase Unit volume/measure	Offered to Students	Actually Served to Students	Leftover	Cooked Temp	Serve Temp	
	Fruit	* = order & serve half of creditable portion shown in portion size column									time	temp
			Cup									
			Cup									
			Cup									
			Cup									
			Cup									
		1/2 Cup Servings of Fruit Planned:				1/2 Cup Fruit Served:						
		Total 1 Cup Servings of Fruit Planned:				1 Cup Fruit Served:						
	Vegetables	Food Buying Guide Calculator for Child Nutrition Programs										
	Dark Green	** = order & serve twice the creditable portion shown in portion size column										
			Cup									
			Cup									
			Cup									
	Red/Orange		Cup									
			Cup									
	Entrees	oz equiv Grains	oz equiv Whole Grains rich	oz equiv M/MA	Planned Servings	volume/measure	Offered to Students	Actually Served to Students	Leftover	Cooked Temp	Serve Temp	
										time	temp	
										time	temp	

* Recetas usadas (número de la receta o de referencia); Marcas de fábrica, etiqueta de CN, y números de identificación de los productos alimenticios acondicionados para el comercio.

* El número de a la carte, de adultos, y/otras comida que no son reembolsables servido.

* Documentación de sustituciones y/o de sobras

- Si los patrocinadores desean desarrollar su propia forma del expediente de la producción, debe incluir la información requerida (enumerada en la página anterior) para resolver regulaciones del programa, documenta comidas reembolsables y comunica la información esencial de la producción.
 - El record de producción comienza con el planificador de menús. El menú está diseñado para cumplir con el patrón de comida y cada alimento y su tamaño de la porción registra en el registro de producción.
 - Las cantidades de alimentos requeridos se planean por el planificador de menú para asegurar que suficiente alimento se ordena que todos los estudiantes tienen acceso a cada componente de alimentos.
 - La persona encargada de preparar la comida planea la cantidad para ser preparado y ofrece a los estudiantes basados en preferencias del estudiante y los requisitos de oferta vs. servicio.
-

Conejos Útiles:

- **Comience a terminar el record de producción cuando los menús están planificados** – esto será un segundo control que las comidas están cumpliendo los requisitos del modelo de la comida y dará a la persona responsable de pedir bastante tiempo de estar seguro que todos los alimentos están disponibles en la suficiente cantidad para el servicio de comida.
 - **Introduzca información de artículos de comida completa** – este asegura que la gente responsable de preparar y de servir la comida sabe exactamente qué productos y recetas a utilizar y cuanto a deben a servir.
 - **Menús de Ciclo** – La sección de planificación del record de producciones más fácil para los patrocinadores para completar un ciclo siguiente menú
 - **Día de Servicio** – llene completamente los registros de producción cada día. No esperes hasta más tarde. La información debe reflejar con precisión lo que fue preparado y servido a los estudiantes cada día.
 - **Documentar los sub-grupos de vegetales** – Indican el subgrupo de verduras que están planeado y servido.
 - **Completa los registros de producción** – Utiliza los registros anteriores para ayudar en la planificación al planeamiento para las comidas futuras. Pueden ayudar a determinar las comidas futuras. Pueden ayudar a determinar las preferencias del estudiante y la cantidad de comida para ordenar y para preparar.
-

¡Utiliza los registros de producción para una exitosa operación de servicio de Alimentos!