

Se EXIGE la información resaltada en azul.

Texas Department of Agriculture

Registro diario de producción de alimentos para cocinas *in situ*

1. Nombre de entidad contratante (CE): Distrito Escolar Independiente de cualquier lugar

2. Nombre del sitio: Mi Escuela Primaria

4. Número de comidas servidas

4a. Estudiantes: 200

5. Fecha: 25 de marzo de 2020

3. Servicio de comidas: Desayuno Almuerzo Botana Cena

4b. Adultos: 0

3a. Tipo de servicio: OVS Servir únicamente

4c. Total: 200

Abreviaturas usadas:

Artículo alimenticio	12. Contribución por comida	13. N.º de receta	Porciones planificadas y tamaños de porción										19. Cantidad total preparada (lb., cuartos de galón, galones, o latas n.º 10)	20. Sobras	21. Comentarios (Opcional)		
			14. Edad/Grado K-5		15. Edad/Grado _____		16. Edad/Grado _____		17. Adultos		18. A la carta						
			14a. N.º porciones	14b. Tamaño de porción	15a. N.º porciones	15b. Tamaño de porción	16a. N.º porciones	16b. Tamaño de porción	17a. N.º porciones	17b. Tamaño de porción	18a. N.º porciones	18b. Tamaño de porción					
6. Carne/Sustituto de carne																	
Pechuga de pollo al horno	2 oz. eq. carne/sustituto de carne	CN000000	200	1 cada uno												1 caja con 200 porciones/caja	
7. Grano																	
Rollo de grano integral	1 oz. eq. grano		200	1 cada uno												2 cajas con 100 porciones/caja	
8. Verdura																	
Frijoles verdes	1/2 taza verduras (O)	V-1	200	1/2 taza												___ latas n.º 10	
Puré de papa	1/2 taza verduras (S)	V-2	200	1/2 taza												4 cajas con 50 porciones/caja	
9. Fruta																	
Trocitos de piña	1/2 taza fruta		200	1/2 taza												___ latas n.º 10	
10. Leche																	
Leche chocolatada sin grasa	8 oz. leche		150	1 cada uno												3 cajas con 50 porciones/caja	
Leche sola al 1 %	8 oz. leche		50	1 cada uno												1 caja con 50 porciones/caja	
11. Otros/ Condimento																	
Ketchup			200	2 cada uno												1 caja con 400/caja	



TEXAS DEPARTMENT OF AGRICULTURE
COMMISSIONER SID MILLER

Fraud Hotline: 1-866-5-FRAUD-4 or 1-866-537-2834 | P.O. Box 12847 | Austin, TX 78711
Toll Free: (877) TEX-MEAL | For the hearing impaired: (800) 735-2989 (TTY)

This product was funded by USDA.
This institution is an equal opportunity provider.




Updated 5/12/2021
www.SquareMeals.org



Food and Nutrition Division
National School Lunch Program

- CE
- Nombre del sitio
- Servicio de comidas
- 4a-c. Comidas servidas
- Fecha
- 6-11. Todos los artículos de menú indicados
12. Contribución por comida para cada artículo.
13. N.º de receta o N.º de nutrición infantil.
- 14-16. Grupo de edad/grado a servir.
- 14a-16a. Número de porciones planificadas con base en la comida. Revise el historial de menús para establecer este número.
17. Indique las porciones para adultos y los tamaños de las porciones planificadas
18. Porciones a la carta y tamaños de porciones planificadas
19. Cantidad total preparada en lb., oz., oz. eq., latas n.º 10, cajas, etc.
20. Las sobras se pueden registrar como porciones o contenedores/unidades que quedan después del servicio de comidas.
21. Utilice esta columna opcional como herramienta de comunicación.

Puntos clave de registros diarios de producción de alimentos

1. Los registros de producción de alimentos deben completarse a diario para todas las comidas reembolsables preparadas, servidas y reclamadas para reembolso.
2. Los registros de producción de alimentos deben incluir todos los elementos (condimentos, otros, etc.) que forman parte de la comida reembolsable. Asegúrese de indicar el sabor y el contenido de grasa de la leche.
3. La columna de porciones planificadas no tiene que coincidir con la cantidad total preparada. La cantidad total preparada debería ser suficiente para cubrir la cantidad total servida durante el día.
4. Al registrar en la columna "Contribución por comida":
 - a. Registre el componente "Carne/Sustituto de carne" (M/MA) en onzas equivalentes (por ej., 2 oz. eq. carne/sustituto de carne).
 - b. Registre el componente "Verduras" (V) en tazas (por ej., ½ taza verduras).
 - c. Registre el componente "Fruta" (F) en tazas (por ej., ½ taza fruta).
 - d. Registre el componente "Grano" (G) en equivalentes en onzas (por ej., 1½ oz. eq. grano)
 - e. Registre el componente "Leche" (L) en onzas o ½ pintas (por ejemplo, 8 oz. leche).
 - f. Una contribución por comida no es necesaria para "Condimentos/Otros".
5. Registre un número de receta para cualquier artículo alimenticio que contenga más de un ingrediente.
6. Registre los tamaños de las porciones como la cantidad servida en el plato (por ej., 1 cada una, ½ taza, 1 rebanada, 5 *nuggets*, 2 oz., etc.).
7. ¡No confunda pesos y medidas! Si el tamaño de la porción se registra como peso, debe pesar este artículo (por ej., 2.25 oz. de pollo o 3.5 oz. de lechuga). Si es un volumen líquido, como salsa, use un utensilio porcionador que mida en tazas u onzas.
8. Si los registros de producción están preimpresos, la columna "Cantidad total preparada" debe ajustarse según sea necesario el día de servicio para reflejar la producción real.
9. Las etiquetas actuales (información nutricional, hojas de análisis de productos y etiquetas de nutrición infantil [CN]) deben conservarse en archivo de todos los artículos que se sirven. Las etiquetas no deben tener una antigüedad mayor a 5 años.
10. Utilice la *Guía de compra de alimentos* para determinar la cantidad total que debe preparar.
11. Registre la cantidad total preparada en libras/onzas, latas n.º 10, cuartos de galón, cajas o cada una con el número de porciones definido (conforme a la *Guía de compra de alimentos* o la etiqueta del producto). Si registra en cajas, debe enumerar el número de porciones en cada caso. 
12. Registre las sobras en porciones o recipientes/sartenes.
13. Cuando use sobras, asegúrese de registrar toda la información exigida, incluyendo la contribución por comida. En la columna "Cantidad total preparada", escriba "LO desde (fecha en que se preparó originalmente el artículo alimenticio)".
14. Se **exige** la información notificada en las secciones 1-20 en el prototipo del "Registro diario de producción de alimentos" del TDA (preparación *in situ*).
15. Utilice el registro de producción de alimentos correcto (cocinas centrales, receptoras o *in situ*) con base en su método de preparación de comidas.