

## **Programa Escolar de Educación Sobre Nutrición**

### **Registros de Producción**

#### **Código de Estándares Profesionales de USDA 2000 / 2100 / 2120**

#### Objetivos de la Lección

- Comprender los requisitos para registros de producción.
- Saber por qué registros de producción son útiles y necesarios.
- Entender cómo usarlos para ayudar a la previsión y ordenamiento.
- Saber donde se encuentra generalmente un registro de producción en una cafetería escolar.
- Entender quien las llena.
- Conozca los procesos y procedimientos que ocurren al completar el proceso de dos pasos.
- Reconocer y práctica apropiada conservación de registros.
- 
- Personalizar para adaptarlo a su escuela/distrito escolar.

#### ¿Cuál es el punto?

- Los registros de producción apoyan la reclamación de comidas reembolsables.
- Son requeridas por todos los programas de nutrición escolar (SBP, NSLP, programa de la merienda de después de clases).
- Registros de producción son una parte esencial de la planificación del menú.
- Deben demostrar cómo las comidas contribuyan a los alimentos necesarios y artículos para cada día de operación.

#### Registros de Producción

##### Los requisitos:

- Fecha
- Sitio
- Número planeado de comidas a servir (estudiantes y adultos)
- Edad/grado grupo
- Número planeado de raciones
- Tamaño planeado de porción
- Situaciones de Ofrecer vs Servir
- Todos los artículos de menú (incluye cosas como barra de ensaladas, opciones de leche y artículos a la carta)
- Cantidad Total prevista
- Número real de porciones
- Número real de comidas servidas (estudiantes y adultos)
- Sobras de comida
- Receta y/o número de productos (si procede)

- Firma el Gerente
- Contribución del diseño de comidas para cada artículo del menú (opcional)
- Temperaturas (opcional)

#### Porque son necesarios los Registros de Produccion?

- Ayudan a planear para futuros pedidos
  - si sabes que el mes pasado planeo 200 porciones de hamburguesas, pero sólo 150 porciones fueron comidas, sabes que la próxima vez debe disminuir la cantidad de hamburguesas que ordena y sirva.
- Pueden ayudar a ajustar o cambiar elementos del menú
- Ayuda a eliminar los elementos impopulares
- Necesarios para apoyar la reclamación de alimentos reembolsables
- Ayuda a identificar la información necesaria para el análisis de nutrientes
- Es la documentación de lo que se prepara y sirve
  - Documentación que es necesaria durante su revisión administrativa

#### Previsión y pedidos

- El mantenimiento adecuado de las hojas de producción le ayudará a saber lo que ha sido ordenado y realmente a servido en el pasado para ayudar a para saber dónde ir en el futuro
- Es documentación escrita que muestra comidas prefieren los estudiantes (y adultos)
- Le demuestran cuántas sobras de cuáles comidas van directamente a la basura
- La predicción no sólo ayuda a favorecer a sus clientes al proveer los con sus comidas favoritas pero ayuda a salvar dinero a su escuela/distrito escolar.

#### ¿Dónde se encuentran?

- Los Registros de producción son más probablemente encontrados cerca de la línea de servicio o en la oficina del gerente de la cocina
- Usualmente el registro es consultado y comenzado el día antes de que la comida se sirve
- Es importante tenerlos cerca antes y después de servicio alimenticio, pero asegúrese de mantenerlos lejos de alimentos y derrames
- Después de completarlo, debe ser cronológicamente archivado o puestos en una carpeta , en un lugar donde sea fácilmente accesible

#### ¿Quién las llena?

- Los registros de producción son generalmente iniciados y finalizados por el administrador de la cocina. Llenando tanta información como sea posible antes de la fecha de operación es útil.
- Puede ser útil si quien cuenta los alimentos previstos y los restos de alimentos agrega esos números en la hoja de producción.
- Llenar la hoja de producción es un esfuerzo de equipo! Es mejor si el jefe de cocina le da un reviso final para asegurarse de que este llena completa y correctamente.

#### El Proceso de finalización de 2 Pasos

- **Paso 1 – Antes del servicio alimenticio**
- Sitio
- Fecha
- Grupo de edad/edad
- Situaciones de Ofrecer vs Servir
- Número planeado de raciones
- Tamaño planeado de porción
- Artículos del Menú
- Número planeado de estudiantes y adultos a servir
- Contribución del diseño de comidas para cada artículo del menú (opcional)

#### El Proceso de finalización de 2 Pasos

- **Paso 2 - Durante y después del servicio alimenticio**
- Cantidades finales preparadas
- Cualquier cambio o sustituciones
- Total cantidades servidas
- Totales raciones sobrantes
- Temperaturas (opcional)

#### Adecuado Mantenimiento de Registros

- Un registro de producción debe completarse por cada día de operación
- Después de llenarse completamente, debe ser guardado y archivado de manera organizada
- Deben estar disponibles para una auditoría/revisión estatal o federal
- Los registros de producción deben guardarse durante tres años más el año en curso

#### Personalizando y Creando sus propias hojas de Producción

- Utilizar el software para crear la hoja de cálculo de producción que sean adecuadas a las necesidades de su escuela.
- Si no está seguro en donde empezar puede encontrar varias muestras y plantillas en línea
- Siga los requisitos para la lista de hojas de producciones que se indicó antes en esta presentación
- Asegúrese de salvar su copia y realizar cambios según sea necesario (cuando cambien de comidas)

#### Para Terminar . . .

- Los registros de producción son extremadamente importantes cuando se trata de apoyar su reclamo de comida.
- Hay ciertos requisitos que deben estar en sus hojas de producción.

- Utilizandolas para ayudarle a previsión para futuros pedidos es útil y ayuda a ahorrar dinero.
- Deje que sus registros de producción le ayuden a planear sus futuros menús.
- Comprensión de cómo llenarlos es clave!
- La organización y archivo adecuado de los registros de producción es muy importante.
- Todas las hojas de producción se deben guardar para el año en curso, además de tres años adicionales.
- Ahí lugar para añadir elementos adicionales así que siéntase libre de personalizar según sea necesario.

Pon a prueba tus conocimientos. . .

(Tome una Pausa después de cada Pregunta)

1. ¿Cuánto tiempo deben mantenerse registros de producción?
  - Para el año en curso, además de tres años adicionales.
2. ¿Donde se encuentran generalmente los registros de producción?
  - Cerca de la línea de servicio, o en la oficina del administrador
3. ¿Por qué es importante salvar las hojas de producción?
  - Se revisarán durante su revisión administrativa.
4. ¿Cuál es el beneficio de la predicción basada en sus hojas de producción?
  - Le ayuda a complacer a sus clientes conociendo qué alimentos son los favoritos o más consumido
  - le ayuda a reducir las sobras
  - en general, le ayuda a salvar dinero
5. Cierto o Falso: Los registros de producción son necesarios para todos los programas de nutrición escolar?
  - Cierto

**¡¡Enhorabuena!!**

**Ha completado la lección:**

**Registros de Producción**

**Código de Estándares Profesionales de USDA 2000 / 2100 / 2120**

**Favor de anotar adecuadamente al personal que atienda en el  
SchoolFoodHandler.com**