

**Programa Escolar de Educación Sobre Nutrición**  
**Recibiendo una Entrega Adecuadamente**  
**Código de Estándares Profesionales de USDA**

Objetivos de la Lección

- Asegurese que todos los alimentos que entran a la cocina sean frescos y sanos.
- Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos siguiendo procedimientos adecuados para la recepción, inspección de entrega.
- Reconocer los pasos clave que deben tomarse para recibir órdenes y entregas con seguridad.
- Identificar cómo inspeccionar y recibir adecuadamente alimentos del TCS.
- Entender los procedimientos de seguridad clave que deben ser practicados todos los días.
- Entender cómo manejar adecuadamente los artículos antes de que se almacenen después de recibir una entrega.
- Si la comida que aceptamos en nuestra cocina no es sana cuando entra, ponemos a todos los estudiantes que servimos en riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Aceptar alimentos que deben rechazarse es esencialmente tirar el dinero a la basura porque es ahí donde van los artículos dañados o inseguros que se reciben.
- Prestar atención a la cantidad y albaranes también ayudará a ahorrar dinero, asegurándonos de que estamos pagando sólo por lo que recibimos.
- Al verificar la calidad en el momento de entrega, podemos ayudar a asegurar la seguridad de lo que servimos.
- Es importante inspeccionar visualmente los artículos en el momento de la entrega y verificar las temperaturas de las varias maneras necesarias, cómo se describe en esta lección.

¿Cuál es el punto?

Planeando para las Entregas

- Programe las entregas para que lleguen en designados tiempos durante las horas de operación.
- Publique el horario de entrega, incluyendo los nombres de proveedores, días y horarios de entrega y los nombres de conductores si es posible.
- Entender el proceso de rechazo y las marcas de sustitución aprobadas en caso de que una orden que usted recibe contiene una sustitución.
- Algunas cocinas optan tener un controlador de alimentos designado que recibe todas las entregas, pero todos los que reciben y revisan las entregas deben ser entrenados adecuadamente.
- Sea consciente de todos los registros de recibimientos, entrega y temperaturas y asegurese de que se llenen adecuadamente con cada entrega.

- Asegúrese de utilizar la hoja de embalaje y una cuenta para los artículos perdidos o rechazados y siempre mantenga una copia firmada.

#### Inspeccionar Visualmente las Entregas

- Todo material de embalaje debe ser inspeccionado al recibir una entrega.
- Empacar debe ser limpio, intacto y claramente proteger la comida de contaminantes.
- Todos los artículos se deben ser entregados en su embalaje original con la etiqueta de fabricante intacto y con fechas de: usar antes de o las fechas de caducidad.
- Busque daños como pinchazos, cortes, desgarros o señas de plagas para rechazarlos.
- Buscar goteos, manchas de líquidos, o humedad y rechazar.
- Las latas no deben estar oxidadas, abolladas, hinchadas o abultadas.
- Todos los artículos que deben estar sellados no pueden tener el sello roto o goteando.

#### Temperaturas de Entregas

- Use el termómetro para revisar la temperatura de alimentos durante el proceso de recibimiento.
  - Aves de corral, carne y pescado (si es aplicable): Inserte la sonda del termómetro limpio directamente en el centro o la parte más gruesa del artículo que está recibiendo.
  - Aspire – el artículo empacado o sellado: inserte la punta de la sonda del termómetro entre dos paquetes o envuelva el paquete en la sonda. No molestar el paquete.
  - Huevos: Siempre tome la temperatura del aire del camión de entrega o de la zona donde se almacenan los huevos.
  - Otros artículos: Abra el paquete e inserte la sonda del termómetro limpio en la comida. Asegúrese de que la sonda se sumerja totalmente, sin tocar el envase (piense en artículo como cartones de leche).

#### Temperaturas de Entrega del TCS

Asegúrese de confirmar todas las temperaturas con las directrices del distrito y las normas locales de salud. El código alimenticio del FDA recomienda los siguientes:

- Frio, tiempo de temperatura controla comida como requesón deben recibirse a 41° F (5° C) o menos
- Caliente, tiempo de temperatura controla comida que debe recibirse al menos a 135°F (57°C).
- La leche debe recibirse a 45°F (7°C). Enfrie la leche a 41°F (5°C) o más bajo dentro de 4 horas

Asegúrese de confirmar todas las temperaturas con las pólizas de su distrito y las normas locales de salud. El código alimenticio del FDA recomienda los siguientes:

- Los huevos deben recibirse a una temperatura de 45° F (7° C) o menos.

- Los alimentos congelados deben estar congelados completamente sólidos al ser recibidos sin líquido, manchas de agua o hielo cristalizado. Siempre busque cualquier evidencia de descongelación y recongelación y siempre rechace esos artículos.

#### Calidad de Alimentos en las Entregas

- Si el alimento parece tener moho o tener un color inusual, siempre rechácelo.
- Cualquier alimento que parece húmedo, viscoso o pegajoso que debe ser seco debe ser rechazado.
- Si la textura de un artículo, tales como carne o pollo, deja una huella cuando lo toca, rechace.
- Si algún alimento tiene olor anormal o malo, siempre se debe rechazar.
- Si el camión que trae la comida tiene un orden desagradable, debe rechazar.
- Si los alimentos se están entregando en cajones sucios debe rechazar.
- Si alguna vez hay un elemento que no cumple los estándares de calidad de su cocina, rechace.

#### Entregas Rechazadas

- En el evento en que un artículo o entrega no cumplan con las normas de seguridad es importante que esos artículos se anoten en el albarán y rechacelos.
- Digale a la persona que hace la entrega exactamente lo que está mal con el tema.
- Asegúrese de obtener todos los documentos apropiados como una hoja de crédito firmada o un ajuste.
- Asegúrese de registrar cualquier incidente donde se ha rechazado algo en la factura y/o registro de recepción.

#### Siempre Rechace

##### Siempre rechace lo siguiente:

- Comida congelada con señales de descongelación
- Latas con señales de deterioro, como lados o extremos hinchados, sellos defectuosos o costuras, abolladuras o moho
- Paquetes perforados
- Alimentos con fechas de caducidad anticuado
- Alimentos que están fuera de la zona de temperatura sana o considerados inaceptables por la póliza de rechazo establecida

##### Para Terminar . . .

- Visualmente inspeccione todos los artículos y busque signos de contaminación o contenedor de daños.
- Revise la fecha la caducidad y empaquetado.
- Cuente las cajas que están en la factura y no son entregadas; note las carencias.



- Revise el numero de código del producto en comparacion a la orden comprada y boleto de recepción.
- Revise sustituciones para marcas aprobadas.
- Revise temperaturas y registre en las tablas/registros.
- Quite cualquier grapa suelta o los sujetadores de embalaje.
- Rechace productos inaceptables y anotelos en la factura.
- Firme la factura y obtenga una copia.

Pon a prueba tus conocimientos . . .

(Tome una Pausa después de cada Pregunta)

1. ¿Qué es algo importante que se debe buscar al recibir artículos de comida congelada?
2. ¿Qué haria usted si recibe un artículo que no tiene fecha de vencimiento o de vendase antes de la fecha?
3. Ademas de hacer inventario con una factura al recibir una orden, ¿Qué otros documentos deben de ser completados?
4. ¿A qué temperatura es sano recibir comida fria de TCS como requesón?
5. ¿Qué indica el hielo cristalizado en la comida congelada?

**¡¡Enhorabuena!!**

**Ha completado la lección:**

**Recibiendo una Entrega Adecuadamente**

**Código de Estándares Profesionales de USDA**

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