

## Instrucciones para Completar el Registro de Produccion de Alimentos de IDOE

Platillos, # de Recetas, o Nombres de Productos	Enlistar todos los platillos y recetas para reembolsos de comidas. Identificar el numero de receta y/o productos con la etiqueta CN o Declaracion de Formulaciones del Producto
Temperatura Final De Coccion	Las Temperaturas deben ser registradas y documentadas pero no necesitan estar registradas en la lista de alimentos de produccion.
Tamaño de Porcion	Lista del tamaño de porciones actuales para cada menu/alimento proporcionado al estudiante (es decir, 1/2 taza, 3oz., 1 cada uno).
Contribuciones de Componentes	Opcional: Ingrese las contribuciones de cada porcion del menu/alimento. (M/MA- Carnes/Alternativas de Carne; Granos, Fruta, Verde Oscuro, Rojo/Naranja, Legumbres, almidones, y otros Verduras- Subgrupos de Verduras) Por ejemplo: 1 taza de lechuga (romana) puede contribuir a 1/2 taza de verduras oscuras. 5 nuggets de pollo pueden contribuir a 2 onzas de carne/ alternativa de carne (M/MA) y 1 onza equivalente de granos.
# Total de porciones planeadas	Lista de numero total de porciones planeados para cada menu/alimento. Porciones planeadas son tipicamente basadas en el numero de porciones tomados por los estudiantes y vendidos a adultos o al carta en dias previos que se sirvio ese menu en particular.
# Total de Porciones Preparadas	Lista de numero total de porciones preparados para cada menu/ alimento.
Compras Totales de Alimentos Preparados	Lista de # de unidades (libras,latas, bolsas, cajas, etc.) usados para preparar el # de porciones preparados (ejemplo: 5-#10 latas).
# Servidos/ Preparado	Enliste la cantidad de porciones servidos/tomados para cada estudiante, a la carta, y por adultos individualmente. Asegurarse de documentar cualquier perdida de alimentos (esto es, bandejas caidas) cual esas no cuentan como porciones tomadas.
# Total de Porciones Restantes	Contar la cantidad de sobrantes de cada articulo. (ejemplo- 3 sandwiches, 6 leches, 10 naranjas, 4 porciones de arroz) Cualquier cantidad restanteen las charolas convertir la cantidad en porciones.