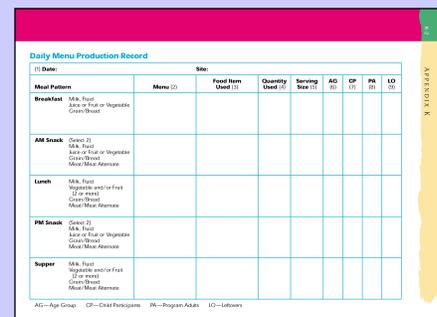


Registros de producción: una herramienta para usar

Todo proveedor de cuidado diurno familiar desea cumplir con los requisitos del Programa del Cuidado de la Alimentación para Niños y Adultos (*Child and Adult Care Food Program, CACFP*) de la mejor manera posible. Los registros de producción son una herramienta que facilita la planificación del menú y el mantenimiento de registros. Es posible que algunos estados o agencias patrocinadoras exijan el uso de registros de producción. Otros pueden alentar este método como práctica de éxito (best practice) para cumplir con las pautas del programa.

El registro de producción es una herramienta que ayuda a asegurar:

- Que las comidas cumplan con los patrones alimentarios del CACFP
- Que la cantidad de comida cumpla con los mínimos establecidos por el programa
- Que los tamaños de las porciones estén claramente indicados
- Que se anote la cantidad de comida sobrante



The image shows a 'Daily Menu Production Record' form. It includes a header for the date and site, and a table with columns for Meal Pattern, Menu ID, Food Item, Quantity, Serving Size, and various codes (AG, CP, PA, IO). The table is divided into sections for Breakfast, AM Snack, Lunch, PM Snack, and Supper. Each section lists meal patterns and their corresponding menu IDs.

Bloques básicos para comidas divertidas y saludables (Building Blocks for Fun and Healthy Meals) (2000).

El Apéndice K de *Bloques básicos para comidas divertidas y saludables* del USDA tiene un registro de producción de muestra. Use copias de este registro maestro o confeccione un registro que se adapte a sus necesidades. En este registro de muestra, todas las comidas y los bocadillos aparecen en una misma página. Determine qué le conviene usar. Tal vez sea más fácil usar un registro para cada comida. Si cuida niños de más de un grupo etario, asegúrese de indicar el tamaño de la porción que se necesita para cada grupo.



El registro de producción debe contener la fecha y la ubicación de la comida si algún centro tiene más de un establecimiento.

A continuación encontrará una guía paso a paso sobre cómo completar un registro de producción. Esta edición de *Mealttime Memo* incluye un registro de muestra para el menú del almuerzo correspondiente al Día 4.

Mealtime Memo PARA EL CUIDADO INFANTIL

Patrones Alimentarios

Indique los componentes de cada comida y el tamaño mínimo de la porción. Asegúrese de que las comidas planificadas cumplan con los requisitos del programa CACFP.

Menú

Escriba el menú e incluya los números de receta. Algunas comidas ofrecen más de un componente alimenticio, como el Arroz No Frito del ejemplo. Anote la cantidad de cada componente que proporciona una porción. En el ejemplo, la receta indica una cuchara N° 10 como tamaño de la porción. El proveedor servirá dos cucharas N° 10. Se indican las cantidades de los componentes en dos cucharas N° 10. Esto permite verificar rápidamente que todas las cantidades de los componentes estén planificadas.

Alimento usado

Anote la marca o el tipo de los alimentos usados en el menú o en la receta, en la columna Alimento usado. El ejemplo tiene una nota que indica que el arroz fue preparado previamente con otra receta. Estos registros pueden ayudar a organizar las tareas y a ahorrar tiempo.

Cantidad usada

Indique la cantidad de cada componente alimenticio en la columna Cantidad usada. La cantidad indicada refleja que había suficiente comida para cumplir con los tamaños mínimos de la porción para cada grupo etario de niños. Si también se sirve a personas adultas, agregue la cantidad de comida planificada para estas comidas a la cantidad necesaria para los niños. En el registro de muestra, a cada niño se le servirá una porción de jamón de una onza; y al adulto se le servirá una porción de dos onzas. Se necesita un total de 12 onzas para la comida.

Tamaño de la porción

Indique el tamaño de la cuchara, del utensilio usado para servir o del cucharón para el alimento. Especifique el tamaño de un elemento.

Grupo etario (Age Group, AG)

En esta columna, escriba el grupo etario de los niños a los que se sirve. Prepare un registro personalizado con más columnas de grupos etarios, de ser necesario.

Niños participantes (Child Participants, CP)

Ingrese la cantidad de niños a los que se sirve en esta columna.

Adultos del programa (Program Adults, PA)

Ingrese la cantidad de comidas para adultos en esta columna. Asegúrese de que la cantidad de comida disponible será suficiente para satisfacer las necesidades de todos los niños y adultos.

Comida sobrante (Left Overs, LO)

Registre la cantidad de cualquier comida que haya sobrado. Agrande la columna y registre notas para futuras comidas si la cantidad de comida sobrante puede usarse en forma segura en otra oportunidad.

El registro de producción es una práctica de éxito (best practice).

Mealtime Memo PARA EL CUIDADO INFANTIL

Registro de producción de muestra para un centro CACFP que sirve a niños de 3 a 5 años (es decir, un único grupo etario)

Los centros con más de un establecimiento deben completar el establecimiento. Las casas de familia pueden indicar el nombre o la dirección.

Incluya la fecha en cada registro.

Registro de producción del menú diario

(1) Fecha:		Establecimiento:						
Patrones Alimentarios	Menú (2)	Alimento usado (3)	Cantidad usada (4)	Tamaño de la porción (5)	AG (6)	CP (7)	PA (8)	LO (9)
Carne o su equivalente 1 ½ onzas	Jamón magro y huevo en Arroz No Frito	Indique la marca de jamón y el tamaño de los huevos comprados	12 onzas de jamón; 7 huevos grandes	1 onza	Niños de 3 a 5 años	10	1 (2-oz)	No sobró jamón
Granos/Pan Equivalente a ½ onza (½ rebanada)	Arroz No Frito (Receta A-08) (equivalente a 1 rebanada de pan en dos cucharas N° 10)	Arroz integral – Cocinar Arroz A-18 preparado con el menú de Pollo Teriyaki	1 lb 9 oz cocido (2 bandejas del freezer)	Dos cucharas N° 10 (¾ taza)		10	1	2 tazas
Frutas y verduras ½ taza en total, de dos variedades diferentes	Verduras en Arroz No Frito (¼ taza en dos cucharas N° 10) Gajos de naranja	Guisantes, zanahorias congelados para el Arroz; Naranjas frescas (tamaño: caja de 125 unidades)	13 onzas de cada verdura; 2 lb de naranja	¼ taza en arroz ½ naranja (¼ taza)		10	1	1
Leche, ¾ taza (6 onzas) de leche líquida	Leche	Indique la marca de la leche comprada	3 cuartos de galón o ¾ de galón	6 onzas (8 oz para adultos)		10	1	3 ½ tazas

Notas:

Las anotaciones en cursiva (Cantidad usada y LO) deben interpretarse como anotaciones manuscritas, ya que estas columnas se completan en el registro cuando se prepara la comida.
 Dos cucharas N° 10 de Arroz No Frito brindarán el equivalente a 1 de carne magra (1/2 onza por cuchara N° 10). Una onza de jamón magro y dos cucharas N° 10 de Arroz No Frito brindan 2 onzas de equivalente de carne en total. El menú fue escrito para proporcionar más que las cantidades mínimas de la porción para niños de 3 a 5 años.

Mealtime Memo PARA EL CUIDADO INFANTIL

Menús para el desayuno

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Panqueque de Trigo Integral al Horno A-06 ¹ Puré de Manzana con Jarabe de Arce C-01 ¹ Jugo de naranja Leche	Muffin de Arándano A-03 ¹ Duraznos en cubitos Leche	Avena Rodajas de fresa Leche	Huevos revueltos Papa en cubitos con cebolla y pimientos Leche	Variedad de cereales fríos Rodajas de banana Leche

Menús para el almuerzo / miércoles

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Croqueta de Atún D-10 ¹ Florecillas de brócoli y coliflor, y bastones de zanahorias, crudos Rodajas de pera Panecillo de trigo integral Leche	Pollo Teriyaki D-12 ¹ Arroz Integral A-18 ¹ Ejotes Trocitos de piña Leche	Lasaña de Verduras D-27 ¹ Panecillo de trigo integral Rodajas de manzana Leche	Lonjas de jamón magro Arroz No Frito A-08 ¹ Guisantes ingleses Gajos de naranja Leche	Panes de Carne Pequeños D-04C ¹ Puré de papas Rodajas de albaricoque Leche

Menús para meriendas

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Yogur de vainilla Galletas Graham Agua ³	Mantequilla de cacahuete ² en pan árabe Rodajas de banana Agua ³	Salsa de Garbanzos G-02 ¹ Bastones de zanahorias y apio Agua ³	Pizza de pancito “English muffin” con queso mozzarella Agua ³	Bastones de queso Galletas integrales Agua ³

¹ Recetas del USDA para niños (*USDA Recipes for Child Care*). Disponibles en Internet, en www.nfsmi.org.

² La mantequilla de cacahuete se puede reemplazar con mantequilla de girasol.

³ Se sugiere agua como bebida para todas las meriendas aunque se ofrezcan otras bebidas, para alentar a los niños a beber agua.

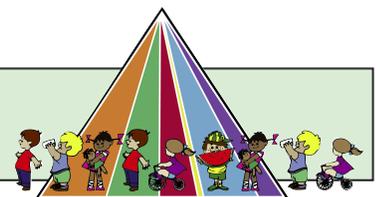
Mealtime Memo PARA EL CUIDADO INFANTIL

Referencia

U.S. Department of Agriculture, Food Nutrition Service (Servicio de Alimentos y Nutrición del Departamento de Agricultura de los EE.UU.). (2000). *Building blocks for fun and healthy meals* (Bloques básicos para comidas divertidas y saludables). Obtenido el 25 de julio de 2008, de www.teamnutrition.usda.gov

U.S. Department of Agriculture, Food Nutrition Service, & National Food Service Management Institute (Servicio de Alimentos y Nutrición del Departamento de Agricultura de los EE.UU. e Instituto Nacional de la Administración del Servicio de Alimentos). (2005). *USDA Recipes for Child Care* (Recetas del USDA para niños). Obtenidas el 25 de julio de 2008, de www.nfsmi.org

Suscríbese a “Mealtime Memo para el cuidado infantil” por Internet en www.nfsmi.org y ¡reciba el enlace para descargar el boletín informativo por correo electrónico todos los meses!



El presente proyecto se ha financiado, al menos en parte, con fondos federales provenientes del U.S. Department of Agriculture, Food and Nutrition Service (Departamento de Agricultura, Servicio de Alimentos y Nutrición de los EE.UU.) a través de un acuerdo de otorgamiento de subsidios con The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones o políticas del Departamento de Agricultura de EE.UU., y la mención de marcas, productos comerciales u organizaciones no implica la aprobación por parte del Gobierno de los Estados Unidos. The University of Mississippi es un Empleador que se rige según las normas de Oportunidad de Empleo y Acción Afirmativa y la Sección 504, Título IX, Título VI de la Ley sobre personas con discapacidades y la Ley sobre discriminación por edad (EEO/AA/Title VI/Title IX/Section 504/ADA/ADEA).