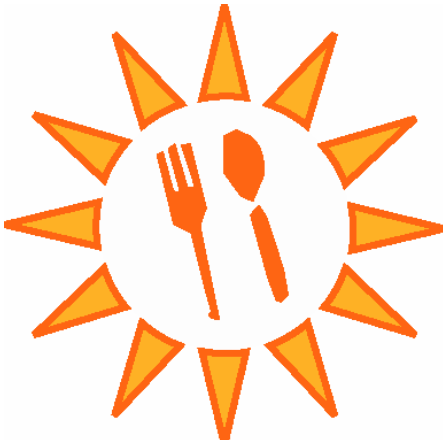
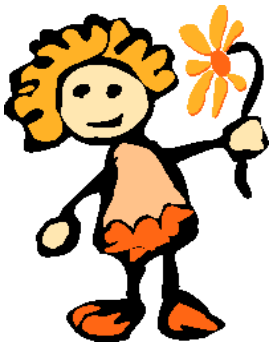
Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

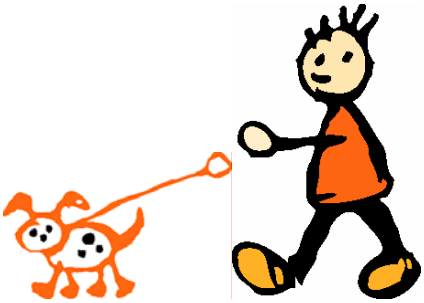
Servicio de Alimentos y Nutrición

Programa de Servicio de Alimentos para Niños durante el Verano

Guía de 2006 para el Supervisor del Local







¡Comida que está de moda cuando no hay clases!

"En conformidad con la ley federal y la política del Departamento de Agricultura de los EE.UU., está prohibido que esta institución discrimine por motivo de raza, color de la piel, país de origen, sexo, edad o discapacidad.

Para presentar una queja de discriminación, escriba a: USDA, Director, Office of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, S.W., Washington, DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y “TDD”-para sordos).
"USDA es un empleador y proveedor que ofrece igualdad de oportunidades."

Revisado en diciembre de 2005

Índice

Introducción 1

Lo que puede esperar de su patrocinador 1

Información que la capacitación debe abarcar 2

Algunas preguntas de repaso 3

Lo que usted debe hacer para su patrocinador 4

El primer día 7

Requisitos del patrón de comidas 7

Para que una comida pueda tener reembolso debe contener 7

Modelos de comida del programa de servicio de alimentos en el verano 8

Notas de fin de capítulo 9

Tenga en cuenta estas normas sobre la seguridad con los alimentos 10

Visitas oficiales 11

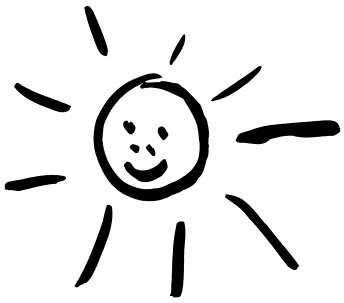
Preguntas y respuestas 12

Cosas que debe y no debe hacer 15

Cosas que debe hacer 15

Cosas que no debe hacer 16

Notas 17



Introducción

En este libro usted encontrará:

- Lo que usted puede esperar de su patrocinador;
- Sus responsabilidades como supervisor de un local;
- Los requisitos del modelo de comidas para las comidas que usted sirva;
- Normas de seguridad a tener en cuenta;
- Cómo trabajar con las visitas oficiales;
- Preguntas y respuestas:
- Algunas cosas que debe hacer y no debe hacer en su local;

Un local que funciona sin problemas para el Programa de Servicio de Alimentos para Niños durante el Verano (“SFSP”) es algo que todo patrocinador y trabajador del local anhela lograr. Todos quieren un programa organizado, bien supervisado que satisfaga la meta de “SFSP”: servir comidas frescas, bien equilibradas que los niños siempre quieran comer. Para tratar de lograr esa meta todo el personal de cada local usa los mismos ingredientes clave: mucha dedicación, tiempo y saber cómo hacerlo.

Como supervisor de un local, su dedicación a su trabajo tendrá una influencia importante en el éxito o el fracaso del programa de su patrocinador. Por ejemplo, debido a que el reembolso que su patrocinador recibe se basa en los registros diarios que usted mantiene de las comidas preparadas o entregadas y servidas, lo bien que usted mantenga esos registros afectará directamente al programa de su patrocinador. Usted es quien debe avisar a su patrocinador cuando haya algún problema con las comidas – cuando la comida esté echada a perder o si hay demasiado o no hay suficiente comida. Al trabajando en colaboración con su patrocinador y al seguir las pautas del programa usted puede asegurarse que su local proporciona comidas y bocadillos nutritivos para los niños en su vecindario durante los períodos de vacaciones escolares.

Lo que usted puede esperar de su patrocinador

Para mantener una buena relación, tanto usted como su patrocinador deben saber con claridad cuáles son sus responsabilidades como supervisor del local y cuáles son las de su patrocinador. El patrocinador:

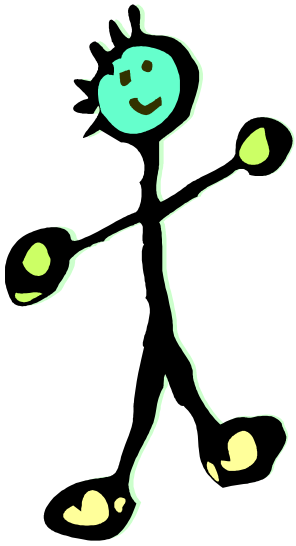
- se encargará de todas las facturas y de la mayor parte del papeleo que tiene que ver con el funcionamiento del programa. (Usted es responsable de mantener los registros de comidas que se sirvan en su local.)

- fijará una sesión de capacitación para usted antes de que su local empiece a funcionar.

- llevará a cabo una visita previa a la aprobación de su local para cerciorarse que es apropiado y posiblemente solicitará las mejoras necesarias.

Información que la capacitación debiera abarcar

- ☞ el tipo de servicio de comidas (preparadas por usted o entregadas) que su local tendrá;
- ☞ los tipos de comidas que su local servirá;
- ☞ el horario en que las comidas se recibirán y se servirán;
- ☞ cómo reconocer y servir una comida completa;
- ☞ el método adecuado para contra las comidas;
- ☞ el servicio de remoción de la basura;
- ☞ los requisitos para llevar los registros para el servicio de comidas de su local;
- ☞ personas a las cuales llamar sobre problemas y cuándo y dónde llamarlas;
- ☞ normas locales de salud y salubridad;
- ☞ consideraciones locales sobre seguridad y prudencia;
- ☞ la política de no-discriminación;



- le hará saber si su local está limitado a servir un número máximo de comidas por tipo de comida. Si se han establecido niveles máximos para cada servicio de comida en su local, su patrocinado no recibirá reembolso por las comidas que se sirvan más allá de los niveles máximos aprobados.

- le indicará qué hacer con las comidas que sobren. Usted y su patrocinador deben trabajar en conjunto para asegurarse que cada niño reciba sólo una comida en cada hora de comer y que la comida no se malgaste. Su patrocinador le explicará si se pueden servir porciones de repetición.

- le dará una remesa de formularios para mantener un registro de las comidas que se sirvan a diario. El patrocinador debe explicarle la frecuencia con la cual usted debe devolver los formularios ya completos y cómo hacerlo. Por ejemplo, el monitor del local puede recoger los formularios o le pueden decir dónde enviarlos por correo. Este registro es importante porque a su patrocinador le pagarán sólo por las comidas que su registro diario indique se sirvieron como la primera y posiblemente la segunda comida para los niños.

- asignará un monitor para que visite su local, para revisar el funcionamiento y para contestar cualquier pregunta que usted pueda tener. El monitor completará y hablará con usted sobre los formularios de revisión y puede proporcionar capacitación y guía complementaria en el local.

- hará visitas periódicas, sin aviso a su local.

Algunas preguntas de la revisión

☞ ¿Están los niños comiendo toda la comida en el local?

☞ ¿Se está alimentado a adultos de la comunidad que no trabajan con el programa?

☞ ¿Se están sirviendo a los niños todos los componentes de la comida como una unidad o se están sirviendo de manera separada los componentes de la comida?

☞ ¿Cumplen las comidas con los modelos de comida que se encuentran en la página 8 de este manual?

☞ ¿Se sirven las comidas en su local sólo durante el horario asignado?

☞ ¿Saben los niños dónde se servirán las comidas cuando haya mal tiempo?

☞ ¿Está usted completando en su totalidad los registros todos los días?

☞ Cuando se entregan las comidas, ¿está usted contando las comidas antes de firmar el recibo de entrega? ¿Está usted verificando si hay comida que se ha echado a perder, si faltan componentes de la comida o si las porciones son demasiado pequeñas?

☞ ¿Es el recuento del monitor el mismo que el suyo?

☞ ¿Qué hace usted con las comidas que sobran?

☞ ¿Se sirven las porciones de repetición como comidas completas?

☞ ¿Cambia usted el número de comidas que prepara o pide dependiendo del numero de niños que van al local?

☞ ¿Se sirven las comidas a todos los niños sin tener en cuenta su raza, color, país de origen, sexo, edad o discapacidad?

- Proporcionará material informativo sobre el programa, según sea necesario y traducido según corresponda, con respecto a la disponibilidad de comidas y beneficios nutricionales del programa.

- Incluirá la declaración de no-discriminación y describirá cómo presentar una queja, en cualquier información sobre el programa dirigida a los padres de niños participantes y posibles participantes.

- Le proporcionará un cartel aprobado sobre no-discriminación para que lo exhiba en un lugar destacado en su local y le explicará que su local debe estar abierto para todos los niños que asistan, sin tener en cuenta su raza, color de la piel, país de origen, sexo, edad o discapacidad.

- Anotará o pedirá que usted anote el número de niños participantes por categoría étnica/racial.

- Le proporcionará la información y ayuda que usted estime que necesita. Hágale saber a su patrocinador o a su monitor cualquier problema que esté teniendo de manera que se pueda corregir rápidamente.

Lo que usted debe hacer para su patrocinador

Como supervisor del local, usted debe:

- Asistir a la(s) sesión(es) de capacitación proporcionada(s) por su patrocinador. Usted tiene que asistir a la sesión antes de que su local empiece su operación de servicio de comida durante el verano. Alguien que haya recibido capacitación sobre el programa debe estar presente en cada local cuando se sirvan las comidas.

- Pedirle a su patrocinador o preparar en su local, sólo el número de comidas que necesita. Incluso con los programas más cuidadosamente planificados, los locales ocasionalmente tienen más comidas que niños para comer las comidas. Averigüe con su patrocinador si se pueden ofrecer porciones de repetición y qué hacer con las comidas que sobran si es que usted ha pedido o ha preparado demasiadas comidas. Llame a su patrocinador para cambiar el número de comidas que le entregan si al término de los períodos de comidas usted tiene muchas comidas sobrantes o si no tiene suficientes comidas para servir a todos los niños. Si usted prepara las comidas en su local, haga planes para cambiar el número de comidas que prepara para satisfacer las necesidades de su local.

- Consultar con su patrocinador para ver cómo se repartirán las comidas a su local. Generalmente, los proveedores y las compañías de administración de servicio de alimentos deben entregar cada comida en un solo paquete o unidad. Sólo se puede entregar la leche o el jugo en forma separada. Sin embargo, existen algunas excepciones. Su patrocinador le dirá si se ha aprobado alguna excepción para su local.

- Contar el número de comidas que le entregan y revisarlas atentamente todos los días. Las comidas que lleguen de una cocina central también deben contarse y revisarse para tener una buena administración del programa. Es importante revisar la comida cuando llega para asegurarse que esté a la temperatura adecuada. Asegúrese tener termómetros disponibles para verificar la temperatura. Firme sólo estipulando el número de comidas aceptables entregadas y anote la hora de la entrega en el recibo. Si todo se ha entregado correctamente, firme el recibo. Si la entrega NO está correcta, NO firme el recibo sin anotar claramente en el recibo los problemas con la entrega en su local. Usted debe notificar inmediatamente a su patrocinador los problemas que tuvo ese día.

- Guardar una copia del recibo de entrega con su registro diario. Su patrocinador le hará saber cómo y cuándo se reunirán o se enviarán por correo estos recibos a la oficina de su patrocinador.

- Contar las comidas en el lugar del servicio. Esto ayuda a asegurarse que el recuento de comidas sea exacto. Al término de cada comida anote en el formulario de registro diario proporcionado por su patrocinador, el número de desayunos, almuerzos, bocadillos o cenas completas que usted sirvió como primera comida y como segunda comida.

- Asegurarse que las comidas servidas cumplan con los requisitos del modelo de comidas. Esta norma se aplica a todas las comidas – aquellas preparadas en su local y aquellas entregadas por una compañía de administración de alimentos u otro proveedor. Comuníquese con su patrocinador cuando las comidas no cumplan con los modelos de comida que aparecen en esta guía.

- Servir una comida completa a cada niño, a menos que su patrocinado le indique lo contrario. (Si usted tiene un patrocinador escolar, es posible que pueda usar "ofrecer versus servir" u "OVS". Esto quiere decir que los niños no tienen que elegir cada uno de los componentes de la comida que se les ofrezca. En un servicio de comida "OVS", usted tiene que <u>ofrecer</u> una comida completa a cada niño, pero el niño puede rechazar uno o más de sus componentes. En un servicio de comida que no sea "OVS", usted tiene que servir la comida completa. Cada comida que usted sirva debe tener las porciones correctas de cada uno de los componentes incluidos en el modelo de comidas.

- Servir sólo una comida a cada niño durante un servicio de comida. Después de que todos los niños reciban una comida completa, usted puede servir un número limitado de porciones de repetición si su patrocinador lo permite.

- Asegurarse que los niños coman toda la comida en el local, a menos que el patrocinador permita que puedan sacar del local un pedazo de fruta o vegetal. Consulte con su patrocinador para averiguar si se permite esto.

- No permitir que los padres coman ninguna porción de la comida del (de los) niño(s).

- Servir comidas a los niños de 18 años de edad o menores o a personas (de cualquier edad) con discapacidades físicas o mentales que participen en programas escolares especiales para las personas discapacitadas.

- Nunca servir comida que se haya echado a perder ni comidas incompletes a los niños. Llame inmediatamente a su patrocinador si recibe comidas que estén echadas a perder o incompletes de manera que su patrocinador, a su vez, pueda hacerle saber a las personas que corresponda.

- Servir las comidas aprobadas en su local sólo durante las horas de comer asignadas por su patrocinador. Debido a que algunos locales están exentos de algunas de las siguientes limitaciones de horarios, asegúrese verificar lo siguiente con su patrocinador.

    - Le deben entregar las comidas como máximo 1 hora antes de la hora en que las va a servir si su local no tiene un refrigerador o lugares adecuados de almacenamiento.

    - Usted debe dejar transcurrir por lo menos 3 hora entre el inicio de un servicio de comida aprobado y el inicio del otro (desayuno, almuerzo, bocadillo y/o cena).

    - Si no sirve un bocadillo después del almuerzo y antes de la cena, entonces usted debe dejar transcurrir como mínimo 4 horas entre el almuerzo y la cena.

    - Usted debe empezar a servir la cena antes de las 7 p.m. y terminar a más tardar a las 8 p.m.

    - Sólo puede servir almuerzo y cena durante 2 horas. Los servicios de desayuno y de bocadillo no pueden durar más de 1 hora.

- Servir las comidas a todos los niños que asistan sin tener en cuenta su raza, color de la piel, país de origen, sexo, edad o discapacidad.

- Dar a todos los niños el mismo acceso a los servicios y facilidades en su local sin tener en cuenta su raza, color, país de origen, sexo, edad o discapacidad.

- Exhibir en un lugar destacado un cartel de no-discriminación proporcionado por su patrocinador. Si su local está al aire libre, es posible que usted quiera entrar y sacar el cartel todos los días o pegarlo a las unidades para mantener la comida fría o caliente.

- A solicitud del público, poner a su disposición el material del programa proporcionado por su patrocinador.

El primer día

El primer día es muy importante. Es el momento en que usted les presenta a los niños el servicio de comidas durante el verano. Aunque los letreros y los carteles en el local le ayudarán tanto a los niños como a los adultos del vecindario a recordar las reglas, usted tiene que asegurarse que ellos entiendan las reglas. Antes de la hora de comer el primer día de su programa tómese un tiempo para hablar con los niños sobre lo siguiente:

- **quiénes pueden comer en el local** – los niños de 18 años o menores (u otras personas que tengan una discapacidad física o mental y quienes participen en un programa escolar especial para personas discapacitadas);
- **cuándo se servirán las comidas;**
- **dónde se servirán las comidas cuando haya mal tiempo**;
- **qué tipos de comidas se servirán**; y
- **el porqué las comidas deben consumirse en el local**, (a menos que su patrocinador permita que saquen del local un pedazo de fruta o de vegetal).

Requisitos del modelo de comidas

Los requisitos del modelo de comidas garantizan comidas nutritivas, bien equilibradas que proporcionan los tipos y las cantidades de alimentos que los niños requieren para ayudar a satisfacer sus necesidades nutritivas y de energía. Usted debe asegurarse que las comidas que se sirvan en su local cumplan con los requisitos del modelo de comidas que aparece en la página siguiente. Compare los menús de las comidas que se servirán en su local con estos requisitos y aprenda a reconocer comidas incompletas.

Para poder recibir reembolso por una comida, ella debe contener:		
Desayuno	**Almuerzo o Cena**	**Bocadillo**
Una porción de leche; Una porción de un vegetal o fruta o un jugo puro de fruta; y Una porción de cereal o pan. Una porción de carne o sustituto de carne es optativo.	Una porción de leche; Dos porciones o más de vegetales y/o frutas; Una porción de granos o pan; y Una porción de carne o sustituto de carne.	Debe tener dos artículos de comida. Los artículos de comida deben ser de un componente diferente. Sin embargo, no se puede servir jugo cuando se sirve leche como el único otro componente.

Modelos de Comida del Programa de Servicio de Comida durante el Verano

Componentes de comida	Desayuno	Almuerzo o Cena	Bocadillo[1] (Elija dos de los cuatro)
Leche			
Leche, líquida	1 taza (8 onzas líquidas)[2]	1 taza (8 onzas líquidas)[3]	1 taza (8 onzas líquidas)[2]
Vegetales y/o frutas			
Vegetal(es) y/o fruta(s)	½ taza	3/4 taza en total[4]	3/4 taza
o			
puro jugo de vegetal o fruta o una cantidad equivalente de cualquier combinación de vegetal(es), fruta(s) y jugo	½ taza (4 onzas líquidas)		3/4 taza (onzas líquidas)
Granos y panes[5]			
Pan	1 rebanada	1 rebanada	1 rebanada
o			
Pan de maíz, panecitos, bollos, quequitos, etc.	1 porción	1 porción	1 porción
o			
Cereal frío seco	3/4 taza o 1 onza[6]	3/4 taza o 1 onza[6]	3/4 taza o 1 onza[6]
o			
Tallarines o un producto similar cocidos	½ taza	½ taza	½ taza
o			
Cereal cocido o granos o una cantidad equivalente de cualquier combinación de granos/pan	½ taza	½ taza	½ taza
Carne y sustitutos de carne	(Optativo)		
Carne magra o ave o pescado o algún producto sustituto de proteína [7]	1 onza	2 onzas	1 onza
o			
Queso	1 onza	2 onzas	1 onza
o			
Huevos	1/2 huevo grande	1 huevo grande	1/2 huevo grande
o			
Frijoles o arvejas secos cocidos	¼ taza	½ taza	¼ taza
o			
Mantequilla de maní o mantequilla de nuez de soya u otras mantequillas de alguna nuez o semilla	2 cucharadas.	4 cucharadas.	2 cucharadas.
o			
Maní o nuez de soya o algún tipo de nuez o semilla	1 onza	1 onza = 50%[8]	1 onza
o			
Yogurt, sin sabor o endulzado y con sabor	4 onza o ½ taza	8 onza o 1 taza	4 onza o ½ taza
o			
Una cantidad equivalente de cualquier combinación de las carnes/sustitutos de carne mencionadas anteriormente			

Para los propósitos de esta tabla, una taza quiere decir una medida estándar de taza.

Las notas indicadas al final del capítulo pueden encontrarse en la siguiente página.

Notas al final del capítulo

1. Servir dos artículos de comida. Cada artículo de comida debe ser de un diferente componente alimenticio. No se puede servir jugo cuando se sirve leche como el único otro componente.

2. Se servirá como bebida o con el cereal o se usará parte de ella para cada uno de estos propósitos.

3. Se servirá como bebida.

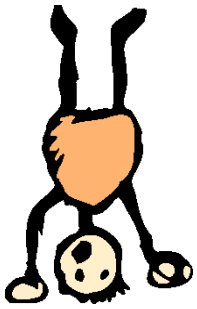
4. Servir dos o más tipos de vegetal(es) y/o fruta(s) o una combinación de ambos. El jugo puro de vegetal o fruta sólo puede contarse para satisfacer no más de la mitad de este requisito.

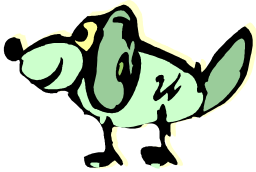
5. Todos los artículos de granos/pan deben ser enriquecidos o de trigo entero, hechos de harina de trigo entero o de harina enriquecida o integral o si es un cereal, el producto debe ser de todo el grano, enriquecido o fortificado. El salvado y los gérmenes se cuentan igual que la harina de trigo entero, enriquecida o integral.

6. Ya sea el volumen (taza) o peso (onza) lo que sea menos.

7. Debe cumplir con los requisitos en el Apéndice A de los reglamentos del "SFSP".

8. No más del 50 por ciento de los requisitos se completarán con nueces o semillas. Las nueces o semillas se combinarán con otra carne/sustituto de carne para cumplir con el requisito. Para determinar las combinaciones, 1 onza de nueces o semillas es lo mismo que 1 onza de carne magra, ave o pescado cocidos.





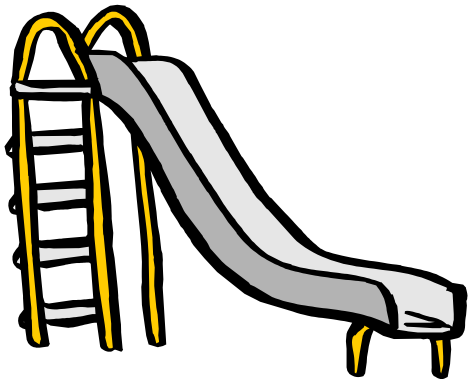
Tenga en cuenta estas normas sobre la seguridad con los alimentos

- ¡Mantenga CALIENTE las comidas calientes! (Mantenga la comida a 140° F o más)
- ¡Mantenga FRÍAS las comidas frías! (Refrigere o enfríe la comida a 41° F o menos)
- Mantenga los alimentos congelados en una heladera a 0° F o menos.
- Asegúrese tener termómetros disponibles y úselos adecuadamente.
- Cocine los alimentos peligrosos a la temperatura interna debida. Use un termómetro para carnes.
- No cocine parcialmente la comida un día para terminar de cocerla al día siguiente.
- Prepare los emparedados y las ensaladas tocando los ingredientes lo menos posible. Use guantes plásticos desechables.
- Refrigere o congele rápidamente las sobras. Divida las cantidades grandes en envases más pequeños o use ollas bajas y deje a medio tapar para que se enfríen rápidamente. Cuando se haya enfriado, tape bien y coloque la fecha a las sobras
- Recaliente las sobras por lo menos a 165° F.
- Mantenga las temperaturas de contención adecuadas, 140° F o más.
- Descongele las aves y carnes en un refrigerador y no en los mesones. Vuelva a congelar sólo si las carnes aún tienen cristales de hielo.
- Nunca deje que los alimentos perecibles lleguen a una temperatura entre los 41° F y 140° F. Bote la comida si esto sucede.
- Mantenga las comidas y la leche que no se vayan a servir en el momento en el refrigerador o la heladera a una temperatura de 41° F o menos. Las comidas calientes deben estar en una unidad que las mantenga caliente o en una caja con aislante a una temperatura de contención de 140° F o más.
- Vacíe a diario los tarros de basura. Deben mantenerse bien tapados y limpios. Use revestimientos plásticos o de papel.
- Recuerde que usted no puede determinar si los alimentos están en buen estado con la vista, el gusto, el olor o el olfato. Si existe *cualquier* duda, tire la comida.
- Siga exactamente las instrucciones sobre cómo usar y limpiar los artefactos de la cocina.
- Capacite a los empleados de servicio de alimentos en el uso seguro de todo tipo de artefacto y en higiene personal.
- Mantenga a mano un extintor de incendio y una caja de primeros auxilios e instruya a toda el personal sobre su uso.

Visitas oficiales

De vez en cuando, es posible que a su local lleguen visitas oficiales que querrán hablar con usted acerca del servicio de comida. En la mayoría de los casos estas visitas llegan sin aviso previo. Con gusto ellas se identificarán. Si usted tiene alguna duda, consulte con su patrocinador. Usted debe mantener un registro escrito de estas visitas para propósitos de consulta y debe informar el resultado de todas las visitas y revisiones oficiales a su patrocinador. Además de los monitores de la oficina de su patrocinador, usted puede esperar ver representantes del departamento local de salud. La agencia estatal y el personal federal que administra "SFSP" también revisarán el programa. Todas estas personas querrán trabajar con usted y con su patrocinador para ayudar a garantizar una operación sin problemas del servicio de comidas en su local. Recuerde, estos funcionarios anotarán cualquier problema que ellos observen. Es su responsabilidad asegurarse que el recuento suyo de las comidas sea igual al recuento de las personas que están haciendo la revisión (patrocinador, agencia estatal o federal) en su local. Si su recuento no es el mismo usted debe explicar en el registro de recuento de comidas el porqué ambos recuentos no son iguales.

Debido a que es posible que su patrocinador no reciba pago por aquellas comidas que usted sirva que no cumplan con los requisitos del programa, usted debe cerciorarse que su local cumpla con todos los requisitos y que cualquier problema se corrija inmediatamente. Si usted recibe un aviso de infracción de un monitor o de un representante del departamento de salud, tome medidas inmediatas para corregir la infracción e informe a su patrocinador.



Preguntas y respuestas

Estas son preguntas que se hacen con frecuencia acerca del "SFSP". Si usted tiene alguna otra pregunta, comuníquese con su patrocinador. Su patrocinador está allí para ayudarle a que su programa funcione bien.

1. **¿Como supervisor del local, cuáles son algunas de mis responsabilidades?**

   Usted debe asistir a capacitación antes de abrir el local; usted debe pedir y recibir las comidas de su patrocinador; debe asegurarse recibir el número apropiado de comidas completas; y debe asegurarse que el número de comidas completas se sirva con la precaución debida a los niños de 18 años o menores. Usted también debe asegurarse que los niños coman las comidas en el local; que usted no discrimine en contra de ningún niño y debe preparar registros completos y precisos de las entregas, el recuento de comidas y otros papeleos según sea necesario.

2. **¿Qué aprenderé durante mi sesión de capacitación?**

   Algunas de las cosas que usted aprenderá en la capacitación de supervisores de locales son: los tipos de comidas que usted servirá y cómo servirlas adecuadamente; cómo contar las comidas que usted sirva; cómo mantener las normas locales de seguridad, precaución, salud y sanidad; y cómo mantener registros completos y precisos.

3. **¿Qué debo hacer si no llegan las comidas a mi local?**

   Llame inmediatamente a su patrocinador y explique que usted no recibió las comidas. El patrocinador notificará a las personas responsables de la entrega de las comidas.

4. **¿Qué debo hacer si las comidas llegan tarde?**

   Primero, converse sobre el problema con el chofer y escriba una nota sobre el problema en el recibo de entrega. Si el problema persiste, llame a su patrocinador.

5. **¿Qué debo hacer si la comida está echada a perder?**

   Si usted se da cuenta que cualquier comida se ha echado a perder antes de firmar el recibo, no la acepte. Si usted no se da cuenta que hay un problema hasta que está sirviendo la comida, detenga inmediatamente el servicio de comida y retire **todas** las comidas. Esta puede ser una situación muy peligrosa, no sirva ninguna porción de ninguna de las comidas. Llame inmediatamente al patrocinador. Deje que el patrocinador le avise al vendedor y alguien vendrá a recoger las comidas en mal estado. Este procedimiento se aplica incluso si sólo uno de los componentes de la comida se ha echado a perder.

6. **¿Puedo servir comidas a adultos que estén trabajando con el programa de comidas?**

   Su patrocinador le dará instrucciones con respecto a las comidas de los adultos del personal.

7. **¿Puedo servir comidas a los adultos en la comunidad?**

   Este programa es primordialmente para niños. Usted debe colocar carteles en el local de manera que los adultos entiendan que el "SFSP" no es para ellos. Usted puede averiguar sobre programas de ayuda con alimentos en su área que atiendan a adultos y personas de la tercera edad de manera que usted los pueda referir a otros lugares donde ellos puedan recibir comidas o alimentos.

8. **¿Qué debo hacer si adultos exigen comidas?**

   Llame inmediatamente a su patrocinador. El patrocinador probablemente enviará a alguien al local para bregar con el problema.

9. **¿Puedo servir porciones de repetición?**

   Consulte con su patrocinador. Aún cuando su patrocinador le permita servir porciones de repetición usted debe hacer planes para servir sólo una comida completa por niño. Sin embargo, incluso con una buena planificación usted tendrá comidas extras que sobren cuando la asistencia fluctúe y si su patrocinador lo permite usted puede servir porciones de repetición de la comida. Todas porciones de repetición que se sirvan deben ser comidas completas para que cuenten como comida que recibe reembolso. Siempre indique en su registro diario cuántas porciones de repetición sirvió. Debido a que existe un límite en el número de porciones de repetición que se pueden rembolsar, comuníquese con su patrocinador para hacer ajustes a su pedido de comidas si está recibiendo demasiadas comidas. Si usted prepara las comidas en su local, haga ajustes en la cantidad de comida que prepara para planear servir una comida por niño.

10. **¿Qué puedo hacer cuando un niño no quiere comer todos los elementos de su comida?**

    Usted puede designar mesas o estaciones para compartir donde los niños puedan devolver los artículos enteros que decidan no comer, siempre que esto esté de acuerdo con los códigos locales y estatales sobre salud y seguridad.

11. ¿Qué debo hacer si los niños no quieren comer en el local?

Consulte con su patrocinador para averiguar si se puede sacar del local un pedazo de fruta o un vegetal. Si esto está permitido, asegúrese que los niños no estén sacando del local ningún otro componente de la comida. Si el patrocinador no permite que se saque del local ningún artículo, dígale a los niños que ellos tienen que comer toda la comida en el local. Usted puede colocar carteles y si esto es algo que se repite, notifique a su patrocinador.

12. ¿Cuáles son algunas de las normas de seguridad que debo tener en cuenta?

Mantenga caliente las comidas calientes y frías las comidas frías; guarde adecuadamente las sobras de comida, mantenga la leche a la temperatura adecuada antes de servirla; vacíe a diario los tarros de basura; y tenga a mano un extintor de incendio y una caja de primeros auxilios, capacitando a todo el personal del local sobre su uso.

13. ¿Qué debo hacer si sospecho que un niño tiene una enfermedad transmitida por alimentos?

Si usted sospecha alguna enfermedad transmitida por alimentos tome las siguientes medidas.

- Obtenga la siguiente información:
  - nombre(s) del (de los) niño(s);
  - nombre(s) de uno o ambos padres o apoderado(s);
  - número telefónico de los padres o apoderado;
  - cuándo comió el niño la última vez (la fecha y la hora);
  - lo que el niño comió (incluya todo lo que comió);
  - averigüe si algo tenía mal gusto cuando lo comió; y
  - a qué hora el niño empezó a sentirse mal, incluyendo los síntomas
- Incluya información sobre los artículos de comida ingeridos. Guarde todas las sobras de los alimentos sospechosos y marque "NO USAR".
- Llame al Departamento de Salud local o estatal e infórmeles acerca del incidente. Ellos le indicarán qué hacer para el (los) niño(s) y con los alimentos sospechosos.
- Llame a su patrocinador para informarle acerca del incidente.

14. ¿Cómo le pagan a mi patrocinador por las comidas que sirvo?

A los patrocinadores se les paga ya sea una cantidad determinada por comida o el costo de la comida, lo que sea menos. A los patrocinadores se les paga de acuerdo a los registros diarios que usted mantiene que da cuenta de todas las categorías de comida que usted sirve. Sus registros son la única base para demostrar el número de comidas que usted sirve. También son la única base para el reembolso para su patrocinador.

Cosas que debe y no debe hacer

Cosas que debe hacer. . .

- Preparar/ordenar sólo el número de comidas necesarias.
- Contar las comidas a medida que las reciba.
- Revisar las comidas para asegurarse que ha recibo todos los componentes del menú y que ninguno de los componentes está malo o echado a perder. Anotar cualquier problema directamente en el recibo de entrega y firmar el recibo.
- Limpiar el local antes de servir la comida.
- Exhibir el cartel aprobado sobre no-discriminación.
- Servir la comida sólo durante el plazo asignado.
- Preparar y servir la comida de acuerdo con las normas locales y estatales de salubridad y seguridad.
- Servir a los niños de manera organizada a las horas de comer.
- Servir a cada niño todos los componentes del menú a la misma vez.
- Contar y anotar el número de comidas a medida que se reparten.
- Contar las comidas de repetición en forma separada si su patrocinador permite porciones de repeticiones. Las porciones de repetición deben servirse como comidas completas.
- Completar el registro diario de manera oportuna. Guardar los registros en un lugar seguro lejos de los niños, los elementos climáticos y los animales.
- En lo posible, organizar las actividades en el local de manera que su personal y los niños tengan cosas interesantes que hacer cuando no sea hora de comer. El aburrimiento y la ociosidad con frecuencia resultan en cambios continuos del personal y cambios en la asistencia de los niños. Cuando esto sucede es una desventaja para usted y para su local.
- Planificar el tiempo de los miembros del personal de manera que puedan sentarse con los niños mientras comen.
- Estimular a los niños a probar alimentos nuevos. ¡Diviértase!
- Limpiar el local después de la comida.

Cosas que no debe hacer. . .

- Servir porciones de repetición antes de que se le haya servido a todos los niños en el local una comida completa.
- Servir las comidas con componentes que falten, a menos que su local esté aprobado para servir comidas de “oferta versus servicio” (“OVS”).
- Servir comidas a los padres u otros adultos de la comunidad, a menos que su patrocinador lo permita.
- Permitir que cualquier parte de la comida se saque del local, a menos que su patrocinador permita que se saque del local un pedazo de fruta o de vegetal.
- Firmar los recibos de comida antes de contar y revisar detenidamente todas las comidas.
- Permitir discriminación en contra de cualquier niño debido a su raza, color de la piel, país de origen, sexo, edad o discapacidad.
- Olvidar que una persona capacitada en el funcionamiento del programa supervise cada entrega de comida.
- Dudar en llamar a su patrocinado si tiene inquietudes.

Notas

_____
Nombre y/o número del local:

_____
Nombre del supervisor del local

_____
Nombre del patrocinador

_____
Representante del patrocinador

_____
Dirección del patrocinador

_____
Número telefónico del patrocinador

Comentarios:_____

_____

_____

_____

_____