

# Conceptos Básicos De Los Registros de Producción

Augusto 27, 2026



Servicios de Salud y Nutrición  
Departamento de Educación de Arizona





El seminario de hoy será presentado por Kim Ruiz. Kim es Nutricionista y ha trabajado en ADE por seis años y en programas federales de nutrición por casi diez años.

Kim es instructora y co-dirige las iniciativas upLIFT, que ofrece desarrollo profesional a los directores para que puedan ofrecer los menús deseados.

A portrait of Kim Ruiz, a woman with long dark hair, smiling, wearing a dark blue shirt with a colorful lei. The background is a textured dark blue.

**Kim Ruiz, RDN**





# ¡Les damos la bienvenida al seminario de hoy!

## DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

Este curso fue creado por la División de Servicios de Salud y Nutrición (HNS) del Departamento de Educación de Arizona (ADE). El contenido está destinado a profesionales que gestionan uno o más Programas de Nutrición Infantil (CNP) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) en Arizona, bajo la supervisión del ADE. La información de este curso está sujeta a modificaciones. Se aconseja a los participantes que accedan a los materiales de desarrollo profesional directamente desde la biblioteca de capacitación para evitar el uso de contenido desactualizado.



# Público destinatario

**Este curso está dirigido a las Autoridades de Alimentación Escolar (SFA) que operan el Programa Nacional de Almuerzos Escolares (NSLP). Todas las regulaciones son específicas para la operación de los Programas de Nutrición Infantil bajo la dirección del ADE.**

## Objetivos

**Al concluir esta capacitación, los participantes deberán ser capaces de:**

- Entender la importancia de completar el registro de producción a diario
- Identificar los alimentos requeridos para la compleción del registro de producción
- Aprender a usar los registration de producción de comidas para documentar el servicio de comidas

## **HORAS DE FORMACIÓN**

Información que debe incluirse al documentar esta formación para las Normas Profesionales:

**Título de la formación:** Conceptos Básicos De Los Registros de Producción

**Área clave:** 2000 - Operaciones

**Código de aprendizaje:** 2120

**Duración:** 1 hora



# Preguntas

Se pueden plantear preguntas en la sección de preguntas y respuestas en cualquier momento durante el seminario.

Las preguntas no se responderán en directo; en su lugar, se tratarán en una comunicación posterior para asegurar que todos los operadores tengan acceso a las respuestas.

La función de chat está deshabilitada para este seminario. Le rogamos que escriba sus preguntas en la sección de preguntas y respuestas.



Utilice la sección de preguntas y respuestas para dejar una pregunta.



# Agenda

**Sección 1: Descripción General**

**Seccion 2: El Propósito de Un Registro de Producción**

**Seccion 3: El Proceso Desde el Pronóstico Hasta el Registro**

**Seccion 4: Comprendiendo el Registro de Producción**

**Seccion 5: Construyendo el Registro de Producción**

**Seccion 6: Hallazgos Comunes y Mejores Prácticas**

**Seccion 7: Verificación y Resumen**



CONCEPTOS BÁSICOS DE LOS REGISTROS DE PRODUCCIÓN

# SECCIÓN 1

# Descripción General





# Registros de Producción

## ¿Qué?

Documentación exigida por el USDA que demuestra que las comidas reembolsables fueron preparadas y servidas de acuerdo con los requisitos establecidos.

## ¿Quién?

Cualquier persona involucrada en la planificación, preparación y servicio de comidas reembolsables.

## ¿Dónde/Cuándo?

Esta documentación debe completarse antes, durante y después del servicio de comidas cada día para todos los servicios de comidas reembolsables.

## ¿Por qué?

1. Planificación
2. Verificación de la preparación y servicio de alimentos
3. Compras



# Definiciones

## **Declaración de Formulación del Producto (PFS, por sus siglas en inglés):**

Un documento que detalla cómo un producto procesado contribuye al patrón de comidas cuando no se dispone de una etiqueta CN.

## **Remanente:**

- **Sobras:** Alimentos que sobrarán y que se podrán utilizar de forma segura en un servicio de comidas futuro.
- **Desperdicio:** Alimentos que se desechan y no se pueden reutilizar. Deben registrarse para el control de inventario y costos.
- **Devolución al inventario:** Alimentos que fueron preparados pero no servidos y que pueden devolverse al inventario de forma segura.

## **Oferta vs. Servicio (OVS):**

Un método de servicio aprobado por el USDA que permite a los estudiantes rechazar ciertos componentes de la comida (aún deben cumplir con los requisitos mínimos para el reembolso).

## **Recuento de Comidas:**

Número de comidas servidas, tanto reembolsables como no reembolsables. Generalmente se desglosan por grupo de edad/grado y tipo.

## **Artículo del Menú:**

Un alimento o combinación de alimentos que se ofrecen como parte de una comida. Cada artículo debe figurar en el registro de producción.

## **Etiquetado de Nutrición Infantil (CN):**

Programa federal voluntario de etiquetado de productos alimenticios procesados, que indica cómo contribuyen a los requisitos de los patrones de comidas en los Programas de Nutrición Infantil del USDA.



CONCEPTOS BÁSICOS DE LOS REGISTROS DE PRODUCCIÓN

## SECCIÓN 2

# El Propósito de Un Registro de Producción





# ¿Qué es un Registro de Producción?

- Los registros de producción de alimentos son documentos utilizados para respaldar las solicitudes de reembolso de los programas de nutrición escolar
- Documentan los alimentos que fueron **planificados, preparados y servidos**
- Incluyen detalles sobre las cantidades y tamaños de las porciones de cada artículo del menú
- Estos registros sirven como la cuenta oficial de lo ocurrido durante el servicio de comidas

[illegible]



# ¿Por Qué Se Requieren Los Registros de Producción?

Las regulaciones del USDA exigen que los registros de producción cumplan con los siguientes criterios:

1. Demostrar el cumplimiento de los requisitos del patrón de comidas establecido.
2. Respaldar las solicitudes de reembolso con evidencia documentada.
3. Verificar que se hayan ofrecido los componentes y tamaños de porción requeridos.
4. Proporcionar documentación durante las revisiones administrativas.
5. Garantizar la rendición de cuentas y el uso adecuado de los fondos del programa.



Si no está documentado, no se puede reclamar!





# Planificación de Menús y Servicio de Comidas

## LAS DOS SECCIONES PRINCIPALES DEL REGISTRO DE PRODUCCIÓN

### Planificación de Menús

(Antes del servicio de comidas)

- Completado antes del servicio de comidas
- Documenta todos los elementos del menú planificados y las porciones
- Establece cómo las comidas cumplirán con los requisitos del patrón de comidas

### Servicio de Comidas

(Durante/Después del servicio de comidas)

- Completado durante y después del servicio de comidas
- Registra las cantidades reales preparadas, servidas y sobrantes
- Refleja lo que realmente se ofreció y consumió







# Planificación de Menús

1. Artículos del menú que se ofrecerán.
2. Grupos de grados y patrones de comidas aplicables.
3. Contribuciones de los componentes de la comida (equivalente en onzas, tazas).
4. Tamaños de ración y porciones planificadas.
5. Recetas estandarizadas o información del producto.
6. Etiquetas CN o Declaraciones de Formulación del Producto (PFS).
7. Categoría del proceso HACCP (1, 2 o 3).
8. Número de raciones planificadas.

[illegible]



CONCEPTOS BÁSICOS DE LOS REGISTROS DE PRODUCCIÓN

# SECCIÓN 3

## **El Proceso Desde El Pronóstico Hasta el Registro**





# Desde el Pronóstico Hasta el Registro

- 1.El **pronóstico** estima cuántas comidas deben ser preparadas y servidas.
- 2.La **planificación** del menú asegura que las comidas se alineen con los requisitos del patrón de comidas.
- 3.El **servicio** de comidas refleja lo que realmente se ofrece y se selecciona.
- 4.Los registros de producción documentan las cantidades que se **prepararon**, se **servieron** y las que **sobraron**.
- 5.Cada paso contribuye a un **reembolso preciso** y a la rendición de cuentas del programa.



# Datos Utilizados Para el Pronóstico

- **Datos históricos de participación:** días, semanas o ciclos anteriores
- **Patrones de asistencia:** cambios estacionales, eventos y ausencias
- **Popularidad del menú:** preferencias de los estudiantes y patrones de selección previos
- **Conocimientos específicos de la escuela:** excursiones, días de prueba, y eventos especiales
- **Ajustes por cambios conocidos:** condiciones climáticas y variaciones de horario





# El Pronóstico es una Estimación

- El pronóstico es una aproximación, no un número exacto, fundamentada en la información disponible
- Se anticipan discrepancias entre la participación prevista y la real.
- Es posible que ocurran tanto sobreproducción como subproducción
- Los ajustes realizados durante el servicio son parte del funcionamiento habitual
- La documentación del registro de producción explica cualquier variación





# Cantidades de Planificación

- Comidas previstas  $\times$  tamaño de porción establecido  $=$  cantidad total necesaria
- Las cantidades deben ser suficientes para cubrir todos los elementos del menú
- Las cantidades planificadas deben ajustarse a los requisitos del patrón de comidas del USDA
- Incluye todas las comidas reembolsables y no reembolsables (adultos/a la carta)
- Una planificación cuidadosa minimiza el desperdicio y asegura un suministro adecuado





# Durante el Servicio de Comidas

- La participación podría no coincidir con el pronóstico inicial
- Puede ser necesario preparar o reemplazar alimentos adicionales
- El personal debe supervisar las cantidades y hacer ajustes según sea necesario
- Los componentes de las comidas deben estar disponibles para satisfacer los requisitos de OVS
- La comunicación entre el personal es esencial durante el servicio





# Después del Servicio

- La cantidad total preparada ha sido completada
- Se registra la cantidad total servida
- Las cantidades sobrantes se documentan con precisión
- Las sustituciones o modificaciones se reflejan en el registro
- Los datos recopilados se utilizan como base para el pronóstico futuro y la planificación de menús

## Production Record Template

Site: ADE Prep Date: 3/5/26  
Meal Service: Lunch Offer vs. Serve: ☒ Yes ☐ No  
Grade Group (select **one**): ☐ K-5 ☐ 6-8 ☒ K-8 ☐ 9-12 ☐ K-12  
*K-12 allowable at breakfast only.*

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Total Reimbursable Meals: | 750 |
| 2 <sup>nd</sup> Meals:    | 0   |
| Adult Meals/A la Carte:   | 50  |
| Total Meals:              | 800 |

| Recipe # | Menu Item        | Portion Size per Serving | Planned Number of Servings | Prepped Servings | Leftover Servings | Used Servings |
|----------|------------------|--------------------------|----------------------------|------------------|-------------------|---------------|
|          | Cheese Pizza     | 1 Slice                  | 425                        | 425              | 25                | 400           |
|          | Chicken Nuggets  | 5 Nuggets                | 400                        | 400              | 20                | 380           |
|          | Chef Salad       | 1 Salad                  | 25                         | 25               | 5                 | 20            |
|          | Dinner Roll      | 1 Roll                   | 425                        | 425              | 25                | 400           |
|          | Green Beans      | 1/2 c                    | 425                        | 425              | 15                | 410           |
|          | Corn             | 1/2 c                    | 400                        | 400              | 20                | 380           |
|          | Applesauce       | 1/2 c                    | 425                        | 425              | 25                | 400           |
|          | Mandarin Oranges | 1/2 c                    | 425                        | 425              | 50                | 375           |
|          |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|          |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|          |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|          |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|          |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|          |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|          |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|          |                  |                          |                            |                  |                   |               |

### Condiments

|              |          |                |     |     |     |     |
|--------------|----------|----------------|-----|-----|-----|-----|
|              | Ranch    | 1 oz.          | 600 | 600 | 100 | 500 |
|              | Ketchup  | 9 g.           | 450 | 450 | 150 | 200 |
|              | BBQ      | 1 oz.          | 450 | 450 | 225 | 225 |
| Milk Type 1: | FF White | ½ pint (1 cup) | 225 | 225 | 20  | 205 |
| Milk Type 2: | 2% White | ½ pint (1 cup) | 200 | 200 | 40  | 160 |
| Milk Type 3: | FF Choc. | ½ pint (1 cup) | 425 | 425 | 5   | 420 |

Production Notes: **Production Planned for 850 meals, slightly more in Pizza based of the last 2 cycles.**

July 2026 | Health and Nutrition Services | Arizona Department of Education | This institution is an equal opportunity provider.



# Uniendo Todas las Piezas

- **Pronóstico** – Estimar la cantidad de comidas a preparar
- **Planificación** – Determinar el menú, los tamaños de porción y las cantidades
- **Servicio** – Ajustar en función de la participación real
- **Documentación** – Registrar lo que se preparó, se sirvió y sobró



Cada paso se basa en el anterior y debe documentarse con precisión para garantizar el cumplimiento de la conformidad y el reembolso.

[illegible]



CONCEPTOS BÁSICOS DE LOS REGISTROS DE PRODUCCIÓN

# SECCIÓN 4

# Comprendiendo el Registro de Producción





Información Escolar:

- Incluye el nombre del sitio, la fecha, el tipo de servicio, OVS (si corresponde) y el grupo de grado.

# Anatomía de un Registro de Producción



Production Record Template

Site: ADE Prep Date: 3/5/26  
Meal Service: Lunch Offer vs. Serve: ☒ Yes ☐ No  
Grade Group (select one): ☐ K-5 ☐ 6-8 ☒ K-8 ☐ 9-12 ☐ K-12  
K-12 allowable at breakfast only.

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Total Reimbursable Meals: | 750 |
| 2 <sup>nd</sup> Meals:    | 0   |
| Adult Meals/A la Carte:   | 50  |
| Total Meals:              | 800 |

| Recipe #                                                                                               | Menu Item        | Portion Size per Serving | Planned Number of Servings | Prepped Servings | Leftover Servings | Used Servings |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------|----------------------------|------------------|-------------------|---------------|
|                                                                                                        | Cheese Pizza     | 1 Slice                  | 425                        | 425              | 25                | 400           |
|                                                                                                        | Chicken Nuggets  | 5 Nuggets                | 400                        | 400              | 20                | 380           |
|                                                                                                        | Chef Salad       | 1 Salad                  | 25                         | 25               | 5                 | 20            |
|                                                                                                        | Dinner Roll      | 1 Roll                   | 425                        | 425              | 25                | 400           |
|                                                                                                        | Green Beans      | 1/2 c                    | 425                        | 425              | 15                | 410           |
|                                                                                                        | Corn             | 1/2 c                    | 400                        | 400              | 20                | 380           |
|                                                                                                        | Applesauce       | 1/2 c                    | 425                        | 425              | 25                | 400           |
|                                                                                                        | Mandarin Oranges | 1/2 c                    | 425                        | 425              | 50                | 375           |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
| Condiments                                                                                             |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        | Ranch            | 1 oz.                    | 600                        | 600              | 100               | 500           |
|                                                                                                        | Ketchup          | 9 g.                     | 450                        | 450              | 150               | 200           |
|                                                                                                        | BBQ              | 1 oz.                    | 450                        | 450              | 225               | 225           |
| Milk Type 1:                                                                                           | FF White         | ½ pint (1 cup)           | 225                        | 225              | 20                | 205           |
| Milk Type 2:                                                                                           | 2% White         | ½ pint (1 cup)           | 200                        | 200              | 40                | 160           |
| Milk Type 3:                                                                                           | FF Choc.         | ½ pint (1 cup)           | 425                        | 425              | 5                 | 420           |
| Production Notes: Production Planned for 850 meals, slightly more in Pizza based of the last 2 cycles. |                  |                          |                            |                  |                   |               |



# Anatomía de un Registro de Producción

### Información Escolar:

- Incluye el nombre del sitio, la fecha, el tipo de servicio, OVS (si corresponde) y el grupo de grado.



### Production Record Template

Site: ADE Prep Date: 3/5/26  
Meal Service: Lunch Offer vs. Serve: ☒ Yes ☐ No  
Grade Group (select one): ☐ K-5 ☐ 6-8 ☒ K-8 ☐ 9-12 ☐ K-12  
K-12 allowable at breakfast only.

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Total Reimbursable Meals: | 750 |
| 2 <sup>nd</sup> Meals:    | 0   |
| Adult Meals/A la Carte:   | 50  |
| Total Meals:              | 800 |

### Elementos del Menú:

- Incluye una lista de todos los alimentos que se ofrecen, con recetas y productos.
- Incluye el tamaño de la porción y el número de raciones planificados
- Debe ajustarse a la documentación de acreditación

| Recipe #                                                                                               | Menu Item        | Portion Size per Serving | Planned Number of Servings | Prepped Servings | Leftover Servings | Used Servings |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------|----------------------------|------------------|-------------------|---------------|
|                                                                                                        | Cheese Pizza     | 1 Slice                  | 425                        | 425              | 25                | 400           |
|                                                                                                        | Chicken Nuggets  | 5 Nuggets                | 400                        | 400              | 20                | 380           |
|                                                                                                        | Chef Salad       | 1 Salad                  | 25                         | 25               | 5                 | 20            |
|                                                                                                        | Dinner Roll      | 1 Roll                   | 425                        | 425              | 25                | 400           |
|                                                                                                        | Green Beans      | 1/2 c                    | 425                        | 425              | 15                | 410           |
|                                                                                                        | Corn             | 1/2 c                    | 400                        | 400              | 20                | 380           |
|                                                                                                        | Applesauce       | 1/2 c                    | 425                        | 425              | 25                | 400           |
|                                                                                                        | Mandarin Oranges | 1/2 c                    | 425                        | 425              | 50                | 375           |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
| Condiments                                                                                             |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        | Ranch            | 1 oz.                    | 600                        | 600              | 100               | 500           |
|                                                                                                        | Ketchup          | 9 g.                     | 450                        | 450              | 150               | 200           |
|                                                                                                        | BBQ              | 1 oz.                    | 450                        | 450              | 225               | 225           |
| Milk Type 1:                                                                                           | FF White         | ½ pint (1 cup)           | 225                        | 225              | 20                | 205           |
| Milk Type 2:                                                                                           | 2% White         | ½ pint (1 cup)           | 200                        | 200              | 40                | 160           |
| Milk Type 3:                                                                                           | FF Choc.         | ½ pint (1 cup)           | 425                        | 425              | 5                 | 420           |
| Production Notes: Production Planned for 850 meals, slightly more in Pizza based of the last 2 cycles. |                  |                          |                            |                  |                   |               |



# Anatomía de un Registro de Producción

## Información Escolar:

- Incluye el nombre del sitio, la fecha, el tipo de servicio, OVS (si corresponde) y el grupo de grado.

### Elementos del Menú:

- Incluye una lista de todos los alimentos que se ofrecen, con recetas y productos.
- Incluye el tamaño de la porción y el número de raciones planificados
- Debe ajustarse a la documentación de acreditación

## Condimentos:

- Incluye todos los condimentos disponibles

[illegible]



# Anatomía de un Registro de Producción

## Información Escolar:

- Incluye el nombre del sitio, la fecha, el tipo de servicio, OVS (si corresponde) y el grupo de grado.

### Elementos del Menú:

- Incluye una lista de todos los alimentos que se ofrecen, con recetas y productos.
- Incluye el tamaño de la porción y el número de raciones planificados
- Debe ajustarse a la documentación de acreditación

## Condimentos:

- Incluye todos los condimentos disponibles

## Leche:

- Incluye todas las variedades de leche que se ofrecen.

[illegible]



# Anatomía de un Registro de Producción

## Información Escolar:

- Incluye el nombre del sitio, la fecha, el tipo de servicio, OVS (si corresponde) y el grupo de grado.

### Elementos del Menú:

- Incluye una lista de todos los alimentos que se ofrecen, con recetas y productos.
- Incluye el tamaño de la porción y el número de raciones planificados
- Debe ajustarse a la documentación de acreditación

## Condimentos:

- Incluye todos los condimentos disponibles

## Leche:

- Incluye todas las variedades de leche que se ofrecen.



## Production Record Template

Site: ADE Prep

Date: 3/5/26

Meal Service: Lunch

Offer vs. Serve: ☒ Yes ☐ No

Grade Group (select **one**): ☐ K-5 ☐ 6-8 ☒ K-8 ☐ 9-12 ☐ K-12

*K-12 allowable at breakfast only.*

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Total Reimbursable Meals: | 750 |
| 2 <sup>nd</sup> Meals:    | 0   |
| Adult Meals/A la Carte:   | 50  |
| Total Meals:              | 800 |

[illegible]

## Recuento de Comidas:

- Incluye el total de comidas reembolsables, para adultos y a la carta.
- Debe reflejar recuentos precisos en el punto de venta.
- Se utiliza para verificar que se haya preparado suficiente comida.







# Anatomía de un Registro de Producción

### Información Escolar:

- Incluye el nombre del sitio, la fecha, el tipo de servicio, OVS (si corresponde) y el grupo de grado.

### Elementos del Menú:

- Incluye una lista de todos los alimentos que se ofrecen, con recetas y productos.
- Incluye el tamaño de la porción y el número de raciones planificados
- Debe ajustarse a la documentación de acreditación

## Condimentos:

- Incluye todos los condimentos disponibles

## Leche:

- Incluye todas las variedades de leche que se ofrecen.



## Production Record Template

Site: ADE Prep

Date: 3/5/26

Meal Service: Lunch

Offer vs. Serve: ☒ Yes ☐ No

Grade Group (select **one**): ☐ K-5 ☐ 6-8 ☒ K-8 ☐ 9-12 ☐ K-12

*K-12 allowable at breakfast only.*

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Total Reimbursable Meals: | 750 |
| 2 <sup>nd</sup> Meals:    | 0   |
| Adult Meals/A la Carte:   | 50  |
| Total Meals:              | 800 |

| Recipe #                                                                                               | Menu Item        | Portion Size per Serving | Planned Number of Servings | Prepped Servings | Leftover Servings | Used Servings |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------|----------------------------|------------------|-------------------|---------------|
|                                                                                                        | Cheese Pizza     | 1 Slice                  | 425                        | 425              | 25                | 400           |
|                                                                                                        | Chicken Nuggets  | 5 Nuggets                | 400                        | 400              | 20                | 380           |
|                                                                                                        | Chef Salad       | 1 Salad                  | 25                         | 25               | 5                 | 20            |
|                                                                                                        | Dinner Roll      | 1 Roll                   | 425                        | 425              | 25                | 400           |
|                                                                                                        | Green Beans      | 1/2 c                    | 425                        | 425              | 15                | 410           |
|                                                                                                        | Corn             | 1/2 c                    | 400                        | 400              | 20                | 380           |
|                                                                                                        | Applesauce       | 1/2 c                    | 425                        | 425              | 25                | 400           |
|                                                                                                        | Mandarin Oranges | 1/2 c                    | 425                        | 425              | 50                | 375           |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        |                  |                          |                            |                  |                   |               |
| <b>Condiments</b>                                                                                      |                  |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                                                                        | Ranch            | 1 oz.                    | 600                        | 600              | 100               | 500           |
|                                                                                                        | Ketchup          | 9 g.                     | 450                        | 450              | 150               | 200           |
|                                                                                                        | BBQ              | 1 oz.                    | 450                        | 450              | 225               | 225           |
| Milk Type 1:                                                                                           | FF White         | ½ pint (1 cup)           | 225                        | 225              | 20                | 205           |
| Milk Type 2:                                                                                           | 2% White         | ½ pint (1 cup)           | 200                        | 200              | 40                | 160           |
| Milk Type 3:                                                                                           | FF Choc.         | ½ pint (1 cup)           | 425                        | 425              | 5                 | 420           |
| Production Notes: Production Planned for 850 meals, slightly more in Pizza based of the last 2 cycles. |                  |                          |                            |                  |                   |               |

## Recuento de Comidas:

- Incluye el total de comidas reembolsables, para adultos y a la carta.
- Debe reflejar recuentos precisos en el punto de venta.
- Se utiliza para verificar que se haya preparado suficiente comida.

 **Comidas/Platos servidos:**

- Documentar el número de raciones preparadas y utilizadas.
- Incluye sobras y ajustes durante el servicio.
- Las cantidades preparadas deben ser suficientes para cubrir la participación prevista.

### Notas de producción:

- Documentar cualquier cambio o circunstancia inusual
- Proporciona contexto para respaldar la exactitud del registro.







# Planificado vs. Real

- Las cantidades estimadas se fundamentan en las proyecciones y las tendencias de participación
- Las cifras reales representan lo que se preparó y estuvo disponible para el servicio
- Los ajustes deben estar debidamente documentados y ser razonables
- Las discrepancias deben ser justificables y coherentes
- Esto contribuye a la precisión del pronóstico y a la eficiencia operativa



# Recuento de Comidas

- Se debe registrar el total de comidas reembolsables servidas
- Debe coincidir con el recuento de comidas en el punto de venta
- Debe respaldar las cantidades preparadas y servidas
- Las inconsistencias pueden dar lugar a conclusiones o medidas fiscales

|                        |            |
|------------------------|------------|
| Reimbursable Meals     | <b>750</b> |
| Adult Meals/A la Carte | <b>50</b>  |
| Total Meals            | <b>800</b> |



# Documentar las Sobras

- Registra la comida que no se sirvió o que sobró tras el servicio
- Explica las diferencias entre lo que se planificó, se preparó y se sirvió
- Facilita una mayor precisión en las previsiones y un seguimiento efectivo de los desperdicios
- Ayuda a los auditores a captar la imagen completa del servicio de comidas
- Debe completarse al finalizar el servicio de comidas (ni antes, ni una hora o un día después)
- Las sobras documentadas deben corresponder con el número real de raciones sobrantes

|                        |  |     |
|------------------------|--|-----|
| Reimbursable Meals     |  | 750 |
| Adult Meals/A la Carte |  | 50  |
| Total Meals            |  | 800 |

| on (optional)     |                 |                      |                 | Actual Number of Servings Prepared | Leftovers | Used Servings |
|-------------------|-----------------|----------------------|-----------------|------------------------------------|-----------|---------------|
| cup(s)            |                 |                      |                 |                                    |           |               |
| Starchy Vegetable | Other Vegetable | Additional Vegetable | Total Vegetable |                                    |           |               |
|                   |                 |                      |                 | 425                                | 25        | 400           |
|                   |                 |                      |                 | 400                                | 20        | 380           |
|                   |                 |                      |                 | 25                                 | 5         | 20            |
|                   |                 |                      |                 | 425                                | 25        | 400           |
|                   |                 |                      |                 | 425                                | 15        | 410           |
| 1/2c              |                 |                      |                 | 400                                | 20        | 380           |
|                   |                 |                      |                 | 425                                | 25        | 400           |
|                   |                 |                      |                 | 425                                | 50        | 375           |
|                   |                 |                      |                 |                                    |           |               |
|                   |                 |                      |                 | 600                                | 100       | 500           |
|                   |                 |                      |                 | 450                                | 150       | 200           |
|                   |                 |                      |                 | 450                                | 225       | 225           |
|                   |                 |                      |                 | 225                                | 20        | 205           |
|                   |                 |                      |                 | 200                                | 40        | 160           |
|                   |                 |                      |                 | 425                                | 5         | 420           |



Que no sobren alimentos todos los días genera escepticismo entre los auditores (¿de verdad te quedaste sin comida todos los días?).



# Cómo Debe Ser una Documentación Razonable

- Proyecciones fundamentadas en datos históricos y tendencias de participación
- Los ajustes están documentados y justificados desde una perspectiva operativa
- La información es completa, precisa y fácil de leer
- Las variaciones son aceptables siempre que sean razonables y justificadas
- El auditor puede entender el registro sin necesidad de aclaraciones adicionales
- Variabilidad e imprevisibilidad:
  - *Los auditores desean observar los registros de producción con cifras aleatorias que a veces no coinciden exactamente con el conteo de comidas.*
  - *Saben que el servicio de comidas varía diariamente y cuestionarán los registros de producción que muestran las mismas cifras cada día o para cada artículo (excepto para Servicio Exclusivo).*

[illegible]



CONCEPTOS BÁSICOS DE LOS REGISTROS DE PRODUCCIÓN

## SECCIÓN 5

# Construyendo el Registro de Producción









# Escenario de Hoy

- El tipo de servicio (almuerzo, por ejemplo)
- El sitio escolar y la fecha
- El menú (grupo de grados)

## Asegúra:

De que el lugar, la fecha y el grupo de grado sean correctos.

[illegible]



# El Menú

- Confirma que los artículos coinciden con lo que se debe servir
- Asegurate que las porciones sean adecuadas para el grupo de edad

## Pregúntate:

“Si se sirve este producto, ¿está debidamente documentado?”

[illegible]







# Cantidades Planificadas

- Utiliza el pronóstico para determinar cantidades planificadas necesarias
- En el registro, completaras la columna "Número de raciones previsto"

## Verifica:

¿Esto abarca todas las comidas planeadas?



La mejor práctica es utilizar recetas estandarizadas e información sobre el rendimiento para calcular cantidades precisas.

[illegible]



Durante el servicio de comidas

- El servicio no siempre se desarrolla como se había previsto...
- Actualización del escenario:
  - La participación fue un poco mayor de lo esperado, lo que nos llevó a preparar **50 porciones adicionales de hamburguesa de pollo y pan**

## Recordatorio:

Es fundamental documentar  
claramente cualquier ajuste  
realizado

[illegible]

## Porciones planificadas y utilizadas

| PLANIFICADO                | USADO |
|----------------------------|-------|
| Hamburguesa de Pollo 675   | 695   |
| Pan 675                    | 695   |
| Zanahorias 400             | 367   |
| Frijoles Horneados 350     | 311   |
| Puree de Manzana 500       | 465   |
| Duraznos 200               | 162   |
| Aderez Ranch 400           | 354   |
| Leche Sin Grasa Blanca 100 | 78    |
| Leche 2% Blanca 100        | 85    |
| Leche Sin Grasa Choc. 550  | 539   |



# Sobras

- En el registro, cuenta la cantidad sobrante
- ¿Cómo se utilizará?  
(reservado, desechado, etc.)

## Compruebe:

- ¿Es razonable la cuenta las sobras considerando lo siguiente?
  - Lo que planio
  - Lo que preparo
  - Lo que servio



Production Record Template

Site: ADE Prep Date: 4/13/26

Meal Service: Lunch Offer vs. Serve: ☒ Yes ☐ No

Grade Group (select one): ☐ K-5 ☐ 6-8 ☐ K-8 ☒ 9-12 ☐ K-12

K-12 allowable at breakfast only.

Total Reimbursable Meals:

2<sup>nd</sup> Meals:

Adult Meals/A la Carte:

Total Meals:

| Recipe #                                                     | Menu Item       | Portion Size per Serving | Planned Number of Servings | Prepped Servings | Leftover Servings | Used Servings |
|--------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------|----------------------------|------------------|-------------------|---------------|
| CN 66540                                                     | Chicken Patty   | 3.05oz                   | 675                        | 725              | 30                | 695           |
|                                                              | Bun             | 1 Bun                    | 675                        | 725              | 30                | 695           |
|                                                              | Baby Carrots    | 1/2 c                    | 400                        | 400              | 33                | 367           |
|                                                              | Baked Beans     | 1/2 c                    | 350                        | 350              | 39                | 311           |
|                                                              | Apple Sauce Cup | 1/2 c                    | 500                        | 500              | 35                | 465           |
|                                                              | Peaches         | 1/2 c                    | 200                        | 200              | 38                | 162           |
| Condiments                                                   |                 |                          |                            |                  |                   |               |
|                                                              | Ranch           | 1 oz.                    | 400                        | 400              | 46                | 354           |
| Milk Type 1:                                                 | FF White        | ½ pint (1 cup)           | 100                        | 100              | 6                 | 94            |
| Milk Type 2:                                                 | 2% White        | ½ pint (1 cup)           | 100                        | 100              | 25                | 75            |
| Milk Type 3:                                                 | FF Choc.        | ½ pint (1 cup)           | 550                        | 550              | 11                | 539           |
| Production Notes: Made 50 servings extra Chicken Patty & Bun |                 |                          |                            |                  |                   |               |

July 2026 | Health and Nutrition Services | Arizona Department of Education | This institution is an equal opportunity provider.

| Porciones planificadas y utilizadas |       |
|-------------------------------------|-------|
| PLANIFICADO                         | USADO |
| Hamburguesa de Pollo 675            | 695   |
| Pan 675                             | 695   |
| Zanahorias 400                      | 367   |
| Frijoles Horneados 350              | 311   |
| Puree de Manzana 500                | 465   |
| Duraznos 200                        | 162   |
| Aderez Ranch 400                    | 354   |
| Leche Sin Grasa Blanca 100          | 78    |
| Leche 2% Blanca 100                 | 85    |
| Leche Sin Grasa Choc. 550           | 539   |



# Recuento de Comidas

- Cuenta las comidas estudiantiles reembolsables
- Comidas para adultos o fuera del programa
- Total de comidas

## Verifica:

¿El número de comidas que preparas excede las cantidades permitidas?



Si las cantidades superan lo que se puede soportar, ¡esto es un problema de documentación!

[illegible]



# Uniendo Todas las Piezas

## COMPLETANDO EL REGISTRO DE PRODUCCIÓN

Asegúrese de que todas las secciones estén completamente completas:

- Cantidades planificadas
  - Cantidades reales preparadas
  - Recuento de comidas
  - Sobras

### Pregunta:

- ¿Todos los números tienen una relación lógica?
- ¿Esto refleja lo que realmente ocurrió?



Un registro de producción debe narrar la historia completa del servicio de comidas de principio a fin.



# Completando el Registro de Producción

- ¿Tiene sentido esto?
- ¿Están los números relacionados en todas las secciones?
- ¿El registro refleja el servicio de comidas real?
- ¿La información requerida es completa y precisa?
- ¿Podría una persona que no esté familiarizada con su sitio web entender este registro de producción?

## Estándar Final:

Este récord debe ser evaluado de manera independiente, sin requerir explicación adicional.

[illegible]



CONCEPTOS BÁSICOS DE LOS REGISTROS DE PRODUCCIÓN

# SECCIÓN 6

# Hallazgos Comunes y Mejores Prácticas





# Problemas Comunes en los Registros de Producción

- Porciones faltantes o incorrectas
- Totales y cálculos inconsistentes o incompletos
- El recuento de comidas no coincide con las cantidades preparadas
- Registros incompletos (elementos del menú faltantes o sobras)
- La documentación no indica claramente que las comidas son reembolsables
- La información es poco clara, ilegible o no se registra en tiempo real





# Hallazgos Más Comunes en los Registros de Producción (Auditores)

- Las contribuciones a los patrones de comidas son incorrectas:
  - *No son obligatorias, y recomendamos omitirlas como parte del registro para evitar irregularidades de datos*
- Las cantidades planificadas, preparadas y servidas no coinciden
- El recuento de comidas no se corresponde con las cantidades de producción
- Las cantidades sobrantes faltan o están incompletas
- Las sustituciones o cambios no se documentan
- Se utiliza una unidad de medida inapropiada para el tamaño de las porciones
  - *p. ej., 2 onzas para las naranjas si no se pesan las porciones*



# Lo Que los Auditores Están Evaluando

1. Cumplimiento de los requisitos del patrón de comidas del USDA
2. Documentación completa y coherente en todas las secciones
3. Alineación entre las cantidades preparadas y las comidas servidas
4. Documentación clara de sustituciones y ajustes
5. Un registro autosuficiente que narra con precisión los eventos del día



# ¿Qué Está Mal en este Registro de Producción?

| Recipe # | Menu Item       | Portion Size per Serving | Planned Number of Servings | Prepped Servings | Leftover Servings | Used Servings |
|----------|-----------------|--------------------------|----------------------------|------------------|-------------------|---------------|
|          | Chicken Nuggets | 2 oz                     | 75                         |                  |                   |               |
|          |                 |                          |                            |                  |                   |               |



# ¿Qué Está Mal en este Registro de Producción?

| Recipe # | Menu Item       | Portion Size per Serving | Planned Number of Servings | Prepped Servings | Leftover Servings | Used Servings |
|----------|-----------------|--------------------------|----------------------------|------------------|-------------------|---------------|
|          | Chicken Nuggets | 2 oz                     | 75                         |                  |                   |               |
|          |                 |                          |                            |                  |                   |               |

**Tamaño de porción incorrecto:**

- 2 onzas no es un tamaño de porción adecuado para los nuggets de pollo. El número de nuggets por ración constituiría un tamaño de porción adecuado.



# ¿Qué Está Mal en este Registro de Producción?

| Recipe # | Menu Item               | Portion Size per Serving | Planned Number of Servings | Prepped Servings | Leftover Servings | Used Servings |
|----------|-------------------------|--------------------------|----------------------------|------------------|-------------------|---------------|
|          | Whole Grain Pancakes    | 2 pancakes               | 200                        | 200              | 15                | 185           |
|          | Fresh Banana            | 1 Banana                 | 100                        | 100              | 25                | 75            |
|          | Grape Juice             | 1/2 cup                  | 150                        | 150              | 30                | 120           |
|          | 1% Unflavored Milk      | 1 carton                 |                            |                  |                   |               |
|          | Fat Free Chocolate Milk | 1 carton                 |                            |                  |                   |               |
|          |                         |                          |                            |                  |                   |               |

# ¿Qué Está Mal en este Registro de Producción?

| Recipe # | Menu Item               | Portion Size per Serving | Planned Number of Servings | Prepped Servings | Leftover Servings | Used Servings |
|----------|-------------------------|--------------------------|----------------------------|------------------|-------------------|---------------|
|          | Whole Grain Pancakes    | 2 pancakes               | 200                        | 200              | 15                | 185           |
|          | Fresh Banana            | 1 Banana                 | 100                        | 100              | 25                | 75            |
|          | Grape Juice             | 1/2 cup                  | 150                        | 150              | 30                | 120           |
|          | 1% Unflavored Milk      | 1 carton                 |                            |                  |                   |               |
|          | Fat Free Chocolate Milk | 1 carton                 |                            |                  |                   |               |
|          |                         |                          |                            |                  |                   |               |

**No se especifican las porciones para la leche:**

- La leche, los condimentos, los extras, etc., deben tratarse como cualquier otro elemento del menú e incluirse en los registros de producción, con todas las secciones requeridas completadas.



# Buenas Prácticas que Previenen Hallazgos

- Utilice datos históricos para crear pronósticos precisos
- Revise las aportaciones de alimentos para asegurar el cumplimiento del patrón de comidas, de manera independiente a los registros de producción
- Registre los cambios y sustituciones a medida que ocurran
- Asegúrese de que el número de raciones no supere la cantidad servida
- Revise los registros para garantizar su exactitud e integridad



CONCEPTOS BÁSICOS DE LOS REGISTROS DE PRODUCCIÓN

# SECCIÓN 7

# **Verificación y Resumen**





# Evaluando el Registro

- Identifica la información faltante o las inconsistencias
- Evalúa si el registro respalda las comidas declaradas
- Preparase para explicar las preguntas que plantearía a un auditor

[illegible]

# ¿Qué Estás Buscando?

- ¿Están unidos los números en todas las secciones del registro?
- ¿Se encuentran documentados todos los componentes y sus respectivas porciones?
- ¿El registro refleja con precisión lo que realmente sucedió durante el servicio?
- ¿Es la documentación clara, completa y coherente?

[illegible]



# ¿Qué Destacaría un Auditor?

- Documentación que está ausente o incompleta
- Verifique que el número de comidas no exceda el de los platos principales servidos
- Ausencia de documentación para sustituciones o cambios
- Registros que no corresponden con el servicio real

[illegible]

# Verificación Final

- ¿Sería comprensible este registro para alguien que no conoce su sitio web?
- ¿La documentación respalda de manera completa las comidas mencionadas?
- ¿Se encuentran claramente registrados todos los componentes y cantidades requeridos?
- ¿Tendrías la confianza suficiente para enviar esto para su revisión hoy?



# Gracias!

**POR FAVOR, COLOQUE SUS PREGUNTAS EN LA SECCIÓN DE PREGUNTAS Y RESPUESTAS.**

Si asiste al seminario web en directo, recibirá un correo electrónico una vez que su participación haya sido confirmada. Tras recibir este mensaje, podrá acceder a su certificado en APLD.

Si está viendo la grabación del seminario web, encontrará el enlace a la encuesta y el certificado de finalización al final de las diapositivas del seminario.





# Certificado

---

**Haz clic en el botón para acceder a una breve encuesta sobre esta formación en línea.**

**Después de completar la encuesta, tendrás la opción de imprimir tu certificado de finalización desde SurveyMonkey.**

Información que debe incluirse al documentar esta formación para las Normas Profesionales:

**Título del curso: Conceptos Básicos De Los Registros de Producción**

**Duración: 60 minutos**

---

Tenga en cuenta que los participantes deben registrar el número de horas de capacitación estipuladas en el curso, independientemente del tiempo que les lleve completarlo.







De acuerdo con la legislación federal sobre derechos civiles y las normas y políticas de derechos civiles del USDA, este organismo, junto con sus agencias, oficinas, empleados e instituciones que participan o administran programas del USDA, tiene prohibido discriminar por motivos de raza, color, origen nacional, religión, sexo, discapacidad, edad, estado civil, situación familiar/parental, ingresos derivados de programas de asistencia pública, creencias políticas o represalias por actividades previas relacionadas con los derechos civiles, en cualquier programa o actividad realizada o financiada por el USDA (no todos los motivos son aplicables a todos los programas). Los recursos y plazos para presentar quejas varían según el programa o el incidente.

Las personas con discapacidad que necesiten métodos alternativos de comunicación para acceder a información sobre el programa (por ejemplo, Braille, letra grande, audiocinta, lenguaje de señas americano, etc.) deben ponerse en contacto con la agencia estatal o local que gestiona el programa o con el USDA a través del Servicio de Retransmisión de Telecomunicaciones al 711 (voz y TTY). Asimismo, la información del programa puede estar disponible en otros idiomas además del inglés.

Para presentar una queja por discriminación en un programa, complete el Formulario de Queja por Discriminación en Programas del USDA, AD-3027, que se encuentra disponible en línea en la sección Cómo presentar una queja por discriminación en un programa y en cualquier oficina del USDA. Alternativamente, puede redactar una carta dirigida al USDA que incluya toda la información requerida en el formulario. Para solicitar una copia del formulario de queja, llame al (866) 632-9992. Envíe su formulario o carta completa al USDA antes de:

**Correo postal:** Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Oficina del Subsecretario de Derechos Civiles, 1400 Avenida de la Independencia, SW, Parada de Correo 9410, Washington, D.C. 20250-9410;  
**Fax:** (202) 690-7442; o  
**Correo electrónico:** [program.intake@usda.gov](mailto:program.intake@usda.gov).

*El USDA es un proveedor, empleador y prestamista que promueve la igualdad de oportunidades.*