



AJUSTE DE COMIDA INFANTIL

Nombre del proveedor _____ N.º de proveedor _____ Mes/año del reclamo _____

AJUSTES EN EL MENÚ

Desayuno

Ajuste en el desayuno _____

- Ausencia de leche líquida
- Tipo incorrecto de leche servida según la edad de los niños bajo cuidado
- Ausencia de vegetal/fruta o de jugo 100 % natural
- Ausencia de componente de granos/pan o ausencia de una porción de alimentos ricos en granos enteros
- Otro _____

Almuerzo/cena

Ajuste en el almuerzo o la cena _____

- Ausencia de leche líquida
- Tipo incorrecto de leche servida según la edad de los niños bajo cuidado
- Ausencia de una porción del componente vegetal
- Ausencia de una porción del componente de fruta o un segundo vegetal
- Ausencia de componente de granos/pan o ausencia de una porción de alimentos ricos en granos enteros
- Ausencia de carne o un sustituto de la carne
- Otro _____

Colación

Ajuste en la colación _____

- Se deben servir 2 componentes diferentes
- Otro _____

PROBLEMAS DE MONITOREO

Ajuste _____

- La comida observada no coincide con el menú escrito Fecha _____
- Los niños observados no coinciden con el conteo de comidas/asistencia a las comidas Fecha _____
- Otro _____

FORMULARIOS DE INSCRIPCIÓN

Ajuste _____

- Falta el formulario de inscripción de _____

PRÁCTICAS RECOMENDADAS

CACFP motiva enormemente programas de cuidado diurno para que implementen estas prácticas recomendadas para los participantes reciban comidas saludables mientras están en cuidado:

Vegetales y frutas

- Prepare por lo menos 1 de los 2 componentes requeridos para una colación, un vegetal o una fruta.
- Sirva una variedad de frutas y elija frutas enteras (frescas, de conserva, secas o congeladas) con más frecuencia que un jugo.
- Proporcione por lo menos una ración de vegetales de color verde oscuro, vegetales rojos y vegetales anaranjados, frijoles y chícharos, vegetales ricos en almidón y otros vegetales una vez a la semana.

Granos/pan

- Proporcione por lo menos dos porciones de alimentos ricos en granos enteros por día.

Carne y sustitutos de la carne

- Sirva solo carnes magras, nueces y legumbres.
- Límitese a servir carnes procesadas una sola vez por semana.
- Sirva únicamente quesos naturales y elija quesos bajos en grasas o reducidos en grasas.

Leche

- Sirva únicamente leche sin sabor a todas los participantes.

Personal del patrocinador CACFP _____ Fecha _____