

**Durante una Revisión
Administrativa, ¿cuáles son las
consecuencias para las cocinas
que no cumplen con las
regulaciones?**

**¿Qué pasos tomaría usted para
manejar una queja por
discriminación?**

**¿En su cocina se implementa el
“offer vs Serve”? ¿Qué significa
“offer vs Serve”?**

¿Quién necesita ser entrenado en Derechos Civiles?

**¿Qué tan seguido tiene usted que ser entrenado en Derechos Civiles?
¿Cómo comprueba que ha sido entrenado?**

**¿Qué documentación se
requiere que usted mantenga
para su plan del HACCP?**

¿Cuál es el poster que se cuelga a la vista de los clientes para informarles como presentar una queja; donde puede conseguir este poster?

**¿Qué actividades ustedes han
conducido en su escuela como parte
de la implementación de la póliza
de salubridad local?**

**¿Cada cuánto tiempo la cocina
debe ser inspeccionada por el
departamento local de
salubridad?**

**¿Dónde debe de ponerse el
reporte más reciente de la
inspección de salubridad?**

Si ustedes reportan el programa de meriendas servidas después del horario escolar, ¿Cuáles son los documentos requeridos que ustedes deben de mantener?

Si ustedes reportan el programa de meriendas servidas después del horario escolar, ¿Cuándo este programa debe de ser revisado y quien conduce la revisión?

¿Qué registros/documentos demuestran que ustedes cumplen con el patrón de alimentos para desayunos, almuerzos y meriendas servidos en su escuela?

¿Qué tipos de leche deben de ser ofrecidas con alimentos reembolsables?

**¿Donde y cuando debe de haber
agua potable disponible?**

**En el desayuno y en el almuerzo
“offer vs serve”. ¿Qué es lo que
el plato del estudiante debe de
llevar para que cuente como un
plato reembolsable?**

Bajo el nuevo patrón de alimentos, ¿cuáles son los 5 componentes que deben ser ofrecidos en el almuerzo?

Bajo el nuevo patrón de alimentos, ¿cuáles son los 3 componentes que deben ser ofrecidos en el desayuno?

¿Cómo usted les informaría a los estudiantes lo que ellos pueden seleccionar para llevar un plato reembolsable?

¿Qué significa HACCP?

¿Qué significa SOP?