



## **Seguridad Alimentaria en el Hogar para Comidas Escolares**

*¡Hola Padres! Estamos felices de alimentar a sus hijos con comidas saludables durante este momento difícil. A continuación, se presentan simples pautas para que su hijo disfrute su comida en casa de forma segura.*

- **Alimentos Fríos:** Todos los productos fríos deben refrigerarse a 41° F o menos dentro de 2 horas.
- **Alimentos Congelados:** Colóquelos en el congelador inmediatamente. Mantenga los alimentos congelados hasta que sus hijos estén listos para comer.
- **Recalentar:** Los alimentos congelados precocinados deben recalentarse a un mínimo de 140°F. No cocinar demasiado.
- **Productos de Pan:** Incluyendo pan fresco y/o alimentos empaquetados.
  - Mantener congelado o en el refrigerador para extender la vida de útil.
- **Fruta Entera:** Lave todas las frutas enteras antes de comer (incluso las frutas con cáscaras).
- **Nota Especial:** Nuestros productos no tienen muchos conservantes. Por lo tanto, deben de comerse dentro de los 2 días posteriores a la descongelación.

### **Alerta de Alérgenos Comunes**

- **Un crustables:** *Alerta de alérgenos – Este producto contiene mantequilla de maní.*
  - Mantener congelado hasta que esté listo para descongelar. La descongelación tarda unos 30 minutos.
  - Por favor deseche el producto 24 horas después de descongelarlo de congelado.
- Algunos productos pueden contener alérgenos, como el trigo. Visite [www.yourchew.com](http://www.yourchew.com) para obtener información sobre ingredientes y nutrición.

### **Precauciones Especiales para COVID-19**

- Después de recoger su paquete de comida semanal, lávese las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos cuando llegue a casa.
- Una vez que se retiran los alimentos de las instalaciones del distrito, NLMUSD no es responsable del manejo inadecuado de los alimentos que provoque enfermedad.