



TTUSD
FOOD
AND
NUTRITION
SERVICES

FRESH & LOCAL

All foods offered will be cold. Please follow safe food handling guidelines by reheating foods to 165F using a food thermometer or keeping cold foods at 40F or below. When reheating foods, be sure they reach 165° F as measured with a food thermometer. Cover food to reheat. This retains moisture and ensures that food will heat all the way through.

When reheating in the microwave, cover and rotate the food for even heating. Arrange food items evenly in a covered microwave safe glass or ceramic dish (do not use any plastic container to reheat) and add some liquid if needed. Be sure the covering is microwave safe and vent the lid or wrap to let the steam escape. Check the temperature of the food in several places with a food thermometer and allow a resting time before checking the internal temperature of the food with a food thermometer. Cooking continues for a longer time in dense foods such as a meat than in less dense foods like breads, small vegetables and fruits.

If you have any questions, please call 530-582-2528 or email us to food@ttusd.org

Todos los alimentos ofrecidos estarán fríos. Siga las pautas de manejo seguro de alimentos calentando los alimentos a 165F usando un termómetro de alimentos o manteniendo los alimentos fríos a 40F o menos. Al recalentar alimentos, asegúrese de que alcancen 165 ° F, medidos con un termómetro para alimentos. Cubra la comida para recalentar. Esto retiene la humedad y asegura que la comida se caliente por completo.

Al recalentar en el microondas, cubra y gire la comida para calentarla uniformemente. Acomode los alimentos de manera uniforme en un plato de cerámica o vidrio cubierto para microondas (no use ningún tipo de envase plástico al recalentar) y agregue un poco de líquido si es necesario. Asegúrese de que la cubierta sea apta para microondas y ventile la tapa o la envoltura para dejar escapar el vapor. Verifique la temperatura de los alimentos en varios lugares con un termómetro para alimentos y permita un tiempo de descanso antes de verificar la temperatura interna de los alimentos con un termómetro para alimentos. La cocción continúa por más tiempo en alimentos densos como carnes que en alimentos menos densos como panes, vegetales pequeños y frutas.

Si tiene cualquier pregunta, por favor llame al 530-582-2529 o envíenos un email a food@ttusd.org