



NHSD COOKING INSTRUCTIONS

Instrucciones de almacenamiento y calentamiento de comidas

We hope you enjoy your meals! Please take a few moments to read the information below regarding storage and preparation of your meals.

¡Esperamos que disfrute de sus comidas! Tómese unos minutos para leer la información a continuación sobre el almacenamiento y la preparación de sus comidas.

All foods requiring refrigeration need to be kept at a temperature of 40 °F or below. Shelf-stable items should be stored at a temperature of 85 °F or below. Todos los alimentos que requieren refrigeración deben mantenerse a una temperatura de 40 °F o menos. Los artículos estables deben almacenarse a una temperatura de 85 °F o menos.

All Fresh Milk & Juices -
Refrigeration required. **Toda la leche y jugos frescos:** se requiere refrigeración.

Fresh Whole Fruit – Wash Fruit; Refrigeration recommended, but not required. **Fruta entera fresca:** se recomienda refrigerar, pero no es obligatorio. **String Cheese, Yogurt -** Refrigeration required. Consume within 5 days. **Cadena de queso:** se requiere refrigeración. Consumir dentro de los 5 días.

All Cereals, Crackers, Chips, Sunflower Seeds - Shelf-stable. No refrigeration required. Consume by the “Best By” date located on the product. **Todos los cereales, galletas, papas fritas, semillas de girasol:** estables. No se requiere refrigeración. Consumir antes de la fecha “Best By” que se encuentra en el producto.

All Shelf-Stable Fruit - (e.g.: Applesauce cups, Raisins, etc) - Shelf-stable. No refrigeration required. Consume by the “Best By” date located on the product. Todas las frutas estables - (por ejemplo: tazas de puré de manzana, pasas, etc.) - Estables. No se requiere refrigeración. Consumir antes de la fecha “Best By” que se encuentra en el producto.

Grain-Based Breakfast Pastries (e.g.: Benefit Bar, Muffin, Cinnamon Roll, etc) - Previously frozen product. Shelf-stable, but consume within 5 days. Pasteles de desayuno a base de granos (por ejemplo: barra de vitaminas, bollo de miel, muffin, rollo de canela, etc.) - Producto previamente congelado. Larga duración, pero consumir en 5 días.

Fresh Processed/Bagged Fruit & Vegetables as well as cold fruit cups – Refrigeration required. Consume by the “Best By” date located on the product. Frutas y verduras frescas procesadas / en bolsas, así como tazas de frutas frías: se requiere refrigeración. Consumir antes de la fecha “Best By” que se encuentra en el producto. **Cold Sandwiches (e.g.: PBJ, Wraps, Sub Sandwich, etc) –** Refrigeration required. Previously frozen product. Consume sandwiches with lunch meat first. Please discard after 3 days. Sandwiches fríos (p. Ej. : PBJ, Wrap, Sub Sandwich, Wedge Sandwich, etc.): se requiere refrigeración. **consuma sandwiches con carne de almuerzo primero. Deseche las sobras despues de 3 dias.**

Lunch Items that require heating (e.g.: Chicken tenders or nuggets, Max cheese sticks, Calzone, Pizza, hamburger, hot dog, taco, meatballs etc) – Store in refrigeration until ready to heat & consume. Store in refrigerator no longer than 5 days. Heat up following the heating instructions on this form below, and consume within two hours. Artículos para el almuerzo que requieren calentamiento (por ejemplo: mini hamburguesas con queso, burritos, pizza, etc.): almacene en refrigeración hasta que esté listo para calentar y consumir. Almacene en el refrigerador no más de 5 días. Calentar siguiendo las instrucciones de calentamiento en este formulario a continuación, y consumir dentro de dos horas.

1. Heat oven to 325°F.
2. Remove the item(s) from the package, place product on baking sheet, and cook in the oven for 15-20 minutes.
3. Product is ready to consume when an internal temperature of at least 165°F degrees is reached.
4. If product has not reached an internal temperature of at least 165°F, continue to cook in oven, checking every 5-10 minutes until minimum internal temperature of 165°F is reached.
5. Remove item from oven and let sit for 5-10 minutes before consuming.
6. Consume within 2 hours.

*CAUTION: Product will be hot. Consume with caution.

1. Caliente el horno a 325 ° F.
 2. Remueva la envoltura, coloque el producto en una bandeja para hornear y cocine en el horno durante 15-20 minutos.
 3. El producto está listo para consumir cuando se alcanza una temperatura interna de al menos 165 ° F.
 4. Si el producto no ha alcanzado una temperatura interna de al menos 165 ° F, continúe cocinando en el horno, verificando cada 5-10 minutos hasta alcanzar una temperatura interna mínima de 165 ° F.
 5. Retire el artículo del horno y déjelo reposar durante 5-10 minutos antes de consumirlo.
 6. Consumir en 2 horas.
- * PRECAUCIÓN: El producto estará caliente. Consumir con precaución

*****IMPORTANT*** For anyone who has allergies, please be sure to read ALL labels before consuming.**

***** IMPORTANTE *** Para cualquier persona que tiene alergias, asegúrese de leer TODAS las etiquetas antes de consumir.**

PLEASE RECYCLE

POR FAVOR RECICLA