

لقد كنا نفضل أن نطهي الأطعمة لك، ولكن بسبب الظروف السائدة، لا يمكننا القيام بذلك. يتم طهي الأطعمة مسبقاً من قبل الشركة المصنّعة، ولكن من المفترض أن يُعاد تسخينها للحصول على أفضل جودة. فإذا كان الطعام يحتوي على تعليمات تسخين على العبوة، فاتبع تلك التعليمات. وإذا كان الطعام لا يحتوي على تعليمات تسخين على العبوة، فاتبع التعليمات التالية للتسخين بأمان. بعض الأطعمة التي يمكن تقديمها:





كورن دوج/ ميني كورن دوج	التشيكين سماكرز	البطاطس الودجز	أصابع البطاطس	ميني بان كيك
تشيكين باتي	دجاج مقلي بالفرن	تشيز برغر	بسكويتات وأفل (ثدفاً وتقدّم أو تُسخن حسب الرغبة)	بسكويت السجق أو الدجاج
كرواسون ديك رومي و جبن (يمكن أن تؤكل باردة أو ساخنة)	دجاج أو لحم تاكو في ناتشو كيت (يُخرج من العبوة قبل التسخين)	توست تكساس بالفتحاح والقرفة	القرفة المطحونة المحصّصة	

تعليمات التسخين

يرجى ملاحظة أنه: نظراً لاختلاف نوع المنتجات، وتفاوت طاقة جميع أجهزة الميكروويف والأفران، فإن جميع أوقات الطهي تقريبية وقد تحتاج إلى تعديل.

تنبيه: سيكون المنتج ساخناً عند إزالته من الميكروويف أو الفرن. فتناوله بحذر.

إلى الميكروويف، من حالة التجمّد:










(إذا كان ضروري)

1. أخرج المنتج من العبوة ولفه بمنشفة ورقية.
2. ضعه في الميكروويف على درجة الحرارة العالية لمدة 90 ثانية.
3. يكون المنتج جاهزاً للتناول عند الوصول إلى درجة حرارة داخلية لا تقل عن 165 درجة فهرنهايت.
4. إذا لم يصل المنتج إلى درجة حرارة داخلية لا تقل عن 165 درجة فهرنهايت، فاستمر في إعادة التسخين على درجة الحرارة العالية لمدة 3 ثواني لحين الوصول إلى الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية البالغ 165 درجة فهرنهايت.
5. أخرج المنتج من الميكروويف، واتركه لمدة دقيقة قبل تناوله.
6. تناول المنتج في غضون ساعتين.

*تنبيه: سيكون المنتج ساخناً. فتناوله بحذر.

إلى الميكروويف، من حالة الإذابة:











(إذا كان ضروري)

1. أخرج المنتج من العبوة ولفه بمنشفة ورقية.
2. ضعه في الميكروويف على درجة الحرارة العالية لمدة 45 ثانية.
3. يكون المنتج جاهزاً للتناول عند الوصول إلى درجة حرارة داخلية لا تقل عن 165 درجة فهرنهايت.
4. إذا لم يصل المنتج إلى درجة حرارة داخلية لا تقل عن 165 درجة فهرنهايت، فاستمر في إعادة التسخين على درجة الحرارة العالية لمدة 15-20 ثانية لحين الوصول إلى الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية البالغ 165 درجة فهرنهايت.
5. أخرج المنتج من الميكروويف، واتركه لمدة دقيقة قبل تناوله.
6. تناول المنتج في غضون ساعتين.

*تنبيه: سيكون المنتج ساخناً. فتناوله بحذر.

إلى الفرن، من حالة التجمّد:












(إذا كان ضروري)

1. أخرج المنتج من العبوة وضعه في صينية الطهي.
2. سخن الفرن إلى 325 درجة فهرنهايت.
3. ضع لوح الطهي على الرف المركزي، وأدخل المنتج على اللوح في الفرن لمدة 20-25 دقيقة.
4. يكون المنتج جاهزاً للتناول عند الوصول إلى درجة حرارة داخلية لا تقل عن 165 درجة فهرنهايت.
5. إذا لم يصل المنتج إلى درجة حرارة داخلية لا تقل عن 165 درجة فهرنهايت، استمر في الطهي في الفرن، وتحقق منه كل 5-10 دقائق لحين الوصول إلى الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية البالغ 165 درجة فهرنهايت.
6. أخرج المنتج من الفرن واتركه لمدة تتراوح من 2 إلى 5 دقائق قبل تناوله.
7. تناول المنتج في غضون ساعتين.

*تنبيه: سيكون المنتج ساخناً. فتناوله بحذر.

إلى الفرن، من حالة الإذابة:

(إذا كان ضروري)

1. أخرج المنتج من العبوة وضعه في صينية الطهي.
2. سخن الفرن إلى 325 درجة فهرنهايت.
3. ضع لوح الطهي على الرف المركزي، وأدخل المنتج على اللوح في الفرن لمدة 10-15 دقيقة.
4. يكون المنتج جاهزاً للتناول عند الوصول إلى درجة حرارة داخلية لا تقل عن 165 درجة فهرنهايت.
5. إذا لم يصل المنتج إلى درجة حرارة داخلية لا تقل عن 165 درجة فهرنهايت، استمر في الطهي في الفرن، وتحقق منه كل 5-10 دقائق لحين الوصول إلى الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية البالغ 165 درجة فهرنهايت.
6. أخرج المنتج من الفرن واتركه لمدة تتراوح من 2 إلى 5 دقائق قبل تناوله.
7. تناول المنتج في غضون ساعتين.

*تنبيه: سيكون المنتج ساخناً. فتناوله بحذر.

خدمات التغذية المدرسية والمجتمعية



تعليمات حول وجبات NTI (التعليم غير التقليدي)

نأمل أن تستمتع بوجبات مدرستك! من أجل تقديم أفضل خدمة وأعلى جودة للوجبات، يُرجى قضاء بضع لحظات لقراءة المعلومات التالية المتعلقة بسلامة وجباتك وتخزينها وتحضيرها. كما نريد أن نؤكد لك أننا نتبع جميع القوانين وممارسات السلامة المعنية بالأغذية السليمة.

إننا في مركب واحد... لنترك 6 أقدام بين بعضنا بعضاً!

تضع مدارس JCPS السلامة على رأس أولوياتها! إننا:

- نسلّم الوجبات بدون ملامسة
- نرتدي أقنعة للوجه
- نلتزم بالتباعد الاجتماعي
- نظهر الأسطح بشكل متكرر
- نجري الفحص الصحي اليومي

يُرجى مساعدة موظفي تقديم الطعام التابعين لمدارس JCPS عن طريق:

- ارتداء قناع/غطاء للوجه عند استلام الوجبات
- البقاء في المنزل إذا كنت تعاني من الحمى أو تشعر بالمرض

معلومة مهمة

لأي شخص يعاني من الحساسية، يُرجى قراءة جميع الملصقات قبل تناول الأطعمة! في حالة عدم وجود ملصق، يمكنك الاطلاع على معلومات حول مسببات الحساسية على www.jcps.nutrislice.com أو إرسال الأسئلة أو الطلبات ذات الصلة بالاحتياجات الغذائية الخاصة عبر البريد الإلكتروني إلى

nutritionspecialdiets@jefferson.kyschools.us

يجب حفظ جميع الأطعمة التي تتطلب تبريداً عند درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت أو أقل. ويجب تبريد الأطعمة خلال ساعتين من استلامها. ويجب تخزينها في الثلاجة لمدة لا تزيد عن 5 أيام أو حسب التاريخ المطبوع على العبوة. *بعض الاستثناءات: يجب تناول كعكة القرفة في غضون 3 أيام إذا لم يتم حفظها في الثلاجة؛ ويجب تناول التفاح المخبوز في غضون 3 أيام. يجب تخزين الأطعمة التي تُحفظ على الرف في درجة حرارة 70 درجة فهرنهايت أو أقل.

جميع الحبوب، والمقرمشات، والرقائق، والكوكيز - تُحفظ على الرف. لا يلزم حفظها في الثلاجة. يتم تناولها بحلول تاريخ "يُفضل تناوله قبل" المدون على المنتج.

جميع العصائر والألبان الطازجة - تُحفظ في الثلاجة. يتم تناولها بحلول تاريخ "يُفضل تناوله قبل" المدون على المنتج.

أطعمة الغداء المُعدّة للتسخين (مثل، الكورن دوج، التشيكن سماكرز، الدجاج المقلي بالفرن، وما إلى ذلك) - تُحفظ في الثلاجة حتى تصبح جاهزة للتسخين والأكل. (*انظر الملاحظات والاستثناءات الواردة أعلاه). تُسخّن وفقاً لتعليمات التسخين الموجودة على ظهر هذا النموذج، وتُؤكل في غضون ساعتين.

بيتزا باور باك - تُحفظ في الثلاجة. يجب تناولها حسب التاريخ الموجود على المنتج.

كعكة المافن - تُحفظ في الثلاجة. يجب تناولها حسب التاريخ الموجود على المنتج.

الفواكه والخضروات الطازجة المصنعة/المعبأة وأكواب الفواكه الباردة - تُحفظ في الثلاجة. يتم تناولها بحلول تاريخ "يُفضل تناوله قبل" المدون على المنتج.

جميع الفاكهة والألبان التي تُحفظ على الرف - (مثل: أكواب الفاكهة والزبيب وحليب هيرشي وما إلى ذلك) - تُحفظ على الرف. لا يلزم حفظها في الثلاجة. يتم تناولها بحلول تاريخ "يُفضل تناوله قبل" المدون على المنتج.