



Política de Comidas Aptas para Alergias

En Revolution Foods, priorizamos la seguridad y el bienestar de nuestros clientes y socios. Comprendemos la importancia de atender a las personas con alergias alimentarias y nos complace compartir nuestro programa de Comidas Aptas para Alergias.

El programa de Comidas Aptas para Alergias ofrece variaciones limitadas de comidas libres de los nueve alérgenos principales, según lo define la Ley de Etiquetado de Alérgenos Alimentarios y Protección al Consumidor de 2004 (FALCPA) y la Ley de Seguridad, Tratamiento, Educación e Investigación de Alergias Alimentarias (FASTER Act) de 2021. Estos alérgenos incluyen leche, huevo, pescado, mariscos crustáceos, frutos secos de árbol, cacahuete, trigo, soya y ajonjolí. Además, nuestras Comidas Aptas para Alergias son libres de gluten según lo define la FDA (Registro Federal :: Etiquetado de Alimentos; Etiquetado de Alimentos Libres de Gluten). Revolution Foods no es una instalación certificada como libre de gluten.

Todas las comidas AFM (por sus siglas en inglés) incluyen las porciones de grano, carne/alternativa de carne y vegetales. Sin embargo, las opciones de leche y fruta deben ser proporcionadas por separado por el socio escolar a través de nuestro proceso de pedidos. Las Comidas Aptas para Alergias se envían frías y deben calentarse siguiendo las instrucciones. Es fundamental que la escuela siga las instrucciones de calentamiento proporcionadas para garantizar que las comidas se sirvan a la temperatura adecuada. Los procedimientos de calentamiento apropiados ayudan a mantener la seguridad, calidad y sabor de las comidas, asegurando una experiencia óptima para los estudiantes. Si bien Revolution Foods ha diseñado cuidadosamente sus Comidas Aptas para Alergias para atender las necesidades comunes de alérgenos alimentarios, los requisitos dietéticos individuales pueden variar. Las alergias alimentarias y las necesidades dietéticas relacionadas con discapacidades pueden incluir alimentos o ingredientes más allá de los abordados por el Programa de Comidas Aptas para Alergias. En cuanto a los requisitos dietéticos de los estudiantes con alergias, es responsabilidad final de la escuela determinar si la Comida Apta para Alergias es adecuada para las necesidades específicas de cada individuo. La escuela debe considerar las alergias, sensibilidades y requisitos dietéticos del individuo antes de proporcionar la comida, de acuerdo con los requisitos establecidos por el Servicio de Alimentación y Nutrición (FNS) del Departamento de Agricultura de EE. UU. y la Ley de Estadounidenses con Discapacidades (ADA). Estas comidas no son reembolsables sin una nota médica. (<https://www.fns.usda.gov/cn/accommodating-disabilities-school-meal-programs-guidance-qas>)

La Autoridad Alimentaria Escolar (SFA, por sus siglas en inglés) retiene la responsabilidad de gestionar y documentar las adaptaciones individuales de comidas de acuerdo con los requisitos aplicables del Servicio de Alimentación y Nutrición del Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA), la Sección 504 de la Ley de Rehabilitación, la Ley de Estadounidenses con Discapacidades (ADA) y los requisitos estatales aplicables. Revolution Foods trabaja de manera colaborativa con los socios escolares proporcionando información disponible sobre ingredientes, alérgenos, nutrición y menú para apoyar el proceso de adaptación y evaluación de si una opción de comida de Revolution Foods disponible se alinea con las restricciones dietéticas comunicadas por la SFA.

Si existen dudas sobre si una Comida Apta para Alergias cumple con las restricciones dietéticas identificadas de un estudiante, los socios escolares deben comunicarse con el Equipo de Menú y Nutrición de Revolution Foods para obtener información y apoyo adicional antes de servir la comida.

Revolution Foods mantiene un programa de gestión de alérgenos diseñado para minimizar el riesgo de contacto cruzado con alérgenos durante la producción de las Comidas Aptas para Alergias. Las Comidas Aptas para Alergias se producen conforme a procedimientos establecidos de control de ingredientes, producción, sanitización y verificación. Los socios escolares deben mantener prácticas adecuadas de control de alérgenos durante el almacenamiento, calentamiento, manejo y servicio una vez recibidas las comidas.

Si tiene preguntas o inquietudes sobre los ingredientes o el contenido de alérgenos de nuestras comidas, no dude en comunicarse con nuestro equipo en menuandnutritionteam@revolutionfoods.com. Estamos aquí para brindar información y apoyo que garanticen la seguridad y el bienestar de todas las personas con alergias alimentarias.

Gracias por su cooperación y apoyo en la creación de una oportunidad de alimentación segura e inclusiva para todos.

Atentamente,

Leila Tabrizi, MS, RD

Navil Lorenzana, MDA, RD

Menú y Nutrición, Revolution Foods

Versión actualizada 8/14/2026

5753 Smithway Street Commerce, CA 90040 * 323-828-5555 * revolutionfoods.com



Programa de Comidas Aptas para Alergias

Procedimiento Operativo Estándar para Clientes y Reconocimiento de la Política

Si bien Revolution Foods ha diseñado cuidadosamente sus Comidas Aptas para Alergias para atender las necesidades comunes de alérgenos alimentarios, los requisitos dietéticos individuales pueden variar. Las Autoridades Alimentarias Escolares (SFA) retienen la responsabilidad de gestionar las adaptaciones individuales de comidas de acuerdo con los requisitos federales y estatales aplicables. Los Dietistas Registrados y el Equipo de Nutrición de Revolution Foods trabajan de manera colaborativa con los socios escolares para evaluar si las opciones de comida disponibles de Revolution Foods se alinean con las restricciones dietéticas comunicadas por la SFA y para proporcionar información relevante sobre ingredientes, alérgenos, nutrición y menú que apoye el proceso de adaptación.

El programa de Comidas Aptas para Alergias de Revolution Foods ofrece una variedad limitada de comidas libres de los nueve alérgenos principales, según lo define la Ley de Etiquetado de Alérgenos Alimentarios y Protección al Consumidor de 2004 (FALCPA) y la Ley de Seguridad, Tratamiento, Educación e Investigación de Alergias Alimentarias (FASTER Act) de 2021. Estos alérgenos incluyen leche, huevo, pescado, mariscos crustáceos, frutos secos de árbol, cacahuete, trigo, soya y ajonjolí. Además, nuestras Comidas Aptas para Alergias son libres de gluten según lo define la FDA. Revolution Foods no es una instalación certificada como libre de gluten.

Los socios escolares deben conservar la Declaración Médica del CDE (California Department of Education) aplicable, el IEP, el Plan 504 u otra documentación requerida de acuerdo con los requisitos del CDE y del USDA. Cuando se necesite información adicional para evaluar una opción de comida adecuada de Revolution Foods, el Equipo de Nutrición trabajará con la SFA para obtener la aclaración necesaria y así apoyar la adaptación de la comida.

El formulario de Declaración Médica del CDE se puede encontrar aquí: CNP – 925 [Formulario de Declaración Médica - Nutrición \(CA Dept of Education\)](#)

Diseño y cumplimiento de la comida: Las comidas Aptas para Alergias incluyen las porciones de grano, carne/alternativa de carne y vegetales. Las comidas *no* incluirán leche ni fruta. A los estudiantes se les puede ofrecer fruta de la rotación del menú principal, según lo permitan sus alergias. La leche no láctea puede comprarse por separado a través de los menús A La Carte.

Entrega: Las Comidas Aptas para Alergias se entregarán en su plantel de acuerdo con su horario de entrega designado. Para proteger la privacidad de los estudiantes, Revolution Foods no etiqueta las comidas individuales con nombres de estudiantes ni otra información personal identificable. Las comidas se etiquetarán con una calcomanía verde que las identifica como aptas para alergias e incluirán el nombre de la comida, los ingredientes, la información de calentamiento y la fecha de caducidad. El personal del plantel escolar es responsable de mantener un proceso adecuado para identificar a los estudiantes que requieren adaptaciones dietéticas y de asegurar que se entregue la comida correcta al estudiante correspondiente.

El personal del plantel escolar debe mantener controles adecuados de alérgenos durante la recepción, el almacenamiento, la preparación, el calentamiento y el servicio para minimizar el riesgo de contacto cruzado con alérgenos.

Preparación y consumo: Las comidas de almuerzo/cena se entregan FRÍAS y deben calentarse en un horno o microondas hasta alcanzar una temperatura interna de 165 grados antes de su consumo. Las comidas deben consumirse en la fecha de consumo indicada y cualquier sobrante debe desecharse. Los desayunos y meriendas suelen ser de larga duración (shelf stable) y deben consumirse a más tardar en la fecha de caducidad impresa ('best by').

Proceso de Solicitud de Comidas Aptas para Alergias: Consulte la Guía de Pedidos de Centro para conocer los detalles sobre cómo navegar a la página de solicitud del Programa de Comidas Aptas para Alergias. Una vez ahí, se le pedirá que proporcione:

1. Identificador del estudiante (puede ser un identificador genérico según la política de su escuela, por ejemplo, "Alumno de Primer Grado Sr./Sra. Fulano" o "Estudiante 1")
2. Correo electrónico del contacto principal de la escuela
3. Alérgeno(s) al que el estudiante es alérgico
4. Qué tipos de comida está solicitando (Desayuno, Almuerzo, Cena y/o Merienda)
5. Suba la Política completa de Comidas Aptas para Alergias con la página de firma completada. (Si no puede subirla, envíe el formulario por correo electrónico a menuandnutritionteam@revolutionfoods.com)
6. Haga clic en el botón de Reconocimiento de la Política

Una vez completado, seleccione guardar. Su solicitud será enviada al equipo de Menú y Nutrición para su aprobación. Una vez aprobada, podrá pedir comidas directamente en su menú según el tipo de comida. Se debe completar una nueva solicitud por cada estudiante que requiera Comidas Aptas para Alergias.

Declaración de Reconocimiento:

Por medio de la presente, reconozco que entiendo que es mi responsabilidad leer la Política de Comidas Aptas para Alergias y comprender las políticas contenidas en ella. Acepto cumplir con todas las políticas y procedimientos. Además, entiendo que es mi responsabilidad revisar el/los Formulario(s) de Declaración Médica para asegurarme de que los estudiantes sean elegibles para recibir las comidas descritas en esta política.

Nombre en letra de molde

Puesto

Firma

Fecha (MM/DD/AAAA)

Nombre del Plantel Escolar

Por favor, envíe este formulario junto con su solicitud AFM en Centro.

Menú de Muestra:

Versión actualizada 8/14/2026

5753 Smithway Street Commerce, CA 90040 * 323-828-5555 * revolutionfoods.com



Menú de Agosto — Apto para Alergias

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
MENÚ SEMANAL DE DESAYUNO				
Cereal Chex de Canela Granola Rockinola de Fresa	Cereal Cheerios Granola Rockinola de Chocolate	Cereal Chex de Canela Granola Rockinola de Fresa	Cereal Cheerios Granola Rockinola de Chocolate	Cereal Chex de Maíz Granola Rockinola de Chocolate
MENÚ SEMANAL DE ALMUERZO				
Tazón de Marinara con Pavo y Guisantes Verdes	Tazón de Fajitas de Pollo con Ejotes	Tazón de Pavo y Vegetales Estilo California	Tazón de Res y Vegetales con Calabacita	Tazón de Burrito de Pavo y Arroz con Frijoles Refritos y Elote
MENÚ SEMANAL DE MERIENDA				
Granola Rockinola de Chocolate, Fruta*	Totopos de Tortilla de Maíz, Fruta*	Granola Rockinola de Canela, Fruta*	Granola Rockinola de Fresa, Fruta*	Totopos de Tortilla de Maíz, Fruta*
MENÚ SEMANAL DE CENA				
Tazón de Fajitas de Pollo con Ejotes	Tazón de Marinara con Pavo y Guisantes Verdes	Tazón de Burrito de Pavo y Arroz con Frijoles Refritos y Elote	Tazón de Pavo y Vegetales Estilo California	Tazón de Res y Vegetales con Calabacita

Versión actualizada 8/14/2026

5753 Smithway Street Commerce, CA 90040 * 323-828-5555 * revolutionfoods.com