

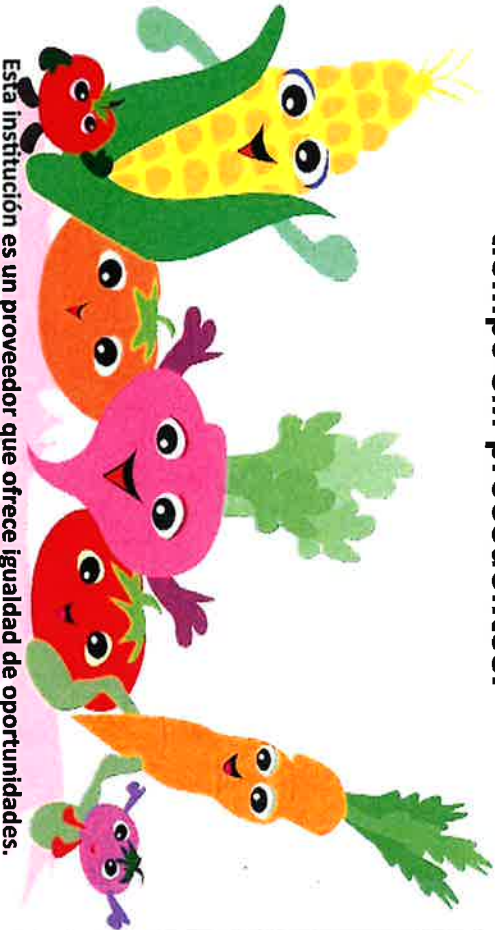
## QUEREMOS QUE TE MANTENGAS SALUDABLE

¡SIGA LAS DIRECTRICES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA A CONTINUACIÓN!

- Comidas frías: estas comidas se pueden consumir inmediatamente o refrigerar en 2 horas. Los alimentos fríos (como la carne, la leche y el queso) deben mantenerse a una temperatura de 41°F o menos. (DE Food Code 3-403.11)
- Comidas calientes: estas comidas se pueden consumir inmediatamente o refrigerar en 2 horas. Los alimentos calientes deben mantenerse a una temperatura de 135°F o más. (DE Food Code 3-501.16)
- Recalentamiento: si necesita recalentar un alimento, asegúrese de que se caliente a 165°F o más. (DE Food Code 3-501.16)
- Sobras: deseché las sobras dentro de los \_\_\_ días de haber recibido esta comida. (DE Food Code 3-501.17)

**CUALQUIER ALIMENTO QUE SE DEJA A TEMPERATURA AMBIENTE DURANTE 4 HORAS O MÁS TIENE QUE LEARSE (DE Food Code 3-501.19)**

**¡Gracias por permitirnos servirle durante este tiempo sin precedentes!**



Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.

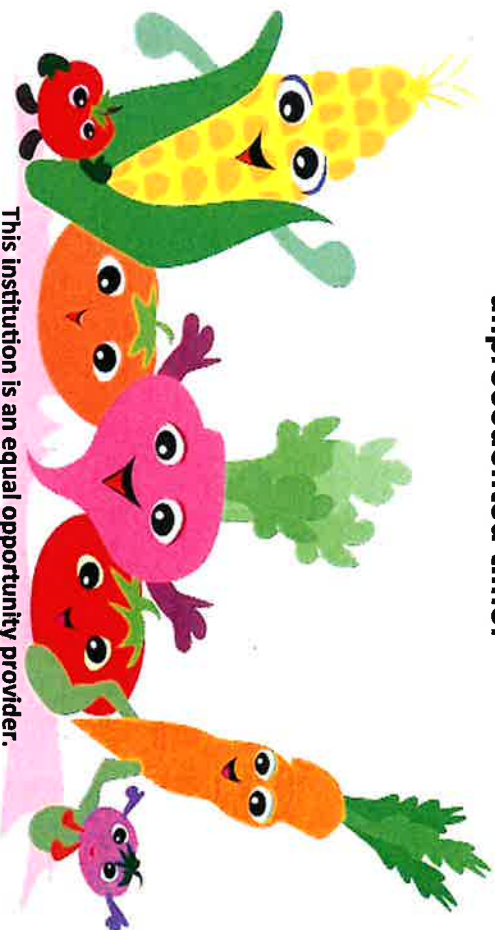
## WE WANT YOU TO STAY HEALTHY

PLEASE FOLLOW THE FOOD SAFETY GUIDELINES BELOW!

- Cold Meals—these meals can be consumed immediately or refrigerated within 2 hours. Cold foods (like meat, milk, and cheese) should be kept at a temperature of 41°F or lower. (DE Food Code 3-403.11)
- Hot Meals—these meals can be consumed immediately or refrigerated within 2 hours. Hot foods should be kept at a temperature of 135°F or higher. (DE Food Code 3-501.16)
- Reheating—if you need to reheat a food item, please make sure that it is heated to 165°F or higher. (DE Food Code 3-501.16)
- Leftovers—please discard any leftovers within \_\_\_ days of receiving this meal. (DE Food Code 3-501.17)

**ANY FOOD THAT IS LEFT OUT AT ROOM TEMPERATURE FOR 4 HOURS OR LONGER SHOULD BE THROWN AWAY (DE Food Code 3-501.19)**

**Thank you for allowing us to serve you during this unprecedented time!**



This institution is an equal opportunity provider.