



**POMPTONIAN**  
FOOD SERVICE

# ***¡Bienvenido!***

## ***Distrito escolar de Morris***

***En Pomptonian nos enorgullecemos de ser su  
NUEVO prestador de servicios de alimentos.***

***¡Prepárese para tener un emocionante  
ciclo escolar 2024-2025!***



POMPTONIAN  
FOOD SERVICE

# *¡Bienvenidos!*

## *Distrito escolar de Morris*

Pomptonian está *sumamente* complacida de haber sido escogida para alimentar a los alumnos del Distrito escolar de Morris. Estamos emocionados por llevar nuestro galardonado servicio hasta su comunidad.

## *¿Quién es Pomptonian?*

Pomptonian es una empresa familiar del estado de Nueva Jersey. Hace 60 años llevamos nuestro estilo de restaurante hasta el servicio de alimentos escolares. Ahora servimos platos atractivos y apetitosos a los alumnos de más de 100 distritos escolares de Nueva Jersey.

Tenemos el mayor número de reconocimientos en nutrición del estado, incluido el de nuestro Concepto de Stand de la granja. Asimismo, hemos recibido el prestigioso premio de “Socio comercial del año” de la Asociación de Autoridades Escolares de Nueva Jersey en reconocimiento al excelentísimo desempeño de nuestro personal.

El enfoque especial de Pomptonian está en un servicio receptivo y de calidad. Esperamos poder brindarles las recetas de calidad que ya disfrutaban en nuestras otras escuelas.

# Menús interactivos analizados nutricionalmente



POMPTONIAN  
FOOD SERVICE



Pomptonian diseña nuestros menús con alimentos bien balanceados, atractivos y apetitosos todos los días. Nos enorgullecemos de ofrecer carnes y delicatessen de alta calidad, pura carne blanca de pollo, pizzas de las pizzerías locales y una gran variedad de opciones vegetARIANAS. [HAGA CLIC AQUÍ](#)

## Opciones de prepago



¡Más tiempo para disfrutar sus comidas! Su distrito ofrece convenientes opciones de prepago para brindar un servicio más rápido. Puede añadir fondos en línea y dar seguimiento a sus gastos [AQUÍ](#).

## Educación en nutrición



La nutrición y la educación van de la mano.

[MÁS INFORMACIÓN](#)



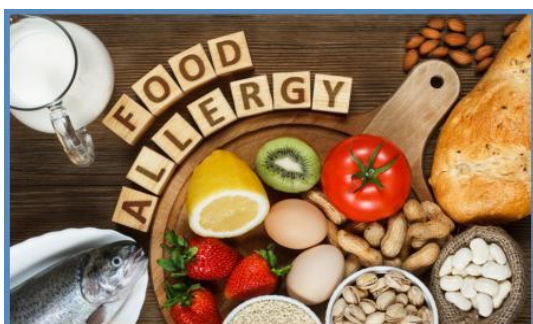
POMPTONIAN  
FOOD SERVICE

## El galardonado Stand de la granja



Cada comida incluye frutas y verduras. Pomptonian ofrece cada día una variedad de coloridas frutas y vegetales para que los alumnos elijan sus favoritos. [MÁS INFORMACIÓN](#)

## Alimentos sin alérgenos



Nuestra mayor prioridad es la seguridad y el bienestar de los alumnos. Conozca más sobre nuestras prácticas contra las alergias y las solicitudes de menús especiales. [HAGA CLIC AQUÍ](#)

## Promociones populares



Cheque nuestros menús para conocer los emocionantes eventos promocionales que tenemos a lo largo del año, comenzando con los menús del Mes de la Herencia hispana en septiembre. Estos días especiales incluyen los Bowls de Ramen, Smoothies de fruta fresca y mucho más.

## Alimentos de calidad y gran valor



Habrá comidas gratuitas para las familias que cumplan con los requisitos. Si usted puede ser elegible, llene la Solicitud de comidas gratuitas y del programa Summer EBT. [MÁS INFORMACIÓN](#)



**POMPTONIAN**  
FOOD SERVICE

# ***Contactos importantes***

## ***Director del servicios de alimentos:***

**Shannon Burton**

**shannon.burton@msdk12.net**

## ***Teléfono de la cafetería:***

**973-292-2300, Ext. 2126**

## ***Gerente de operaciones:***

**Mark Milluzzo**

**MMilluzzo@pomptonian.com**

## ***Oficina central:***

**155 Passaic Avenue**

**Fairfield, NJ 07004**

**973-882-8070**



**POMPTONIAN**  
FOOD SERVICE

## *La diferencia de Pomptonian*

Calidad, servicio personalizado, nuestra gente y su dedicación.  
¡Esto lo incluye a USTED!

Su retroalimentación es muy importante para nosotros. Pomptonian es una empresa familiar que trata a sus hijos como parte de nuestra familia. A fin de asegurarnos de cumplir y exceder sus expectativas:

- Realizamos juntas grupales con los alumnos y sus padres.
- Recibimos sus comentarios vía correo electrónico en [comments@pomptonian.com](mailto:comments@pomptonian.com).

## Conozca más sobre Pomptonian

Visite nuestro sitio web en [Pomptonian.com](http://Pomptonian.com), donde encontrará más información sobre nuestra compañía, nuestra historia, nuestros galardonados



**POMPTONIAN**  
FOOD SERVICE

## Únase al equipo de Pomptonian

Disfrute de un salario competitivo, un

Join Our Team

Una empresa familiar que celebra  
más de 60 años de excelencia



## **POMPTONIAN** FOOD SERVICE

155 PASSAIC AVE, STE 210, FAIRFIELD, NJ 07004 • 973-882-8070 • FAX: 973-882-6645  
www.pomptonian.com

### **¿Por qué preordenar?**

En un restaurante hay un método empleado comúnmente para controlar las alergias a los alimentos:

1. Un cliente con una alergia alimentaria notifica al camarero.
2. El camarero entonces lo informa al chef. En ese momento el chef le hace saber al camarero que el cliente puede elegir con seguridad del menú.
3. Cuando el chef prepara la comida, se implementan procedimientos para evitar el contacto cruzado y se verifican las etiquetas de los ingredientes.

En este ejemplo, el restaurante puede notificar al cliente que es seguro comer y que tiene la capacidad para implementar procedimientos a fin de evitar el contacto cruzado antes de preparar la comida.

“El contacto cruzado ocurre cuando un alimento entra en contacto con otro alimento y sus proteínas se mezclan. Como resultado, cada alimento contiene pequeñas cantidades del otro alimento. Estas cantidades son tan pequeñas que, por lo general, no pueden verse. Incluso esta pequeña cantidad de proteína de los alimentos puede causar reacciones en las personas con alergias a los alimentos”. (FARE, Investigación y Educación sobre Alergias Alimentarias)

Es importante preordenar debido a que los fabricantes pueden modificar la fórmula de sus productos y sustituir ingredientes en cualquier momento, con o sin previo aviso. Si desea más información sobre los alérgenos alimentarios y las etiquetas de los productos, visite <https://www.foodallergy.org/resources/how-read-food-label>.

Nuestras mejores prácticas para el control de las alergias alimentarias han sido desarrolladas en colaboración con FARE, los Lineamientos Voluntarios para el Manejo de las Alergias Alimentarias en las Escuelas y los Programas Educativos y de Atención Temprana de los Centros para el Control de Enfermedades, el Instituto de Nutrición Infantil y el proyecto de Inclusión de Niños con Discapacidades en los Programas de Alimentos Escolares del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).

La organización de una cafetería no es igual a la de un restaurante. Al establecer un sistema de preorden, nuestro personal está al tanto de la alergia, revisa las etiquetas de todos los productos e implementa procedimientos de prevención del contacto cruzado a fin de brindar un entorno seguro para los alumnos con alergias alimentarias conocidas.



Estamos ansiosos por  
alguna pregunta,

**POMPTONIAN**  
FOOD SERVICE

trabajar con usted. Si tiene  
comúníquese con su

director de servicios de alimentos.

195 PASSAIC AVE, STE 210, FAIRFIELD, NJ 07004 • 973-882-8070 • FAX: 973-882-6645  
[www.pomptonian.com](http://www.pomptonian.com)



## Instrucciones de uso de la aplicación de FD MealPlanner

1. <https://www.fdmealplanner.com/#menu/mp/Morris>
2. Haga clic en "Register" (Regístrese).
3. Ingrese la información en los campos obligatorios.

Su información

Información de su hijo(a)

Seleccione la escuela de su hijo(a).

4. **Inicie sesión y seleccione un perfil.**
5. **Seleccione el periodo de comida (Meal Period).**
6. **Seleccione el grado escolar (Grade Level), si corresponde.**
7. **Seleccione "Build & Order A Meal" (Crear y ordenar una comida).**
8. **Seleccione el plato principal deseado y una variedad de leche. Se agregarán frutas y verduras automáticamente.**
9. **Haga clic en "Add Items to Cart" (Añadir artículos al carrito).**
10. **Si su orden es para todo el mes, repita los pasos 7 y 8 por cada día del mes.**
11. **Haga clic en el ícono del carrito que se encuentra en la parte superior izquierda de la pantalla.**
12. **Haga clic en "Checkout" (Proceder al pago).**
13. **Elija el método de entrega: "Pickup" (Recolección)**
14. **Seleccione el punto de recolección: Este será el número de aula de su hijo(a).**
15. **Elija el método de pago: Ingrese el número de matrícula de su hijo(a).**
16. **Por último, haga clic en "Place Order" (Hacer pedido).**

\* También puede preordenar el almuerzo de su hijo(a) en la aplicación de FDMealPlanner.

\* Añada fondos a la cuenta para el almuerzo de su hijo(a) a través de PaySchoolCentral.

\* Las comidas del día siguiente deben ordenarse antes de las 10 p.m. de la noche anterior.



**POMPTONIAN**  
FOOD SERVICE

155 PASSAIC AVE, FAIRFIELD, NJ 07004-3511 • 973-882-8070 • FAX: 973-882-6645

[www.pomptonian.com](http://www.pomptonian.com)

## **Prácticas contra las alergias alimentarias**

Nuestra mayor prioridad es la seguridad y el bienestar de los alumnos. Como una cocina consciente de las alergias, en nuestro equipo no se prepara deliberadamente ninguna comida con alimentos que incluyan maní o frutos secos en la lista de ingredientes del fabricante, a excepción del coco en las escuelas secundarias y preparatorias. Es importante señalar que los sándwiches o refrigerios con mermelada y mantequilla de maní que vienen previamente empaquetados pueden contener maní o frutos secos, conforme a las preferencias de los distritos escolares. Puede preordenar los menús de prevención de alergias que están disponibles para los alumnos con alergias a otros alimentos distintos al maní o los frutos secos. El sistema que implementamos para proteger a los alumnos con alergias alimentarias consiste en preordenar el menú adecuado.

Tome en cuenta que el personal de Pomptonian prepara y cocina una amplia variedad de comidas en sus instalaciones. A fin de reducir al mínimo la probabilidad de un contacto cruzado, las comidas preordenadas para los alumnos con alergias confirmadas se preparan usando ingredientes cuya etiqueta del fabricante no contenga su alérgeno conocido. Verifique que el expediente en la enfermería contenga un certificado del médico.

El personal que prepara las comidas para los alumnos con necesidades alimenticias especiales recibe capacitación continua sobre la lectura de las etiquetas de los alimentos, los procedimientos para evitar el contacto cruzado y las alergias alimentarias. Los directores del servicio de alimentos y los gerentes de operaciones reciben capacitación mensual sobre las alergias de parte de nuestra Directora de Servicios de Nutrición, la M.A.E. Toni Bowman, especialista en nutrición escolar. Además, nuestros gerentes de operaciones, directores del servicio de alimentos y especialistas en nutrición cuentan con la certificación en alergias ServSafe.

Los padres o tutores pueden ordenar de los menús de prevención de alergias cada mes, antes de la fecha límite indicada. Para aquellos alumnos con alergias a diversos alimentos, llene el formulario de [Menú exclusivo para la prevención de alergias](#) a fin de solicitar la elaboración de un menú exclusivo para satisfacer sus necesidades alimenticias específicas. Si tiene otras preguntas, también puede comunicarse con su director del servicio de alimentos. Para su conveniencia, deposite fondos en la cuenta para el almuerzo de su hijo(a). Las comidas preordenadas para la prevención de alergias se prepararán y empaquetarán por separado, y se etiquetarán de manera individual. Pídale a su hijo(a) que informe al encargado del servicio de alimentos que tiene una comida preordenada y recibirá su comida etiquetada con su nombre.

Para más información sobre la razón por la que nuestras mejores prácticas para el control de las alergias alimentarias incluyen el preordenar el almuerzo, lea el documento “¿Por qué preordenar?” o visite el sitio web del servicio de alimentos del distrito: <https://morrischooldistrict.fdmealplanner.com/FOOD-ALLERGIES>. Si necesita asistencia o requiere más información sobre los artículos del menú, podemos ponerle en contacto con nuestra Directora de Servicios de Nutrición, la M.A.E. Toni Bowman, especialista en nutrición escolar.

Será un placer atenderle.

## Instrucciones para preordenar el menú de prevención de alergias

Preordene su almuerzo de prevención de alergias directamente en el sitio web o en la aplicación de FD MealPlanner:

<https://www.fdmealplanner.com/#menu/mp/Morris>

IMPORTANTE: Para preordenar un almuerzo del menú de prevención de alergias, debe contar con un certificado médico en el expediente que se encuentra en la enfermería.

Los alumnos con alergias al maní o a los frutos secos no necesitan preordenar.

Regístrese o abra una cuenta.

Puede agregar varios alumnos a una misma cuenta.

Haga clic en “Build & Order A Meal” (Crear y ordenar una comida).

Información de utilidad

Puede preordenar para todo el mes.

El método de pago es el número de matrícula de su hijo(a).

Añada fondos a la cuenta de su hijo(a) a través de PaySchools Central.

Hora límite para ordenar: 10 p.m., 7 días antes de la fecha del servicio

Para ver instrucciones más detalladas o si desea más información sobre las alergias alimentarias, haga [clic aquí](#).

O escanee aquí: