

## ACREDITACION PARA CUMPLIR CON LOS PATRONES DE ALIMENTACION PARA PROGRAMAS DE NUTRICION ESCOLAR – *De una Vista*

Las escuelas y las instituciones que participan en los programas de la Nutrición Infantil del USDA deben poder documentar que cualquier comida usada en menús de la escuela cumple los requisitos del modelo de la comida del USDA.

- Alimentos acreditados son aquellos alimentos que se pueden contar para el cumplimiento de los requisitos del modelo de comidas para una comida reembolsable.
- Las comidas no-acreditables son esas comidas que no cuentan hacia resolver el modelo de la comida.

### Métodos de Acreditación

**Guía de Compra de la Comida del USDA** – Publicado por el USDA para apoyar los sistemas de gestión para el planeamiento del menú, comida que compraba, producción alimentaria, y repartiendo en los programas de la Nutrición del Niño. Ayudará a determinar la contribución específica que cada comida hace los requisitos del modelo de la comida.

**Hoja de Trabajo del Análisis de la Receta (RAW son las letras en inglés)** – Esta hoja de cálculo está diseñada para ayudar a los patrocinadores de SNP a calcular contribuciones estandarizadas del ingrediente de la receta al modelo de la comida.

**Exhibita A para Elementos Ricos en Grano Entero** – Utilizado para determinar el tamaño de la porción requerido para proporcionar el grano de 1 onza equivalente, el producto alimenticio preparado de grano enumerado adentro Exhibe A se agrupa vado en su contenido medio del grano. Los granos deben cumplir el requisito grano-rico del conjunto y cumplir otros requisitos del producto del grano antes de que el patrocinador pueda utilizar el objeto Expuesto A para determinar cantidades encomiables.

**Etiqueta de la Nutrición del Niño (CN letras en Inglés)** – Un programa federal voluntario de etiquetado para los programas de Nutrición Infantil de USDA. Una declaración de Etiqueta CN identifica claramente la contribución de un producto comercial hacia los requisitos de patrón de comida USDA, basados en la evaluación del USDA del producto.

**Declaración de la Formulación del Producto del Fabricante (PFS letras en inglés)** -

Cuando una declaración de la formulación del producto se utiliza para determinar la información de acreditación para el USDA Los Programas de Nutrición Infantil, debe:

- indica como los créditos del producto hacia la comida del USDA modelan los requisitos;
- documentar como el fabricante obtiene la información de acreditación; y
- prepárese en el papel con membrete del fabricante con una firma original de un funcionario de la compañía y la fecha de emisión.

**Hojas de Datos de la Comida del USDA**- Provide nutritional and crediting information for all materials distributed through the Food Distribution Programs.

**Leche fluida** – La leche debe ser pasteurizada, cumplen con todos los requisitos locales y estatales y contienen vitaminas A y D en los niveles especificados por la Administración de Drogas y Alimentos (FDA, por sus letras en inglés). Solo baja en grasa (1%) sin sabor o leche descremada o leche con sabor se puede servir. Las escuelas deben ofrecer una variedad (por lo menos dos diversas opciones) de contenido de grasa y/o de sabor de la leche para el almuerzo y el desayuno.

**FRUTA** – Frutas que son acreditables incluyen:

- Frescos
- Congelados
- Enlatado en almíbar ligero, agua o jugo de frutas
- Frutas secas

Las frutas acreditan basado en volumen a menos que los créditos de los frutos secos como el volumen servido dos veces. Para ser contado el componente de las frutas, un elemento del menú debe proporcionar un **mínimo de 1/8 taza de fruta**.

Los métodos para acreditar la fruta incluyen: Guía de Compra de la Comida del USDA, CN Etiqueta, PFS, Hoja de Trabajo del Análisis de la Receta (RAW), y la Hoja de Datos de las Comidas del USDA.

**Carne/Carne Alternativa** – Carne/carne alternativas que son acreditables incluyen:

- Carne magra de res cocido, pollo o pescado
- nueces y semillas, y mantequilla
- queso
- tofu comercial
- frijoles (habas) y guisantes (legumbres)
- yogur o yogur de soja
- huevos
- productos de proteína alternativa (APP)

El tamaño de porción se refiere a la **porción comestible** de carne magra cocida, pollo o pescado servido. Las legumbres acreditan como una carne/carne alternativa o una verdura, pero no en la misma comida. Para ser contado el componente de la carne/carne alternativa, un componente debe proporcionar un **mínimo de ¼ de onza equivalente** de carnes o sus suplentes.

Los métodos para acreditar la carne/carne alternativa incluyen: Guía de Compra de la comida del USDA, CN Etiqueta, PFS, Hoja de Trabajo del Análisis de la Receta (RAW) y Hoja de Datos de las Comidas del USDA.

**VERDURAS** – 5 subgrupos: verde oscuro, rojo/naranja, legumbres, almidones, y otros.

Las verduras acreditables incluyen:

- Frescos
- Congelados
- Enlatados, drenados
- Secado, deshidratado

Las verduras acreditan basado en volumen a menos que los verdes frondosos crudos acrediten como la mitad del volumen servido, y crédito de la pasta de tomate y del puré basado en el volumen como si están reconstituidos. Para ser contado el componente de las verduras, un elemento del menú debe proporcionar un **mínimo de 1/8 taza de verdura**.

Los métodos para acreditar la verdura: Guía de Compra de la Comida CN Etiqueta, PFS, Hoja de Trabajo del Análisis de la Receta (RAW), y la Hoja de Datos de las Comidas del USDA.

**GRANOS** – Todos los granos deben ser **ricos en grano entero**. Productos ricos en granos enteros contienen al menos un 50% de granos enteros. Los demás ingredientes de grano deben ser enriquecidos.

Granos que no son acreditables (fibra de avena, fibra de maíz, el salvado, el germen, alimentos modificados, almidón de maíz, fécula y almidón de trigo (incluyendo harinas de vegetales)) debe ser menos del equivalente de 2% o 0.25 onzas del producto. Para ser contado el componente, un elemento del menú debe ser proporcionar un **mínimo de granos del equivalente de la onza de ¼**.

Los métodos para acreditar granos incluyen: Guía de Compra de la Comida del USDA, CN Etiqueta, PFS, Hoja de Trabajo del Análisis de la Receta (RAW), y Hoja de Datos de las Comidas del USDA.

## RECURSOS

El entrenamiento individual y los recursos adicionales para cada uno de los métodos para acreditar comidas se pueden encontrar en la página web de entrenamiento de ODE Nutrición Escolar.