

Las funciones del USDA aprobaron software del planeamiento del menu y de analisis del alimento



- Conduzca un análisis nutritiva exacto de recetas y de menús
- Flexibilidad y variedad en el planeamiento del menú
- Medir el cumplimiento de las especificaciones de la dieta
- Entre en las recetas locales y las comidas procesadas
- Produzca un informe del menú con tamaños de la porción, el número de porciones, y la figura de alimentación total

Un menu de planificacion que se centra en los componentes del alimento en lugar de nutrientes especificos



Alimento basado en Planificacion del menu

5 componentes de los alimentos utilizados en los alimentos menu basado en la planificacion de NSLP



1. Grano
2. Fruta
3. Verdura
4. Carne/Carne Alternativa
5. Leche Fluida

4 componentes de los alimentos utilizados en los alimentos menu basado en la planificacion de SFSP



1. Pan/Grano
2. Fruta/Verdura
3. Carne/Carne Alternativa
4. Leche Fluida

Como minimo de porciones de cada componente de los alimentos por el tipo de comida (desayuno, almuerzo, cena, y bocaditos) se agrupan para programas de nutricion infantil



Edad/grupos de grados

Grupos de grados para el Patron de comida del desayuno y del almuerzo de la escuela SOLAMENTE



- Grados K-5
- Grados 6-8
- Grados 9-12

Grupos de la misma edad para la comida de CACFP SOLAMENTE



- Los infantes
- Edades 1-2
- Edades 3-5
- Edades 6-12 & 13-18*
- Adultos

*Grupo de edad a partir de Octubre de 2017

Los requisitos y las mejores prácticas de la Programa Nutrición de Infantil de los patrones de comida



Mayor variedad de verduras y fruta, granos integrales, y menos azúcar, sodio y grasa saturada

Nivel requerido de calorías,
grasas saturadas, grasas trans y
de sodio para los grupos
específicos de la edad/del grado,
para las comidas de escuela
SOLAMENTE



Especificaciones Dietéticas

La hoja de cálculo esta diseñado
para ayudar a los patrocinadores
a calcular las contribuciones de
ingrediente de la receta al patrón
de comida. Sustituye el Anexo
A del Guía de Compra de
Comida



Hoja de Cálculo de Análisis Receta (RAW)

Sistema de planificación de menús
que está planificada para una cantidad
de tiempo específica, y ayuda a los
planificadores del menú que ofrecen
menús de comida consistente que
cumplen estándares de patrón.



Menus de Ciclo