WISCONSIN SCHOOL NUTRITION

EN RESUMEN

Programa Nacional de Almuerzos Escolares (NSLP)

Normas de nutrición y requisitos del patrón de comidas

Grupos de grado / edad

- K-5, 6-8, K-8, 9-12
- No existe un patrón de comidas para los grados 6–12

Planificación del menú

- Consulte la Tabla del Patrón de Comidas para el Almuerzo para conocer los requisitos diarios y semanales.
- Todas las comidas deben cumplir con los requisitos mínimos diarios de los cinco componentes.
- Cada línea de servicio, de manera independiente, debe cumplir con los requisitos diarios y semanales.
- Todos los alimentos y condimentos a los que los estudiantes tengan acceso como parte de una comida reembolsable deben incluirse en las especificaciones dietéticas.
- Mantenga etiquetas de Nutrición Infantil (CN) y/o Declaraciones de Formulación de Productos (PFS) para documentar el cumplimiento.

Componentes

Leche

- La leche se acredita por volumen (onzas líquidas).
- Se deben ofrecer al menos dos variedades de leche. Los tipos de leche permitidos incluyen leche baja en grasa (1 por ciento o menos de grasa, con o sin sabor) y leche descremada (con o sin sabor).

Frutas

- Las frutas se acreditan por volumen (tazas).
    - Se requiere un mínimo de 1/8 de taza de fruta por porción para acreditar.
- Las formas acreditables de fruta incluyen: frescas, congeladas (con o sin azúcares añadidos), enlatadas en agua, en jarabe ligero o jugo, secas, y jugo pasteurizado de fuerza total.
    - Las frutas secas acreditan el doble del volumen servido (por ejemplo, 1/4 de taza de pasas acredita como 1/2 taza de fruta).
    - No más de la mitad de las porciones semanales de frutas pueden ser en forma de jugo.
- Productos tipo bocadillo como tiras de fruta 100 % natural, láminas o bolitas no son acreditables.

Verduras

- Las verduras se acreditan por volumen (tazas).
    - Se requiere un mínimo de 1/8 de taza de verdura por porción para acreditar.
- Las formas acreditables de verdura incluyen: frescas, congeladas, enlatadas y jugo pasteurizado de fuerza total.
    - Las verduras de hoja crudas y sin cocinar acreditan la mitad del volumen servido (por ejemplo, 1 taza servida acredita como 1/2 taza de verdura).
    - No más de la mitad de las porciones semanales de verduras pueden ser en forma de jugo.

- Los requisitos de los subgrupos de verduras deben cumplirse semanalmente.
    - Los cinco subgrupos obligatorios son: hoja verde oscuro; rojas/naranjas; frijoles, guisantes y lentejas; con almidón; y otras.
    - Los frijoles, guisantes y lentejas pueden contarse como parte del componente de carne/sustituto de carne (M/MA) o del componente diario de verduras, pero **no** en ambos componentes dentro de una misma comida. Si se cuentan para M/MA, pueden acreditarse al subgrupo semanal de verduras de frijoles, guisantes y lentejas, pero no a las cantidades diarias o semanales del componente de verduras.
    - Los platos de verduras mixtas con cantidades desconocidas por porción o aquellos que incluyan verduras con almidón acreditan como verduras totales y se clasifican como adicionales.

Granos

- Los granos se acreditan por peso (onzas equivalentes [oz eq]).
    - Se requiere un mínimo de 0.25 oz eq por porción para acreditar.
- Deben ofrecerse los mínimos diarios y semanales, los cuales varían según el grupo de edad/grado.
- El 80 por ciento de los granos acreditados hacia el patrón de comidas deben ser ricos en grano integral.
- Determine el crédito comparando el peso del producto alimenticio con los listados en el Cuadro A o calculando los gramos de granos acreditables en una receta. Consulte la Guía de Compra de Alimentos del USDA para obtener más información.

Carne/Sustituto de carne (M/MA)

- M/MA se acredita por peso (onzas equivalentes [oz eq]).
    - Se requiere un mínimo de 0.25 oz eq por porción para acreditar.
- Deben ofrecerse los mínimos diarios y semanales, los cuales varían según el grupo de edad/grado.
- Los alimentos con cantidades acreditables de M/MA ofrecidos en barras de ensaladas y/o como condimentos en cantidades mayores de 0.25 oz eq por porción contribuyen a las porciones semanales de M/MA.
- El tofu y el yogur de soya son acreditables como M/MA.

Especificaciones dietéticas

Las especificaciones dietéticas establecen límites para calorías, grasa saturada y sodio. Estos se evalúan como un promedio diario durante el transcurso de una semana escolar de cinco días. El promedio diario calculado debe estar dentro del rango indicado en la tabla (al menos el mínimo y no más del máximo).

Grupos de grado	**Calorías (kcal)**	**Límites de sodio objetivo 1A (mg)** Vigente hasta el 30 de junio de 2027	**Grasa saturada (% del total de calorías)**
K-5	550-650	≤1,110	<10
6-8	600-700	≤1,225	<10
K-8	600-650	≤1,110	<10
9-12	750-850	≤1,280	<10

Además, existen límites de azúcares añadidos según el tipo de producto para los siguientes alimentos:

- Cereales para el desayuno: no más de 6 gramos de azúcares añadidos por onza seca
- Yogur: no más de 12 gramos de azúcares añadidos por 6 onzas

- Leche saborizada: no más de 10 gramos de azúcares añadidos por 8 onzas líquidas (1 taza)

Oferta vs. Servicio (OVS)

- Se debe ofrecer a los estudiantes los 5 componentes en porciones planificadas que cumplan con las cantidades mínimas diarias para cada grupo de grado/edad.
    - A todos los estudiantes se les debe permitir rechazar hasta dos componentes.
    - Para calificar como comida reembolsable, los estudiantes deben seleccionar al menos 3 componentes completos y diferentes, uno de los cuales debe ser 1/2 taza de fruta, verdura o una combinación.
    - No se requiere que un estudiante seleccione leche bajo el modelo OVS.
    - OVS es obligatorio para los grados 9–12 y es opcional, pero se recomienda, para los grados K–8.

Recursos

- Página principal del Programa Nacional de Almuerzos Escolares del DPI
- Página de planificación de menús