

Cashier's Training Reimbursable School Meals

Capacitación del cajero: comidas escolares reembolsables

Instructor's Manual

Manual del instructor

PROJECT COORDINATOR
COORDINADORA DEL PROYECTO
Theresa Stretch, MS, RDN, CP-FS

EXECUTIVE DIRECTOR
DIRECTORA EJECUTIVA
Aleshia Hall-Campbell, PhD, MPH



Institute of Child Nutrition
The University of Mississippi, School of Applied Sciences
www.theicn.org

Key Area 1 Nutrition

Área clave 1 Nutrición

Key Area 2 Operations

Área clave 2 Operaciones

USDA Professional Standards: [Los Estándares profesionales del USDA](#)

1100, 2200

2020

Institute of Child Nutrition

The University of Mississippi

El Institute of Child Nutrition fue autorizado por el Congreso en 1989 y establecido en 1990 en The University of Mississippi en Oxford y es operado en colaboración con The University of Southern Mississippi en Hattiesburg. El instituto opera bajo de un convenio de subvención con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Food and Nutrition Service.

PROPÓSITO

Mejorar la operación de los programas de nutrición infantil a través de la investigación, educación y capacitación y de la diseminación de información.

VISIÓN

Encabezar a la nación al proporcionar investigaciones, educación y recursos para promover la excelencia en los programas de nutrición infantil.

MISIÓN

Proporcionar información relevante basadas en investigaciones y servicios que promueven la mejoría continua de los programas de nutrición infantil.

Este proyecto ha sido financiado parcialmente con fondos federales del Departamento de Agricultura de los EE. UU, Food and Nutrition Service a través de un acuerdo con el Institute of Child Nutrition en The University of Mississippi. El contenido de esta publicación no refleja necesariamente las opiniones ni las políticas del Departamento de Agricultura de los EE.UU, y la mención de nombres registrados, productos comerciales u organizaciones no implica su aprobación por parte del gobierno de los EE. UU.

The University of Mississippi es un empleador que cumple con EEO/AA/Título VI/Título IX/Sección 504/ADA/ADEA.

En acuerdo con la ley federal y la política del Departamento de Agricultura de los EE.UU, esta institución tiene prohibido discriminar en base de raza, color, origen nacional, sexo, edad o discapacidad.

Para presentar una queja de discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Civil Rights; Room, 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 o llame al (202) 720-5964 (voz y TDD). USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades.

© 2020, Institute of Child Nutrition, The University of Mississippi, School of Applied Sciences

Excepto por las condiciones expresadas a continuación, usted puede usar el texto y la información contenidas en este documento libremente para uso sin fines de lucro o fines educativos, sin costo para el participante de la capacitación a condición que los siguientes créditos sean incluidos. Este material no debe ser incorporado en otros sitios web o en libros de texto y no puede ser vendido.

Cita bibliográfica sugerida:

Institute of Child Nutrition. (2020). *Capacitación del cajero: comidas escolares reembolsables*. University, MS: Author.

Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de terceros y usadas por The University of Mississippi bajo un convenio de uso. La universidad no puede, por tanto, otorgar permiso para usar estas imágenes.

Para más información, por favor comuníquese con helpdesk@theicn.org

31 de marzo de 2020

Table of Contents/Índice

Introduction Introducción	Intro—1
Lesson 1: Reimbursable School Meals Lección 1: Comidas escolares reembolsables	Lección 1—1
Lesson 2: Fruit Requirements for School Meals Lección 2: Requisitos de fruta para comidas escolares	Lección 2—1
Lesson 3: Vegetable Requirements for School Meals Lección 3: Requisitos de vegetales para comidas escolares	Lección 3—1
Lesson 4: Grains Requirements for School Meals Lección 4: Requisitos de granos para comidas escolares	Lección 4—1
Lesson 5: Meats/Meat Alternates Requirements for School Meals Lección 5: Requisitos de carne/sustitutos de carne para comidas escolares	Lección 5—1
Lesson 6: Fluid Milk Requirements for School Meals Lección 6: Requisitos de leche líquida para comidas escolares	Lección 6—1
Lesson 7: Reimbursable OVS Lunch Meals Lección 7: Almuerzos reembolsables de OVS	Lección 7—1
Lesson 8: Reimbursable OVS Breakfast Meals Lección 8: Desayunos reembolsables de OVS	Lección 8—1
Lesson 9: Unit Price Lección 9: Precio de unidad	Lección 9—1
References Referencias	Referencias—1

Lessons-at-a-Glance

120 minutes, 2 hours

Time	Topic	Task	Materials
Introduction			
5 minutes	Overview	Introduce topic	- Slide Presentation - Participant's Workbook
20 minutes	- Pre-Assessment - Introduction	- Distribute and collect pre-assessment - Facilitate Icebreaker activity	- Slide Presentation - Participant's Workbook - Index Cards - Chart Paper - Markers
5 minutes	USDA Professional Standards	- Review - USDA Professional Standards - ICN Learning Objectives - Key Terms	- Slide Presentation - Participant's Workbook - Chart Paper - Markers
Lesson 1: Reimbursable School Meal Components			
Objective: Identify the school lunch and breakfast reimbursable meal components.			
10 minutes	Reimbursable Meal Components	- Review - Menu planner - Menu choices - Grade groups - Review lunch and breakfast food components - Food items	- Slide Presentation - Participant's Workbook

Resumen de la lección

120 minutos, 2 horas

Tiempo	Tema	Tarea	Materiales
Introducción			
5 minutos	■ Resumen	■ Introducir el tema	■ Presentación de diapositiva ■ Cuaderno de trabajo del participante
20 minutos	■ Evaluación previa ■ Introducción	■ Distribuir y recoger la evaluación previa ■ Facilitar actividad de rompehielos	■ Presentación de diapositiva ■ Cuaderno de trabajo del participante ■ Fichas ■ Rotafolio ■ Marcadores
5 minutos	■ Estándares profesionales de USDA	■ Repasar ○ Estándares profesionales de USDA ○ Objetivos de aprendizaje de ICN ○ Términos claves	■ Presentación de diapositiva ■ Cuaderno de trabajo del participante ■ Rotafolio ■ Marcadores
Lección 1: Componentes reembolsables de comidas escolares			
Objetivo: Identificar los componentes de un almuerzo y desayuno reembolsable			
10 minutos	■ Componentes de una comida reembolsable	■ Repasar ○ Organizador de menú ○ Opciones del menú ○ Grupos de año escolar ○ Repasar componentes alimentarias para almuerzo y desayuno ○ Artículos de alimentos	■ Presentación de diapositiva ■ Cuaderno de trabajo del participante

Lessons-at-a-Glance, continued

Time	Topic	Task	Materials
Lesson 2: Fruit Requirements for School Meals			
Objective: Identify the school lunch and breakfast fruit component requirements.			
5 minutes	■ Fruit Component and Requirements	■ Review ○ Fruit component ○ Fruit component requirements for a reimbursable lunch ○ Fruit component requirements for breakfast ○ Juice ○ Dried fruit	■ Slide Presentation ■ Participant's Workbook
Lesson 3: Vegetable requirements for School Meals			
Objective: Identify the school lunch vegetable component requirements.			
5 minutes	■ Vegetable Component and Requirements	■ Review vegetable component requirements for lunch	■ Slide Presentation ■ Participant's Workbook

Resumen de la lección, continuación

Tiempo	Tema	Tarea	Materiales
Lección 2: Requisitos de fruta para comidas escolares			
Objetivo: Identificar los requisitos de componente de fruta para el almuerzo y desayuno escolar.			
5 minutos	■ Requisitos y componente de fruta	■ Repasar ○ Componente de fruta ○ Requisitos del componente de fruta para un almuerzo reembolsable ○ Requisitos del componente de fruta para el desayuno ○ Jugo ○ Fruta seca	■ Presentación de diapositiva ■ Cuaderno de trabajo de participantes
Lección 3: Requisitos de vegetales para comidas escolares			
Objetivo: Identificar los requisitos del componente de vegetales para almuerzos escolares.			
5 minutos	■ Requisitos de vegetales para comidas escolares	■ Repasar ○ Requisitos del componente de vegetales para el almuerzo	■ Presentación de diapositiva ■ Cuaderno de trabajo de participantes

Lessons-at-a-Glance, continued

Time	Topic	Task	Materials
Lesson 4: Grains Requirements for School Meals			
Objective: Identify the school lunch and breakfast grains component requirements.			
10 minutes	■ Grains Component and Requirements	■ Review ○ Grains requirements lunch ○ Grains requirements breakfast ■ Facilitate Grains Component Worksheet activity	■ Slide Presentation ■ Participant's Workbook
Lesson 5: Meats/Meat Alternates Requirements for School Lunch			
Objective: Identify the school lunch meat/meat alternate component requirements.			
5 minutes	■ Meats/Meat Alternates Component and Requirements	■ Review meats/meat alternates (M/MA) requirements	■ Slide Presentation ■ Participant's Workbook

Resumen de la lección, continuación

Tiempo	Tema	Tarea	Materiales
Lección 4: Requisitos de granos para comidas escolares			
Objetivo: Identificar los requisitos de granos para los almuerzos y desayunos escolares.			
10 minutos	■ Componente y requisitos de granos	■ Repasar ○ Requisitos de granos para el almuerzo ○ Requisitos de granos para el desayuno ■ Facilitar la actividad de Componente de granos	■ Presentación de diapositiva ■ Cuaderno de trabajo del participante
Lección 5: Requisitos de carnes/sustitutos de carne para el almuerzo escolar			
Objetivo: Identificar los requisitos del componente de carne/sustitutos de carne para los almuerzos escolares.			
5 minutos	■ Componente y requisitos de carnes/sustitutos de carne	■ Repasar ○ Requisitos de carnes/sustitutos de carne	■ Presentación de diapositiva ■ Cuaderno de trabajo del participante

Lessons-at-a-Glance, continued

Time	Topic	Task	Materials
Lesson 6: Fluid Milk Requirements for School Meals			
Objective: Identify the school lunch and breakfast fluid milk component requirements.			
10 minutes	Fluid Milk Requirements for School Meals	- Review - Fluid milk requirements - Water	- Slide Presentation - Participant's Workbook
Lesson 7: Reimbursable OVS Lunch Meal Meats/Meat Alternates Requirements for School Lunch			
Objective: Recognize an OVS lunch meal.			
10 minutes	Reimbursable OVS Lunch Meals	- Review - Offer versus Serve (OVS) concept - OVS - Planned, offered, selected - OVS lunch "Extra" foods, extra calories - Selecting additional fruits and vegetables - Fruits and vegetables components for lunch - Fruits and vegetables - Fruits and vegetables lunch scenarios - Selecting three components - K-8 lunch speed round - Facilitate Speed Round activity	- Slide Presentation - Participant's Workbook

Resumen de la lección, continuación

Tiempo	Tema	Tarea	Materiales
Lección 6: Requisitos de leche líquida para las comidas escolares			
Objetivo: Identificar los requisitos del componente de leche líquida para el almuerzo y desayuno escolar.			
10 minutos	■ Requisitos de la leche líquida para comidas escolares	■ Repasar ○ Requisitos de leche líquida ○ Agua	■ Presentación de diapositivas ■ Cuaderno de trabajo del participante
Lección 7: Almuerzos reembolsables de OVS			
Objetivo: Reconocer un almuerzo de OVS.			
10 minutos	■ Almuerzos reembolsables de OVS	■ Repasar ○ Concepto de ofrecer versus servir (OVS) ○ OVS ○ Planeado, ofrecido, seleccionado ○ Almuerzo de OVS ○ Seleccionar frutas y vegetales adicionales ○ Componentes de frutas y vegetales para el almuerzo ○ Frutas y vegetales ○ Escenarios de frutas y vegetales del almuerzo ○ Seleccionar tres componentes ○ Ronda rápida ■ Facilitar la actividad de Ronda Rápida	■ Presentación de diapositiva ■ Cuaderno de trabajo del participante

Lessons-at-a-Glance, continued

Time	Topic	Task	Materials
Lesson 8: Reimbursable OVS Breakfast Meals			
Objective: Recognize an OVS reimbursable breakfast meal.			
10 minutes	■ Reimbursable Offer Versus Serve Breakfast Meal	■ Review ○ Food components for OVS breakfast ○ OVS breakfast ○ OVS breakfast choices ○ Example breakfast choices for the fruit component ○ Combination foods ○ Smoothies ○ Breakfast M/MA ○ Breakfast scenarios	■ Slide Presentation ■ Participant's Workbook ■ Calculator
Lesson 9: Unit Price			
Objective: Discuss unit prices for a reimbursable meal.			
30 minutes	■ Unit Price ■ Wrap Up	■ Discuss unit price ○ Reimbursable meals ○ OVS and à la carte sales ○ Signage ■ Facilitate Take-Home Message activity ■ Wrap up ■ Distribute and collect the post-assessment ■ Distribute and collect the ICN evaluation	■ Slide Presentation ■ Participant's Workbook ■ Chart Paper ■ Markers ■ Post-assessment ■ Evaluation

Resumen de la lección, continuación

Tiempo	Tema	Tarea	Materiales
Lección 8: Desayunos reembolsables de OVS			
Objetivo: Reconocer un desayuno reembolsable de OVS			
10 minutos	■ Desayuno reembolsable de ofrecer versus servir	■ Repasar ○ Componentes de comida para el desayuno de OVS ○ Desayuno de OVS ○ Opciones de desayuno de OVS ○ Ejemplo de opciones para el desayuno de OVS para el componente de fruta ○ Combinación de comida ○ Batidos ○ Carne/sustituto de carne para el desayuno ○ Escenarios de desayuno	■ Presentación de diapositivas ■ Cuaderno de trabajo del participante ■ Calculadora
Lección 9: Precio de unidad			
Objetivo: Discutir precios de unidad para una comida reembolsable			
30 minutos	■ Precios de unidad ■ Conclusión	■ Discutir precio de unidad ○ Comidas reembolsables ○ OVS y ventas à la carte ○ Letreros ■ Facilitar actividad de Mensajes Claves ■ Concluir ■ Distribuir y recoger la evaluación posterior ■ Distribuir y recoger el análisis del ICN	■ Presentación de diapositivas ■ Cuaderno de trabajo del participante ■ Rotafolio ■ Marcadores ■ Evaluación posterior ■ Análisis

Preparation Checklist

Instructions: Use the checklist to prepare for the training session.

Task	Person Responsible	Completion Date	Completed Task
Reserve equipment and gather supplies as needed for use on the day of the class (6 weeks prior). ■ Instructor's Manual ■ Roster of participants attending for instructor ■ Participants' sign-in sheet ■ Name tags and table tents (one for each participant) ■ Sticky notes, index cards ■ Ground Rules ■ Agenda ■ Pre-/Post-Assessment ■ Participants' Workbooks ■ Training Evaluations ■ Certificates of Completion			
List of equipment and supplies needed ■ Microphone, preferably wireless ■ Computer to present slides ■ Projector, wireless presenter device, and slide advancer ■ Screen ■ Chart paper (with self-adhesive strips) or white board, if available ■ Painter's tape (Do not use masking tape.) ■ Assorted color markers (chart paper or white board)			

Lista de preparación

Instrucciones: Use la lista de preparación para prepararse para la capacitación.

Tarea	Persona Responsable	Fecha Completada	Tarea Completada
Reserve el equipo y junte los materiales como sea necesario para el uso en el día de la clase (6 semanas antes). ■ Manual del instructor ■ Lista de participantes para el instructor ■ Hoja de registro de participantes ■ Etiquetas de nombre (uno para cada participante) ■ Notas adhesivas, fichas ■ Reglas básicas ■ Agenda ■ Evaluación previa y posterior ■ Cuaderno de trabajo del participante ■ Evaluaciones de capacitación ■ Certificados de compleción			
Lista de equipo y materiales necesarios ■ Micrófono, preferiblemente inalámbrico ■ Computadora para mostrar la presentación ■ Proyector de DVD y bocinas ■ Proyector, aparato inalámbrico para presentar, y control para avanzar diapositivas ■ Pantalla ■ Rotafolio (autoadhesivo) o pizarrón, si está disponible ■ Cinta de pintura (No use cinta de adhesiva.) ■ Marcadores de varias colores (rotafolio o pizarrón)			

Introduction

Introducción

Instructor's Note: Prior to beginning the session, place the class materials on the tables, post the Ground Rules mini-posters, and create a chart paper labeled "Bike Rack." Greet the arriving participants and direct them to a table that includes the participants' materials.

Nota al instructor: Antes de empezar la capacitación, ponga los materiales de la clase en las mesas, cuelgue los mini posters de reglas básicas, y cree un papel del rotafolio etiquetado como "portabicicletas." Salude a los participantes que están llegando y diríjalos a una mesa que tiene los materiales.

SHOW SLIDE: School Reimbursable Meals

MUESTRE DIAPOSITIVA: Capacitación del cajero: comidas escolares reembolsables

SAY: DIGA:

School reimbursable meals are required to meet specific nutrition standards in addition to the required food components/food items. The school meals program menu requirements reflect the key food groups recommended by the *Dietary Guidelines for Americans*.

Las comidas escolares reembolsables tienen que cumplir estándares nutricionales específicos en adición a los componentes alimentarios/artículos alimentarios. Los requisitos del programa de comidas escolares reflejan los grupos alimentarios claves recomendados por las *Pautas alimentarias para estadounidenses*.

School meal requirements focus on food components, not nutrients. Students and their parents/guardians need to be aware of what is included in school meals. Students, so they know how to select a reimbursable meal, and parents/guardians, so they can reinforce nutrition education messages at home. As a cashier, you are an important part of the success of your school nutrition program. To be successful, you should be able to correctly identify reimbursable school meals.

Los requisitos de comidas escolares se enfocan en los componentes alimentarios, no en los nutrientes. Es necesario que los estudiantes y padres/tutores sean conscientes de que está

incluido en las comidas escolares. Los estudiantes, para que sepan cómo escoger una comida reembolsable y los padres para que puedan reforzar los mensajes de educación nutricional en la casa. Como cajero, usted es una parte muy importante del éxito de su programa de nutrición escolar. Para ser exitoso, debe de identificar correctamente las comidas reembolsables.

SHOW SLIDE: Training**MUESTRE DIAPOSITIVA: La capacitación****SAY: DIGA:**

This training provides general concepts to help directors, managers, and school nutrition staff understand the general requirements for a reimbursable lunch and breakfast meal under the National School Lunch Program (NSLP) and National School Breakfast Program (SBP). It contains activities that reinforce key messages to help you identify a reimbursable meal using the Offer Versus Serve (OVS) option.

Esta capacitación provee conceptos generales para ayudar a los directores, gerentes, y personal de nutrición escolar para que entiendan los requisitos generales para un almuerzo o desayuno reembolsable según el Programa nacional de almuerzos escolares (NSLP por su nombre en inglés) y el Programa de desayunos escolares (SBP). Contiene actividades que refuerza los mensajes claves para ayudarles a identificar una comida reembolsable usando la opción de Ofrecer versus Servir (OVS).

To help guide you through this training, the Institute of Child Nutrition has provided each of you with a Participant's Workbook. The workbook contains important information and activities developed specifically for this training. On the upper right corner of the slides, you will see a reference to the corresponding lesson in the Participant's Workbook.

Para ayudarles con esta capacitación, el Institute of Child Nutrition ha proveído un cuaderno de trabajo del participante a cada uno de ustedes. Este cuaderno de trabajo contiene información importante y actividades desarrolladas específicamente por esta capacitación. En la parte superior derecha de cada diapositiva, verán una referencia a la lección correspondiente en el cuaderno de trabajo.

This training will cover a variety of topics so questions are highly encouraged. Because all your questions are important, please write them on self-adhesive notes, and post them to the Bike Rack. Sometimes questions may require research or a longer answer than time allows at that point.

Esta capacitación cubrirá una variedad de temas por lo tanto sus preguntas son altamente recomendables. Ya que todas sus preguntas son importantes, por favor escribanlas en las notas adhesivas y póngalas en la Portabicicletas. Algunas preguntas pueden necesitar investigaciones o una respuesta más larga de lo que el tiempo permite.

DO: HAGA:

Determine the makeup of the audience by asking for a show of hands of various positions represented at the training (e.g. school nutrition directors, cafeteria managers, other cafeteria staff, State agency, school administrators). Confirm participants have all the necessary materials for the lesson. Circulate the sign-in sheet and request each participant sign the sheet. Point out the location of the restrooms and water fountain/beverages to the group.

Determine la composición de la audiencia por votación a mano para ver las varias posiciones de trabajo representadas en la capacitación (e. g. directores de nutrición escolar, gerentes de cafeterías, otro personal de cafetería, agencia estatal, administración escolar). Confirme que los participantes tengan todos los materiales necesarios para la lección. Circule la hoja de registro de la clase y pida que cada participante lo firme. MUESTRE la ubicación de los baños y fuentes/bebidas al grupo.

SHOW SLIDE: Training Overview MUESTRE DIAPOSITIVA: Resumen de capacitación

SAY: DIGA:

This training will discuss the following topics:

Esta capacitación discutirá los siguientes temas:

- Reimbursable school meals
- Comidas escolares reembolsables
- Fruit requirements for school meals
- Requisitos de fruta para comidas escolares
- Vegetable requirements for school meals
- Requisitos de vegetales para comidas escolares
- Grain requirements for school meals
- Requisitos de granos para comidas escolares
- Meat/Meat Alternate (M/MA) requirements for school meals
- Requisitos de carne/sustitutos para carne para comidas escolares
- Milk requirements for school meals
- Requisitos de leche para comidas escolares
- Reimbursable OVS lunch meals
- Almuerzos reembolsables de OVS
- Reimbursable OVS breakfast meals
- Desayunos reembolsables de OVS
- Unit price
- Precio de unidad

Each topic will include a number of sub-topics, many of which will include activities to reinforce the concept.

Cada tema incluirá un numero de subtemas, muchos de los cuales incluirá actividades para reforzar el concepto.

SHOW SLIDE: Comfort Level**MUESTRE DIAPOSITIVA: Nivel de comodidad****SAY: DIGA:**

The training provides a variety of techniques that reinforces key concepts of the topic. During the training, we encourage you to participate in the discussions and activities to the fullest extent as possible while still remaining in your comfort level.

Esta capacitación provee una variedad de técnicas que refuerzan los conceptos claves del tema. Durante la capacitación, los animamos a que participen en las discusiones y actividades al máximo mientras se mantiene en su nivel de comodidad.

SHOW SLIDE: Pre-Assessment**MUESTRE DIAPOSITIVA: Evaluación previa****SAY: DIGA:**

A pre-assessment is a training tool that provides the participants' baseline knowledge of the training topic. Please select a unique identifier and place it on the top right corner of the page. You will need to remember your identifier for the post-assessment.

Una evaluación previa es una herramienta de capacitación que muestra el conocimiento básico de los participantes sobre el tema de capacitación. Por favor, elijan un identificador único y pónganlo en la esquina derecha superior de la página. Necesitan acordarse de este identificador para la evaluación posterior.

(Activity): Pre-Assessment**(Actividad): Evaluación previa****DO: HAGA:**

Distribute the pre-assessment. Remind participants to place an identifier on the top right corner of the handout. Remind participants it is not necessary for them to write their names on the pre-/post-assessments. Collect the assessments when the activity is completed.

Distribuya la evaluación previa. Pida que los participantes pongan un identificador en la parte derecha superior del folleto. Recuérdeles que no es necesario escribir sus nombres en las evaluaciones. Colecte las evaluaciones cuando la actividad se haya completado.

SHOW SLIDE: Icebreaker**MUESTRE DIAPOSITIVA: Rompehielos****SAY: DIGA:**

We are going to do a quick icebreaker activity. This activity will help you meet new people and identify what you would like to learn about a reimbursable school meal.

Vamos a hacer una actividad rápida de rompehielos. Esta actividad les ayudará a conocer personas nuevas e identificar que quieren aprender sobre las comidas escolares reembolsables.

(Activity): Icebreaker**(Actividad): Rompehielos****SAY: DIGA:**

Navigate around the room, locate someone you do not know and introduce yourself to that individual. Describe in no more than five words what you would like to learn about a reimbursable school meal. At the end of the activity, you will introduce each other to the rest of the group and state the individual's response.

Naveguen por el cuarto, encuentren una persona a la que no conocen, y preséntense a esa persona. Describan en no más de cinco palabras que les gustaría aprender sobre las comidas escolares reembolsables. Al finalizar la actividad, van a presentarlos al resto del grupo y decir su respuesta.

DO: HAGA:

Write the participants' responses on chart paper. List the responses. Once all participants have had a chance to respond, say, "This is quite an impressive list."

Escriba las respuestas de los participantes en papel del rotafolio. Cuando todos los participantes hayan tenido la oportunidad de responder, diga, "Esta lista es muy impresionante."

Instructor's Note: The purpose of this activity is to let the participants meet each other and begin thinking about the training ahead. Time is critical, so keep the pace fast for this activity. At the conclusion of the activity, if you have not already been introduced, provide a brief overview of your background, school nutrition interests, and your experiences.

***Nota al instructor:** El propósito de esta actividad es el permitirles a los participantes conocerse el uno al otro y comenzar a pensar sobre el entrenamiento que se anticipa. El tiempo es crucial, mantenga un ritmo rápido para esta actividad. Al fin de la actividad, si no se ha presentado, de un resumen breve de su educación, interés en la nutrición escolar, y sus experiencias.*

SHOW SLIDE: USDA Professional Standards and Learning Objectives

MUESTRE DIAPOSITIVA: Estándares profesionales de USDA y objetivos de aprendizaje

SAY: DIGA:

On March 2, 2015, USDA's Food and Nutrition Services (FNS) published the Professional Standards for school nutrition professionals. The Food and Nutrition Service published a final rule in the **Federal Register**, 84 FR 6953, on March 1, 2019, to add four flexibilities to the hiring standards for new school nutrition program directors in small local educational agencies (LEAs) and new State directors of school nutrition programs under the Professional Standards regulations for the National School Lunch Program and School Breakfast Program.

El 2 de marzo de 2015, el Servicio de alimentos y nutrición (FNS por sus siglas en inglés) del USDA publicó los Estándares profesionales para los profesionales de nutrición escolar. El Servicio de alimentos y nutrición publicó una regla final en el **Federal Register**, 84 FR 6953, el 1 de marzo, 2019, para añadir cuatro flexibilidades a los estándares sobre contratar nuevos directores de programas de nutrición escolar en pequeñas agencias locales de educación (LEA por sus siglas en inglés) y nuevos directores estatales de programas de nutrición escolar bajo de las regulaciones de los Estándares Profesionales para los Programas de desayuno y almuerzo escolar.

ICN's *Competencies, Knowledge, and Skills for School Nutrition Managers* resource outlines baseline and advance knowledge and skill statements recommended for School Nutrition (SN) managers to effectively perform at the local school site. The resource is available online (theicn.org/icn-resources-a-z/ckssnmanagers21).

Los recursos ICN Competencias del gerente, conocimiento y habilidades para gerentes de nutrición escolar, muestran el conocimiento base y las habilidades recomendadas para gerentes de nutrición escolar (SN por sus siglas en inglés) para desempeñar con eficacia sus funciones en

el sitio escolar local. Estos recursos se encuentran en línea en (theicn.org/icn-resources-a-z/ckssnmanagers21).

The USDA Professional Standards, *ICN Competencies, Knowledge, and Skills for School Nutrition Managers*, and Learning Objectives serve as a foundation for this training.

Los Estándares profesionales del USDA, *Competencias, conocimiento, y habilidades para gerentes de nutrición escolar* del ICN, y Objetivos de aprendizaje sirven como la base para esta capacitación.

Let's take a few minutes to review the **USDA Professional Standards, ICN Competencies, and Learning Objectives Handout** in the Participant's Workbook for this training.

Vamos a tomarnos unos minutos para repasar el **folleto de los Estándares profesionales del USDA, ICN Competencias del gerente, y Objetivos de aprendizaje** en el cuaderno del participante para esta capacitación.

DO: HAGA:

Refer participants to the **USDA Professional Standards, ICN Competencies, and Learning Objectives Handout** located in the Participant's Workbook. Briefly review the information.

Consulte el folleto de Estándares profesionales de USDA, *ICN Competencias del gerente y objetivos de aprendizaje* en el cuaderno de trabajo del participante. Revise la información brevemente.

USDA Professional Standards, ICN Competencies, and Learning Objectives Handout
Folleto de Estándares profesionales de USDA, *ICN Competencias del gerente y objetivos de aprendizaje*

USDA Professional Standards, ICN Competencies, and Learning Objectives Handout

Folleto de Estándares profesionales, competencias de ICN de USDA y objetivos de aprendizaje

USDA Professional Standards

Estándares profesionales de USDA

Key Area: 1 Nutrition, 2 Operations

Área clave: 1 Nutrición , 2 Operaciones

1100 Menu Planning

1110 Planeación del Menú

- Plan menus that meet USDA nutrition requirements for reimbursable meals including calculating meal components.
- Planificar menús que cumplan con los requisitos nutricionales de USDA para comidas reembolsables, incluyendo el cálculo de componentes alimentarios.

2310 Offer Versus Serve

2310 Ofrecer Versus Servir

- Use Offer Versus Serve correctly
- Usar Ofrecer versus Servir correctamente

USDA Professional Standards and Learning Objectives Handout

Folleto de Estándares profesionales de USDA y objetivos de aprendizaje

ICN Competency

Competency 8.4: Follows policies and procedures for maintaining food production records for the school nutrition program.

ICN Competencias del gerente

Competencia 8.4: Sigue las políticas y procedimientos para mantener los registros de producción de comida para el programa de nutrición escolar.

ICN Learning Objectives

Objetivos de aprendizaje del ICN

- Identify the school lunch and breakfast reimbursable meal components
- Identificar los componentes de almuerzos y desayunos reembolsables
- Identify the school lunch and breakfast fruit component requirements
- Identificar los requisitos del componente de fruta para el almuerzo y desayuno escolar
- Identify the school lunch vegetable component requirements
- Identificar los requisitos del componente de vegetales para el almuerzo escolar
- Identify the school lunch and breakfast grains component requirements
- Identificar los requisitos del componente de granos para el almuerzo y desayuno escolar
- Identify the school lunch and breakfast fluid milk component requirements
- Identificar los requisitos del componente de leche para el almuerzo y desayuno escolar
- Recognize an OVS reimbursable lunch meal
- Reconocer un almuerzo reembolsable de OVS
- Recognize an OVS reimbursable breakfast meal
- Reconocer un desayuno reembolsable de OVS
- Discuss unit prices for a reimbursable meal
- discutir precios de unidad para una comida reembolsable

SHOW SLIDE: Key Terms**MUESTRE DIAPOSITIVA: Términos claves****SAY: DIGA:**

Key terms are included in the discussion of this training. Some of the terms and definitions listed may not be included in the training but may serve as a reference at another time. Let's take a few minutes to review the **Key Terms Handout** located in the Participant's Workbook.

Los términos claves están incluidos en la discusión de esta capacitación. Puede ser que algunos de los términos y definiciones no sean incluidos, pero pueden servir como una referencia en otro momento. Vamos a tomar algunos minutos para revisar el **folleto de Términos claves** en el cuaderno de trabajo.

Key Terms Handout**Folleto de términos claves****DO: HAGA:**

Refer participants to the **Key Terms Handout** located in the Participant's Workbook. Briefly review the information.

Dirigir a los participantes al **folleto de Términos claves** ubicado en el cuaderno de trabajo del participante. Repase la información brevemente.

Instructor's Note: Time does not allow reviewing all of the terms and definitions. Specifically, review:

Nota al instructor: El tiempo no permite la revisión de todos los términos y definiciones.

Específicamente, revise:

- Food Component—Breakfast
- Componente alimentario—Desayuno
- Food Component—Lunch
- Componente alimentario—Almuerzo

Key Terms Handout

Folleto de términos claves

Food Bars

Schools are encouraged to use food bars and salad bars as a way to offer a wider variety of vegetables and fruits and to lower plate waste. Food and salad bars are permitted with OVS because they offer a lot of variety, which may facilitate students selecting foods they will consume. When planning a salad bar as part of a reimbursable meal, minimum portion sizes must be consistent with the meal pattern for the age-grade group.

Bufés de comida

Se anima a las escuelas a usar los bufés de comida y de ensalada como una manera de ofrecer una variedad más grande de vegetales y frutas y para reducir los desperdicios de comida. Los bufés de comida y de ensalada son permitidos con OVS porque ofrecen mucha variedad, lo que puede facilitar que los estudiantes seleccionen los alimentos que consumirán. Al planificar barras de ensaladas como parte de una comida reembolsable, las porciones mínimas deben de ser consistentes con el patrón de alimentos para cada grado escolar.

Food Component—Breakfast

A breakfast food component is one of the three food groups that comprise a reimbursable breakfast. The three food components to be offered to all students at breakfast are fruits (or vegetables as substitute), grains (with optional meat/meat alternate items allowed), and fluid milk. For the purposes of OVS, a school must offer at least four food items from the three required food components (fruits, grains, and fluid milk) in at least the daily minimum amounts. Under OVS, the student must select at least three of the four offered food items, one of which is at least $\frac{1}{2}$ cup of fruit or vegetables or fruit/vegetable combined to have a reimbursable breakfast.

Componente alimentario—Desayuno

Un componente alimentario de desayuno es uno de los tres grupos de comida que constituyen un desayuno reembolsable. Los tres grupos para ofrecer a todos los estudiantes en el desayuno son frutas (o vegetales como sustituto), granos (con artículos opcionales de carne/sustituto de carne permitidos), y leche. Para el propósito de OVS, una escuela debe ofrecer al menos cuatro artículos alimentarios de los tres componentes alimentarios requeridos (granos, frutas, leche líquida) en al menos la cantidad diaria mínima. Bajo de OVS, el estudiante tiene que escoger tres artículos alimentarios, incluyendo al menos $\frac{1}{2}$ taza de fruta, para tener un desayuno reembolsable.

Key Terms Handout, continued

Folleto de términos claves, continuación

Food Component—Lunch

A food component is one of the five food groups that comprise a reimbursable lunch. For OVS, a reimbursable lunch includes the selection of three or more of the components (meat/meat alternate, grains, vegetables, fruits, and fluid milk) and one of the components **must** be a minimum $\frac{1}{2}$ cup of fruits and/or vegetables. For other components to be credited for OVS, the student must have the minimum required daily serving for each component.

Componente alimentario—Almuerzo

Un componente alimentario es uno de los cinco grupos de comida que constituyen un almuerzo reembolsable. Para OVS, un almuerzo reembolsable incluye la selección de tres o más de los componentes (carne/sustitutos de carne, granos, vegetales, frutas, y leche) y uno de los componentes **debe** ser $\frac{1}{2}$ taza de fruta y/o vegetales al mínimo. Para que todos los otros componentes sean acreditados por OVS, el estudiante debe tener la porción mínima diaria requerida para cada componente.

Food Item—Breakfast

A breakfast food item is a specific food offered in a reimbursable breakfast from the three food components. For the purposes of OVS, a school must offer at least four food items from the three required food components (fruits, grains, milk). Under OVS, the student must select three food items, one of which is at least $\frac{1}{2}$ cup of fruit or vegetables or fruit/vegetable combined to have a reimbursable breakfast. The food items selected may be from any of the required components and must be in the required minimum amounts. Depending on the planned menu, the student may need to select more than one food item to have the minimum quantity needed for a component to be credited.

Artículo alimentario—Desayuno

Un artículo alimentario es un alimento específico ofrecido en un desayuno reembolsable de los tres componentes alimentarios. Para los propósitos de OVS, una escuela debe ofrecer al menos cuatro artículos alimentarios de los tres componentes requeridos de comida (frutas, granos, y leche). Bajo de OVS, el estudiante debe seleccionar tres artículos alimentarios, Uno el cual sea al menos $\frac{1}{2}$ taza de fruta o vegetal o fruta/vegetal combinado para tener un desayuno reembolsable. Los artículos seleccionados de comida pueden ser de cualquier de los tres componentes requeridos y debe ser en las cantidades mínimas requeridas. Dependiendo en el menú planeado, puede ser que el estudiante necesite seleccionar más de un artículo alimentario para tener la cantidad mínima necesaria para que una comida sea acreditada.

Key Terms Handout, continued

Folleto de términos claves, continuación

Food Item—Lunch

A lunch food item is a specific food offered in a reimbursable lunch from the five food components. For example, a hamburger patty on a bun is one food item with two of the five food components (meat/meat alternate and grains). Separate $\frac{1}{2}$ cup servings of peaches, applesauce, and pears are three food items that, when selected, comprise one component (fruit).

Artículo alimentario—Almuerzo

Un artículo alimentario de almuerzo es un alimento específico ofrecido en un almuerzo reembolsable de los cinco componentes de alimentos. Por ejemplo, una hamburguesa con pan es un artículo alimentario con dos de los cinco componentes alimentarios (carne/sustituto de carne y granos). Porciones separadas de $\frac{1}{2}$ taza de durazno, puré de manzana, y peras son tres artículos alimentarios que, cuando seleccionados, constituyen un componente (fruta).

Grade Groups

Schools must plan lunch and breakfast menus using the grade groups K–5, 6–8, and 9–12. These groups reflect predominant school grade configurations. Specific amounts of foods and average calories levels are required for a meal to be considered a healthy school meal depending on the grade groups.

Grupos de año escolar

Las escuelas deben planear sus menús de almuerzo y desayuno usando los grupos de año escolar K–5, 6–8, 9–12. Estos grupos reflejan las configuraciones predominantes de los años escolares. Cantidades específicas de comida y niveles de calorías promedio son requeridos para que se considere una comida como saludable, dependiendo en los grupos de año escolar.

Key Terms Handout, continued

Folleto de términos claves, continuación

Meal Service Systems

There are a number of different systems used by schools to offer their students reimbursable meals. For example, a school may have cafeteria-style service, kiosks, meals in the classroom, or vending machines. At the senior high school level, OVS is required at lunch unless the school or School Food Authority (SFA) demonstrates to the State agency that their system does not accommodate OVS.

Sistemas de servicio de comidas

Hay una gran cantidad de sistemas diferentes usados por las escuelas para ofrecer comidas reembolsables a sus estudiantes. Por ejemplo, una escuela puede tener servicio en estilo de cafetería, quioscos, comidas en los salones de clases, o máquinas expendedoras. En el último año de escuela preparatoria, OVS es requerido en el almuerzo a menos que la escuela o la Autoridad de alimento escolar MUESTRE a la agencia estatal que su sistema no se adapta a OVS.

National School Lunch Program (NSLP)

The National School Lunch Program (NSLP) is a federally assisted meal program operating in over 100,000 public and non-profit private schools and residential child care institutions. In 1998, Congress expanded the NSLP to include reimbursement for snacks served to children through 18 years of age in afterschool educational and enrichment programs to include children. The Food and Nutrition Service (FNS) administers the program at the Federal level. At the State level, the NSLP is usually administered by State education agencies, which operate the program through agreements with school food authorities.

Programa nacional de almuerzos escolares

El Programa nacional de almuerzos escolares es un programa de comidas con asistencia federal que opera en más de 100,000 escuelas públicas y privadas sin fines de lucro e instituciones residenciales del cuidado infantil. En 1998, el Congreso expandió el NSLP para incluir un reembolso por refrigerios servidos a los niños de hasta 18 años de edad en programas educativos y de enriquecimiento después de la escuela para incluir más niños. El Servicio de alimentos y nutrición (FNS por sus siglas en inglés) administra el programa al nivel federal. En el nivel estatal, el NSLP normalmente es administrado por agencias educativas del estado, los cuales operan el programa por acuerdos con autoridades de alimentos escolares.

Key Terms Handout, continued

Folleto de términos claves, continuación

Offer versus Serve (OVS)

Offer versus serve (OVS) is a concept that applies to menu planning and the meal service. OVS allows students to decline some of the food offered in a reimbursable lunch or breakfast. At the senior high school level, OVS is required at lunch unless the school or School Food Authority (SFA) demonstrates to the State agency that their system does not accommodate OVS. The goals of OVS are to reduce food waste and to permit students to choose the foods they want to eat.

Ofrecer versus servir

Ofrecer versus servir es un concepto que aplica al planeamiento de menús y el servicio de comida. OVS permite a los estudiantes rechazar algunos de los alimentos ofrecidos en un almuerzo o desayuno reembolsable. En el último año de escuela secundaria, OVS es requerido en el almuerzo a menos que la escuela o la Autoridad de alimento escolar MUESTRE a la agencia estatal que su sistema no se adapta a OVS. Las metas de OVS son para reducir el desperdicio de comida y permitir que los estudiantes puedan escoger los alimentos que quieran comer.

Offer Versus Serve (OVS), continued

OVS is optional for SFAs providing meals through the at-risk afterschool meals component of the Child and Adult Care Food Program (CACFP). OVS is also optional for summer meals offered by SFAs through the Summer Food Service Program. When used for these programs, SFAs must follow the applicable requirements outlined in this guidance. OVS cannot be used for snacks in any program, since the meal patterns for snack service do not include enough food for a child to decline food and have a reimbursable snack.

Ofrecer versus server, continuación

OVS es opcional para las SFAs que proveen comidas a través del componente del Programa de alimentos para el cuidado de niños y adultos (CACFP, por sus siglas en inglés) que sirve comidas después de escuela a los individuos categorizados en riesgo. OVS es opcional también para las comidas ofrecidas durante el verano por SFAs a través del Programa de servicio de alimentos de verano. Cuando se usa para estos programas, las SFAs deben seguir los requisitos aplicables discutidos en esta guía. No se puede usar OVS para refrigerios en ningún programa porque las pautas de comida por servicio de refrigerios no incluyen suficiente comida para rechazar y tener un refrigerio reembolsable.

Key Terms Handout, continued

Folleto de términos claves, continuación

Pre-Packaged Meals (Bagged or “Grab and Go” Meals)

Pre-packaged meals are allowed at all levels. For senior high schools, if this is the only system available for the NSLP, OVS, for all or some components, must be implemented unless a school was approved by the State agency to not implement it. Even with such approval, schools are encouraged to have some food components/food items with choices and/or the option to decline, such as milk. If these meals are offered as part of breakfast in the classroom, field trips, or for students leaving the campus for work study, OVS is not required, even at the senior high school level with State agency approval.

Comidas empaquetadas (comidas embolsadas o “listo para llevar”)

Se permiten las comidas empaquetadas en todos los niveles. Para los estudiantes en su último año de escuela secundaria, si este es el único sistema disponible para el NSLP, se debe implementar OVS para todos o algunos componentes a menos que se tenga la aprobación de la agencia estatal para no implementarlo. Aun con tal aprobación, se anima a que las escuelas tengan algunos componentes o artículos alimentarios con opciones y/o la opción para rechazar, como leche. Si estas comidas son ofrecidas como parte del desayuno en una clase, excursiones, o para estudiantes que vayan a trabajar por estudios, OVS no es requerido, incluso para los estudiantes en su último año de escuela secundaria con la aprobación de la agencia estatal.

School Breakfast Program (SBP)

The School Breakfast Program is a federally assisted meal program operating in public and nonprofit private schools and residential child care institutions. It began as a pilot project in 1966 and was made permanent in 1975. The SBP is administered at the Federal level by the FNS. At the State level, the program is usually administered by State education agencies, which operate the program through agreements with local school food authorities in more than 89,000 schools and institutions.

Programa de desayunos escolares

El programa de desayunos escolares es un programa de comidas con asistencia federal que opera en escuelas públicas y privadas sin fines de lucro e instituciones residenciales del cuidado infantil. Comenzó como un proyecto piloto en 1966 y fue hecho permanente en 1975. El SBP es administrado al nivel federal por el FNS. Al nivel estatal, el programa normalmente es administrado por agencias estatales de educación, los cuales operan el programa a través de acuerdos con autoridades locales de alimentos escolares en más de 89,000 escuelas e instituciones.

Key Terms Handout, continued

Folleto de términos claves, continuación

School Day

The school day is defined as the midnight before to 30 minutes after the end of the instructional day. If such programs are operated in the school during the school day, or if afterschool snacks or meals are provided within the 30-minute window after the end of the instructional day, any other food available for sale to students at that time must comply with the Smart Snacks requirements.

Día escolar

El día escolar es definido como la medianoche antes y hasta 30 minutos después del fin del día instructivo. Si se operan tales programas en la escuela durante el día escolar, o si se provee refrigerios o comidas después de la escuela en los 30 minutos después del fin del día instructivo, cualquier otra comida disponible para vender a los estudiantes debe cumplir con los requisitos de Smart Snacks.

School Food Authority (SFA)

The School Food Authority is the governing body responsible for the administration of one or more schools and has legal authority to operate the National School Lunch Program and/or School Breakfast Program.

Autoridad de comida escolar

La autoridad de comida escolar es el consejo de administración responsable por la administración de una o más escuelas y tiene la autoridad legal para operar el Programa nacional de almuerzos escolares y/o el Programa de desayunos escolares.

School Week

A school week refers the period of time used to determine compliance with the meal requirements. The period shall be a normal school week of five consecutive days. For schools with occasional decreases in the length of the school week, due to holidays for example, the menus do not have to be adjusted, but menu planners must plan their menus in a way that is consistent with the intent of the meal patterns. Planners should make sure they do not consistently fail to offer certain vegetable subgroups or offer grains and meat/meat alternates in portions that would meet or exceed the weekly requirements.

Key Terms Handout, continued

Folleto de términos claves, continuación

Semana escolar

Una semana escolar se refiere al tiempo usado para determinar el cumplimiento con los requisitos de comidas. Este periodo debe ser una semana escolar normal de cinco días consecutivos. Por escuelas con reducciones ocasionales en el plazo de la semana escolar, debido a las festividades, por ejemplo, no se tienen que ajustar los menús, pero los planificadores de menús deben planear sus menús en una manera consistente con el propósito de las pautas alimentarias. Los organizadores deben asegurarse de que no fallen a ofrecer ciertos subgrupos de vegetales u ofrecer granos y carne/sustitutos de carne en porciones que cumplan o pasan los requisitos semanales.

Unit Price

For the paid and reduced price categories, school meals must be priced as a unit. One price is established for a complete reimbursable meal in the paid meal category, and one price is established for a complete reimbursable meal in the reduced price meal category. The SFA may set different unit prices for various combinations of foods offered.

Precio de unidad

Para las categorías de precio pagado y precio reducido, las comidas reembolsables deben de tener un costo como unidad. Un precio es establecido por una comida reembolsable completa en la categoría de comidas pagadas y un precio está establecido por una comida reembolsable completa en la categoría de comidas de precio reducido. El SFA puede establecer precios diferentes de unidades por varias combinaciones de comidas ofrecidas. Por ejemplo, si se ofrece a los estudiantes comidas reembolsables enfocadas en una variedad de entradas como hamburguesas, ensaladas, lasaña, o un bocadillo de pavo, el SAF puede establecer cuatro precios de unidad dependiendo de que platillo se selecciona. Los estudiantes que son elegibles para las comidas de precios reducidos deben tener acceso a todas las combinaciones de comidas reembolsables. Si se cobran precios diferentes de unidad por las opciones del menú, los estudiantes que son elegibles por comidas de precio reducido deben pagar solamente el precio reducido independientemente del precio de unidad por los almuerzos pagados.

Lesson 1: Reimbursable School Meals

Lección 1: Comidas escolares reembolsables

SHOW SLIDE: Lesson 1: Reimbursable School Meals

MUESTRE DIAPOSITIVA: Lección 1: Comidas escolares reembolsables

Objective: Identify the school lunch and breakfast reimbursable meal components.

Objetivo: Identificar los componentes de almuerzos y desayunos reembolsables.

USDA Professional Standards

Estándares profesionales del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés)

Key Areas: 1 Nutrition, 2 Operations

Areas clave: 1 Nutrición, 2 Operaciones

1110 Menu Planning

1110 Planeación del Menú

Plan menus that meet USDA nutrition requirements for reimbursable meals, including calculating meal components.

El planear menús que cumplan con los requisitos de nutrición para unas comidas reembolsables, incluyendo el calcular los componentes de los alimentos.

2200 Offer Versus Serve

2200 Ofrecer Versus Servir

Count reimbursable meals according to meal pattern requirements (including Offer Versus Serve) and eligibility status.

El contar las comidas reembolsables de acuerdo a los requisitos del patrón de alimentos (incluyendo Ofrecer Versus Servir) y estatus de elegibilidad.

ICN Competency

Competency 8.1: Follows Federal, State, and local policies and procedures to meet compliance requirements for meal preparation and service in the school nutrition program.

Competencia del ICN

Competencia 8.1: Cumplen con las pólizas federales, estatales, y locales y los procedimientos para satisfacer los requisitos para la preparación y servicio de alimentos en el programa de nutrición escolar.

SHOW SLIDE: Menu Planner**MUESTRE DIAPOSITIVA: Organizador del menú****SAY: DIGA:**

For reimbursement, the menu planner must plan and offer lunches and breakfasts that meet all applicable meal pattern requirements, including providing all students access to the required meal components and amounts. The menu planner is responsible for developing healthy meals that meet Federal regulations for the school meals program and are accepted by the students. Menu planning skills include creating menus that:

Para el reembolso, el organizador del menú tiene que planear y ofrecer almuerzos y desayunos que cumplan con todos los requisitos aplicables del patrón de comida, incluyendo proveer a todos los estudiantes acceso a los componentes y cantidades requeridos de comida. El organizador es responsable por desarrollar comidas saludables que cumplan con las regulaciones federales para el programa de comidas escolares y que sean aceptadas por los estudiantes. Destrezas de planificar incluyen crear menús que:

- are compliant with Federal regulations;
- **cumplan las regulaciones federales;**
- are student pleasing;
- **sean aceptados por los estudiantes;**
- can be prepared within the limits of the operation;
- **puedan ser preparados dentro de los límites de la operación;**
- include textures, colors, and flavors; and
- **incluyan texturas, colores, y sabores; y**

- include a variety of choices.
- **incluyan una variedad de opciones.**

Remember, it is the role of the menu planner to plan reimbursable meals and communicate clear messages to the school nutrition staff. It is the role of the individual that prepares and/or serves and cashiers to follow the directions intended by the menu planner and to ensure the students select a reimbursable meal.

Acuérdense, es el trabajo del organizador planificar comidas reembolsables y comunicar mensajes claros al personal de nutrición escolar. Es el trabajo del individuo que prepare y/o sirva y los cajeros seguir las instrucciones planeadas por el organizador del menú y asegurarse que los estudiantes escojan una comida reembolsable.

SHOW SLIDE: Menu Choices**MUESTRE DIAPOSITIVA: Opciones del menú****SAY: DIGA:**

Menus should reflect student preferences and, as much as possible, offer choices within the components. For example, the menu planner may choose to offer choices within the same component such as allowing students to select a bagel or toast or allowing students to select two out of three vegetables. Choices provide students many opportunities to build a healthy meal. Choices can also increase the likelihood that students will select the foods and beverages they prefer, which increases consumption and reduces waste.

Los menús deben reflejar las preferencias de los estudiantes, y, lo más que sea posible, ofrecer opciones dentro de los componentes. Por ejemplo, el planeador del menú puede ofrecer opciones dentro del mismo componente, como permitir que los estudiantes escojan pan tostado o panqueques, o permitir que los estudiantes puedan escoger dos de tres vegetales. Las opciones proveen oportunidades a los estudiantes para construir una comida saludable. También las opciones pueden aumentar la probabilidad que los estudiantes escojan alimentos y bebidas que prefieren, lo cual aumenta el consumo y reduce el desperdicio.

SHOW SLIDE: Grade Groups**MUESTRE DIAPOSITIVA: Grupos de año escolar****SAY: DIGA:**

Schools must plan lunch and breakfast menus using the grade groups K–5, 6–8, and 9–12. Specific amount of foods and average calorie levels are required for a meal to be considered a healthy school meal depending on the grade groups. Check with your State agency if your district has an unusual grade configuration.

Las escuelas tienen que planear menús de almuerzo y desayuno según los grupos de año escolar K–5, 6–8, y 9–12. Cantidades específicas de alimentos y niveles promedios de calorías son requeridos para que se considere una comida saludable dependiendo en los grupos de año escolar. Verifique con su agencia estatal si su distrito tiene configuraciones extrañas de los grupos de años escolares.

SHOW SLIDE: Food Components for School Meals**MUESTRE DIAPOSITIVA: Componentes alimentarias para comidas escolares****SAY: DIGA:**

Food component means one of the food groups that comprises a reimbursable lunch or breakfast. There are five required food components at lunch and three required food components at breakfast. Food components must be offered in at least the daily minimum required amounts and weekly minimum amounts, if applicable.

Un componente alimentario es uno de los cinco grupos alimentarias que constituyen un almuerzo o desayuno reembolsable. Hay cinco componentes requeridos de comida para el almuerzo y tres para el desayuno. Los componentes alimentarios deben ser ofrecidos al menos las diarias cantidades mínimas requeridas y cantidades mínimas por semana cuando sea aplicable.

Lunch and breakfast meal components share many similarities and have some distinctive requirements specific for each meal. We will discuss the similarities and the specific requirements throughout this training.

Los componentes del almuerzo y desayuno comparten muchas semejanzas y tienen algunos distintos requisitos específicos para cada comida. Vamos a discutir las semejanzas y requisitos específicos durante esta capacitación.

SHOW SLIDE: Food Components for Lunch

MUESTRE DIAPOSITIVA: Componentes alimentarios para el almuerzo

SAY: DIGA:

The food components that must be offered in a reimbursable lunch are:

Los componentes alimentarios que se debe ofrecer en un almuerzo reembolsable son:

- fruits,
- frutas,
- vegetables,
- vegetales,
- grains,
- granos,
- meats/meat alternates (M/MA), and
- carne/sustituto de carne, y
- fluid milk.
- leche líquida.

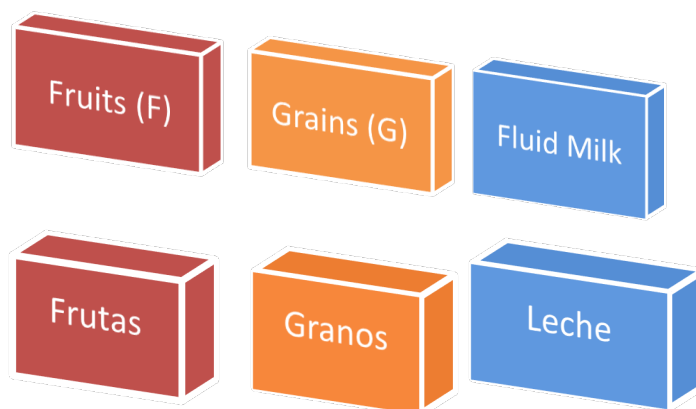


SHOW SLIDE: Food Components for Breakfast**MUESTRE DIAPOSITIVA: Componentes alimentarios para el desayuno****SAY: DIGA:**

The food components that must be offered are:

Los componentes alimentarios que se debe ofrecer son:

- fruits (or vegetables as a substitute),
- frutas (o vegetales como un sustituto),
- grains (or optional meats/meat alternate), and
- granos (o carne/sustituto de carne opcional), y
- fluid milk.
- leche líquida.

**SHOW SLIDE: Food Items****MUESTRE DIAPOSITIVA: Artículos de comida****SAY: DIGA:**

A food item is a specific food offered in a reimbursable lunch from the five food components. Food items may include multiple choices from any of the required components and must be offered in the minimum quantity for the component to be credited. For example, separate ½ cup servings of peaches, applesauce, and pears are three food items choices that, when selected, comprise one component (fruit). Although three different choices or food items are offered, all of the choices are from the same food component (fruit).

Un artículo alimentario es un alimento específico ofrecido en un almuerzo reembolsable de los cinco componentes alimentarios. Artículos alimentarios puede incluir varias opciones de cualquier de los componentes requeridos y debe ser ofrecido en la cantidad mínima para que se acredite el componente. Por ejemplo, ½ taza separada de duraznos, puré de manzana, y peras son tres opciones de artículos alimentarios que, cuando seleccionados, constituye un componente (fruta). Aunque tres opciones son ofrecidas, todas las opciones son del mismo componente alimentario (fruta).

A breakfast food item is a specific food offered in a reimbursable breakfast from the three food components. For the purposes of Offer Versus Serve (OVS), a school must offer at least four food items from the three required food components (fruits, grains, milk).

Un artículo alimentario del desayuno es una comida específica ofrecida en un desayuno reembolsable de los tres componentes alimentarios. Con respecto a Ofrecer versus servir (OVS), una escuela debe ofrecer al menos cuatro artículos alimentarios de los tres componentes alimentarios requeridos (fruta, granos, leche).

Lesson 2: Fruit Requirements for School Meals

Lección 2: Requisitos de fruta para comidas escolares

SHOW SLIDE: Lesson 2: Fruit Requirements for School Meals

MUESTRE DIAPOSITIVA: Requisitos de fruta para comidas escolares

Objective: Identify the school lunch and breakfast fruit component requirements.

Objetivo: Identificar los requisitos del componente de fruta para el almuerzo y desayuno escolar.

USDA Professional Standards

Estandares profesionales del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés)

Key Areas: 1 Nutrition, 2 Operations

Áreas claves: 1 Nutrición, 2 Operaciones

1110 Menu Planning

1100 Planeación del Menú

Plan menus that meet USDA nutrition requirements for reimbursable meals, including calculating meal components.

El planear menús que cumplan con los requisitos nutricionales del USDA para las comidas reembolsables, incluyendo el calcular los componentes de alimentos.

2200 Offer Versus Serve

2200 Ofrecer Versus Servir

Count reimbursable meals according to meal pattern requirements (including Offer Versus Serve) and eligibility status.

Contar las comidas reembolsables de acuerdo a los requisitos del patrón de alimentos (incluyendo Ofrecer Versus Servir) y el estatus de elegibilidad.

ICN Competency

Competency 8.1: Follows Federal, State, and local policies and procedures to meet compliance requirements for meal preparation and service in the school nutrition program.

ICN Competencias del gerente

Competencia 8.1: Sigue las pólizas y procedimientos federales, estatales y locales para cumplir con los requisitos de la preparación y el servicio de alimentos en los programas de nutrición escolar.

SHOW SLIDE: Fruit Component**MUESTRE DIAPOSITIVA: Componente de fruta**

SAY: DIGA:

The fruit component is a required component for a reimbursable lunch and breakfast meal. Schools may offer fruits that are fresh; frozen; canned in light syrup, water, or fruit juice; or dried. Frozen fruits with added sugar should be used in moderation to keep the average school meal within the weekly calorie ranges. Pasteurized, full-strength (100%) fruit juice may also be offered in either liquid or frozen form (it is credited to meet no more than one-half of the fruits component offered over the week). Required quantities are established in the meal patterns for lunch and breakfast.

El componente de fruta es un componente requerido para un almuerzo y desayuno reembolsable. Las escuelas pueden ofrecer frutas que sean frescas; congeladas; enlatadas en almíbar ligero, agua, o jugo natural; o seco. Frutas congeladas con azúcar adicional se deben de usar con moderación para mantener la comida escolar promedio dentro de los rangos de calorías por semana. Se puede ofrecer jugo pasteurizado 100% puro/natural en liquido o congelado (es acreditado para cumplir con no más que la mitad del componente de fruta en la semana). Las cantidades requeridas son establecidas en los patrones de comida para el almuerzo y desayuno.

SHOW SLIDE: Fruit Component Requirements for a Reimbursable Lunch**MUESTRE DIAPOSITIVA: Componente de fruta para un almuerzo reembolsable****SAY: DIGA:**

Students in all grades must be offered daily and weekly minimum amounts for the fruit component. The minimum quantity that may be credited toward the fruit component is $\frac{1}{8}$ of a cup. Menu planners may allow students to select more than the daily minimum serving (except for juice) for fruit if the calorie restrictions for lunches offered averaged over the school week are met. Let's review the grade groups, the daily minimum fruit requirements, and the weekly minimum fruit requirements for lunch.

Se debe ofrecer las cantidades diarias y semanales del componente de fruta a los estudiantes en todos los años escolares. La cantidad mínima que puede ser acreditada por el componente de fruta es 1/8 taza. Los planificadores de los menús pueden permitir a los estudiantes escoger más de la cantidad mínima del día (con excepto del jugo) de fruta si se cumplen con las restricciones calóricas promedias de los almuerzos ofrecidos en la semana. Vamos a revisar los grupos de año escolar, los requisitos mínimos diarios de fruta, y los requisitos mínimos semanales de fruta para el almuerzo.

SHOW SLIDE: Fruit Component Requirements for Lunch**MUESTRE DIAPOSITIVA: Requisitos del componente de fruta para el almuerzo****SAY: DIGA:**

Let's review the grade groups, the daily minimum fruit requirements, and the weekly minimum fruit requirements for lunch.

Revise los grupos de año escolar, los requisitos mínimos diarios de fruta, y los requisitos mínimos semanales de fruta para el almuerzo.

Reimbursable School Lunch Fruit Component		
Grades	Daily Minimum Requirements Offered	Amount of Food per Week
K–5	½ cup	2 ½ cups
6–8	½ cup	2 ½ cups
9–12	1 cup	5 cups

Componente de fruta para un almuerzo reembolsable		
Año escolares	Requisitos mínimos diarios ofrecidos	Cantidad de comida por semana
K–5	½ taza	2 ½ tazas
6–8	½ taza	2 ½ tazas
9–12	1 taza	5 tazas

SHOW SLIDE: Fruit Component Requirements for Breakfast

MUESTRE DIAPOSITIVA: Requisito del componente de fruta para el desayuno

SAY: DIGA:

Let's review the grade groups, the daily minimum fruit requirements, and the weekly minimum fruit requirements for breakfast.

Vamos a revisar los grupos de año escolar, los requisitos mínimos diarios de fruta, y los requisitos mínimos semanales de fruta para el desayuno.

Reimbursable School Breakfast Fruit Component		
Grades	Daily Minimum Requirements Offered	Amount of Food per Week
K–5	1 cup	5 cups
6–8	1 cup	5 cups
9–12	1 cup	5 cups

Componente de fruta para un desayuno reembolsable		
Año escolares	Requisitos mínimos diarios ofrecidos	Cantidad de comida por semana
K–5	1 taza	5 tazas
6–8	1 taza	5 tazas
9–12	1 taza	5 tazas

SHOW SLIDE: Juice**MUESTRE DIAPOSITIVA: Jugo****SAY: DIGA:**

Pasteurized 100% full-strength fruit, fruit/vegetable, vegetable, or vegetable blend juice may be offered to meet up to one-half of the fruit or vegetable weekly lunch or breakfast requirements.

El jugo pasteurizado 100% puro/natural de fruta, fruta/vegetales, vegetal, o una mezcla de vegetales puede ser ofrecido para cumplir con la mitad de los requisitos semanales de fruta o vegetales del almuerzo o desayuno.

SHOW SLIDE: Dried Fruit**MUESTRE DIAPOSITIVA: Fruta seca****SAY: DIGA:**

Whole dried fruit and whole dried fruit pieces credit at twice the volume served. For example, a $\frac{1}{4}$ cup of raisins contributes $\frac{1}{2}$ -cup fruit toward the fruit requirement, as recommended by the *Dietary Guidelines for Americans*. Dried fruit is sometimes processed with sugar to keep the fruit pieces separated. Although these types of products are allowed, schools must be aware of

the maximum calorie limits when offering any food with added sugar as part of the reimbursable meal.

Fruta entera seca y pedazos de fruta entera seca se acredita lo doble de la cantidad servida. Por ejemplo, $\frac{1}{4}$ taza de pasas contribuye $\frac{1}{2}$ taza de fruta para el requerimiento de fruta, como recomendado por las *Pautas alimentarias para estadounidenses*. As veces la fruta seca se procesa con azúcar para mantener las piezas separadas. Aunque estos productos son permitidos, las escuelas deben ser conscientes de los límites calóricos máximos cuando se ofrecen cualquier comida con azúcar adicional como parte de una comida reembolsable.

Lesson 3: Vegetable Requirements for School Meals

Lección 3: Requisitos de vegetales para comidas escolares

SHOW SLIDE: Lesson 3: Vegetable Requirements for School Meals

MUESTRE DIAPOSITIVA: Lección 3: Requisitos de vegetales para comidas escolares

Objective: Identify the school lunch vegetable components requirement.

Objetivo: Identificar los requisitos del componente de vegetales de almuerzos escolares.

USDA Professional Standards

Estandares profesionales del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés)

Key Areas: 1 Nutrition, 2 Operations

Áreas claves: 1 Nutrición, 2 Operaciones

1110 Menu Planning

1100 Planeación del Menú

Plan menus that meet USDA nutrition requirements for reimbursable meals, including calculating meal components.

El planear menús que cumplan con los requisitos nutricionales del USDA para las comidas reembolsables, incluyendo el calcular los componentes de alimentos.

2200 Offer Versus Serve

2200 Ofrecer Versus Servir

Count reimbursable meals according to meal pattern requirements (including Offer Versus Serve) and eligibility status.

Contar las comidas reembolsables de acuerdo a los requisitos del patrón de alimentos (incluyendo Ofrecer Versus Servir) y el estatus de elegibilidad.

ICN Competency

Competency 8.1: Follows Federal, State, and local policies and procedures to meet compliance requirements for meal preparation and service in the school nutrition program.

ICN Competencias del gerente

Competencia 8.1: Sigue las pólizas y procedimientos federales, estatales y locales para cumplir con los requisitos de la preparación y el servicio de alimentos en los programas de nutrición escolar.

SHOW SLIDE: Vegetable Component Requirements for Lunch

MUESTRE DIAPOSITIVA: Requisitos del componente de vegetales para comidas escolares

SAY: DIGA:

Students in all grades must be offered daily and weekly minimum amounts for the vegetable component at lunch. Vegetables are not a required food component for a reimbursable school breakfast. However, vegetables may be offered at breakfast in place of fruit.

Se debe ofrecer las cantidades mínimas del día y semana del componente de vegetales en el almuerzo a los estudiantes en todos los años escolares. Los vegetales no son un componente alimentario requerido en un desayuno escolar reembolsable. Por otro lado, se puede ofrecer vegetales en el lugar de fruta para el desayuno.

The minimum quantity that may be credited toward the vegetable component is $\frac{1}{8}$ cup. Menu planners may allow students to select more than the daily minimum serving (except for juice) for the vegetable component if the calorie restrictions for lunches offered averaged over the school week are met. Let's review the grade groups, the daily minimum vegetable requirements, and the weekly minimum vegetable requirements for lunch.

La cantidad mínima que se puede acreditar al componente de vegetal es $\frac{1}{8}$ taza. Los planificadores del menú puede permitir que los estudiantes seleccionan más que la cantidad mínima diaria (con excepción del jugo) para el componente de vegetales si se cumple con las restricciones calóricas promedias de los almuerzos ofrecidos durante la semana escolar. Repasemos los grupos por año, los requerimientos diarios mínimos de vegetales, y los requerimientos mínimos semanales de vegetales para el almuerzo.

Reimbursable School Lunch Vegetable Component		
Grades	Daily Minimum Requirements Offered	Amount of Food per Week
K–5	$\frac{3}{4}$ cup	3 $\frac{3}{4}$ cups
6–8	$\frac{3}{4}$ cup	3 $\frac{3}{4}$ cups
9–12	1 cup	5 cups

Componente de vegetales para un almuerzo reembolsable		
Años escolares	Requisitos mínimos diarios ofrecidos	Cantidad de comida por semana
K–5	$\frac{3}{4}$ taza	3 $\frac{3}{4}$ tazas
6–8	$\frac{3}{4}$ taza	3 $\frac{3}{4}$ tazas
9–12	1 taza	5 tazas

Lesson 4: Grains Requirements for School Meals

Lección 4: Requisitos de granos para comidas escolares

SHOW SLIDE: Lesson 4: Grains Requirements for School Meals

MUESTRE DIAPOSITIVA: Lección 4: Requisitos de granos para comidas escolares

Objective: Identify the school lunch and breakfast grains component requirements.

Objetivo: Identificar los requisitos del componente de granos para el almuerzo y desayuno escolar.

USDA Professional Standards

Estandares profesionales del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés)

Key Areas: 1 Nutrition, 2 Operations

Areas claves: 1 Nutrición, 2 Operaciones

1110 Menu Planning

1100 Planeación del Menú

Plan menus that meet USDA nutrition requirements for reimbursable meals, including calculating meal components.

El planear menús que cumplan con los requisitos nutricionales del USDA para las comidas reembolsables, incluyendo el calcular los componentes de alimentos.

2200 Offer Versus Serve

2200 Ofrecer Versus Servir

Count reimbursable meals according to meal pattern requirements (including Offer Versus Serve) and eligibility status.

Contar las comidas reembolsables de acuerdo a los requisitos del patrón de alimentos (incluyendo Ofrecer Versus Servir) y el estatus de elegibilidad.

ICN Competency

Competency 8.1: Follows Federal, State, and local policies and procedures to meet compliance requirements for meal preparation and service in the school nutrition program.

ICN Competencias del gerente

Competencia 8.1: Sigue las pólizas y procedimientos federales, estatales y locales para cumplir con los requisitos de la preparación y el servicio de alimentos en los programas de nutrición escolar.

SHOW SLIDE: Grains Requirements Lunch**MUESTRE DIAPOSITIVA: Requisitos de granos para el almuerzo**

SAY: DIGA:

The grains component is a required component for a reimbursable lunch meal. Let's review the grade groups, the daily minimum grains requirements, and the weekly minimum grains requirements for lunch.

El componente de granos es un componente requerido por un almuerzo reembolsable. Vamos a revisar los grupos de años escolares, los requisitos mínimos diarios de granos, y los requisitos mínimos diarios de granos para el almuerzo.

Reimbursable School Lunch Grains Component		
Grades	Daily Minimum Requirements Offered	Amount of Food per Week
K–5	1 ounce equivalent	8–9 ounce equivalents
6–8	1 ounce equivalent	8–10 ounce equivalents
9–12	2 ounce equivalents	10–12 ounce equivalents
Schools are only required to meet the daily and weekly minimum requirements for this food component. To meet the minimum weekly requirements, grades K–5, grades 6–8, and grades 9–12 will need to offer more than the minimum daily requirements on some days during the week. At least half of the weekly grains offered in the NSLP and SBP meet the whole grain-rich criteria specified in FNS guidance, and the remaining grain items offered must be enriched.		

Componente de granos para un almuerzo reembolsable		
Año escolares	Requisitos mínimos diarios ofrecidos	Cantidad de comida por semana
K–5	1 onza equivalente	8–9 onzas equivalentes
6–8	1 onza equivalente	8–10 onzas equivalentes
9–12	2 onzas equivalentes	10–12 onzas equivalentes
Las escuelas solo están requeridas a cumplir los requisitos diarios y semanales de este componente alimentario. Para cumplir con los requisitos mínimos semanales, se debe ofrecer más que el requerimiento mínimo diario en algunos días de la semana a los grupos escolares de años K–5, 6–8, y 9–12. Esta regla final requerirá que al menos la mitad de los granos ofrecidos en el NSLP y SBP cumplan con el criterio de comida rica en granos enteros especificado en la guía de FNS, y los demás que sean ofrecidos deben ser enriquecidos.		

DO: HAGA:

Review the grade group, the daily minimum grains requirement, and the weekly minimum grains requirements for lunch.

Repase los grupos de años escolares, el requisito mínimo diario de granos, y el requisito mínimo semanal de granos para el almuerzo.

SHOW SLIDE: Grains Requirements Breakfast**MUESTRE DIAPOSITIVA: Requisitos de granos para el desayuno****SAY: DIGA:**

The grains component is a required component for a reimbursable breakfast meal.

Let's review the grade groups, the daily minimum grains requirements, and the weekly minimum grains requirements for breakfast.

El componente de granos es un componente requerido para un desayuno reembolsable. Vamos a repasar los grupos de años escolares, los requisitos mínimos diarios de granos, y los requisitos mínimos diarios de granos para el desayuno.

Reimbursable School Breakfast Grains Component		
Grade	Daily Minimum Requirements Offered	Amount of Food per Week
K–5	1 ounce equivalent	7–10 ounce equivalents
6–8	1 ounce equivalent	8–10 ounce equivalents
9–12	1 ounce equivalent	9–10 ounce equivalents
Schools are only required to meet the daily and weekly minimum requirements for this food component. To meet the minimum weekly requirements, grades K–5, grades 6–8, and grades 9–12 will need to offer more than the minimum daily requirements on some days during the week. At least half of the weekly grains offered in the NSLP and SBP meet the whole grain-rich criteria specified in FNS guidance, and the remaining grain items offered must be enriched.		

Componente de granos para un desayuno reembolsable		
Años escolares	Requisitos mínimos diarios ofrecidos	Cantidad de comida por semana
K–5	1 onza equivalente	7–10 onza equivalentes
6–8	1 onza equivalente	8–10 onza equivalentes
9–12	1 onza equivalente	9–10 onza equivalentes
Las escuelas solo están requeridas a cumplir los requisitos diarios y semanales por este componente alimentario. Para cumplir con los requisitos mínimos semanales, se debe ofrecer más que el requerimiento mínimo diario en algunos días de la semana a los grupos escolares de años K–5, 6–8, y 9–12. Esta regla final requerirá que al menos la mitad de los granos ofrecidos en el NSLP y SBP cumplan con el criterio de comida rica en granos enteros especificado en la guía de FNS, y lo demás que sean ofrecidas deben ser enriquecidas.		

Whole Grain-Rich Requirement

Requisitos de comidas ricas en granos enteros para

For all grades, schools must offer a minimum amount of grains daily and weekly, and the amount varies by age/grade group. For grades K–12, at least half of all the grains offered over the course of a week must be whole grain-rich. The remaining grain items offered must be enriched.

Para todos los grados, las escuelas deben de ofrecer una cantidad mínima de granos diaria y semanalmente, y la cantidad varía por edad/grupo. Para grados K-12, al menos la mitad de todos los granos que se ofrecen en el curso de la semana deben de ser de trigo integral. Los restantes tienen que ser enriquecidos.

DO: HAGA:

Review the grade groups, the daily minimum grains requirements, and the weekly minimum grains requirements for breakfast.

Repase los grupos de año escolar, los requisitos mínimos diarios de granos, y los requisitos mínimos semanales de granos para el desayuno.

(Activity): Grains Component Worksheet**(Actividad): Hoja de trabajo de los componentes de grano****DO: HAGA:**

Refer participants to the **Grains Component Requirements Worksheet** handout located in the Participant's Workbook. At the end of the activity review the answers which are located in appendix of the Participant's Workbook.

Refiera a los participantes a la **Hoja de trabajo de los requisitos del componente de granos** ubicada en el cuaderno de trabajo del participante. Al terminar la actividad, revise las respuestas ubicadas en el apéndice en el cuaderno de trabajo.

Grains Component Requirements Worksheet-Answer Key

Clave de respuestas - Requisitos del componente de granos

Instructions: Answer the corresponding questions. Please check with your director regarding meal pattern flexibility.

Instrucciones: Conteste las preguntas correspondientes. Por favor, revise con su director en relación a la flexibilidad de pautas de comidas.

QUESTION: Are grains a required component for both breakfast and lunch?

PREGUNTA: ¿Son los granos un componente requerido para el desayuno y el almuerzo?

ANSWER: Yes. Grains are a required component for all grades levels for both breakfast and lunch.

RESPUESTA: Si. Los granos son un componente requerido para todos los años escolares para el desayuno y almuerzo.

QUESTION: Do all grade levels have the same daily requirements for reimbursable lunch?

PREGUNTA: ¿Todos los años escolares tienen los mismos requisitos diarios para un almuerzo reembolsable?

ANSWER: Yes. All grade levels have a minimum requirement of 1 ounce equivalent per day at lunch. For all grades, more than the minimum requirements will need to be offered on some days to meet the minimum weekly requirements.

RESPUESTA: Si. Todos los años escolares tiene el requisito de 1 onza equivalente cada día para el almuerzo. Para todos los años escolares, se deberán de ofrecer más de los requisitos mínimos para cumplir con los requisitos mínimos semanales.

QUESTION: Do all grade levels have the same daily requirements for reimbursable breakfast? If not, what are the minimum requirements for K–5, 6–8, and 9–12 grades?

PREGUNTA: ¿Todos los años escolares tienen los mismos requisitos diarios para un desayuno reembolsable? Si no, ¿cuáles son los requisitos mínimos para K–5, 6–8, y 9–12?

ANSWER: No. Grades K-5 and Grades 6-8 have a minimum requirement of 1 ounce equivalent per day at breakfast. Grades 9–12 have a minimum requirement of 2 ounce equivalents per day at breakfast. For all grades, more than the minimum requirements will need to be offered on some days to meet the minimum weekly requirements.

RESPUESTA: No. Los años escolares de K–5 y 6–8 tienen un requisito mínimo de 1 onza equivalente cada día en el desayuno. Los años de 9–12 tienen un requisito mínimo de 2 onzas equivalentes cada día en el desayuno. Para todos los años escolares, se debe ofrecer más de los requisitos mínimos para cumplir con los requisitos mínimos semanales.

Whole Grain-Rich Requirement for School Year 2019–2020

Requisitos de comidas ricas en granos enteros para el año escolar 2019–2020

For all grades, schools must offer a minimum amount of grains daily and weekly, and the amount varies by age/grade group. For grades K–12, at least half of all the grains offered over the course of a week must be whole grain-rich. The remaining grain items offered must be enriched.

Para todos los grados, las escuelas deben de ofrecer una cantidad mínima de granos al día y semanalmente, y la cantidad varía por edad/grado. Para grados K–12, al menos la mitad de todos los granos que se ofrezcan en el curso de una semana deben de ser granos enteros de trigo. Los granos que queden deben de ser enriquecidos.

Lesson 5: Meats/Meat Alternates Requirements for School Meals

Lección 5: Requisitos de carne/sustitutos para carne para comidas escolares

SHOW SLIDE: Lesson 5: Meats/Meat Alternates Requirements for School Meals

MUESTRE DIAPOSITIVA: Lección 5: Requisitos de carne/sustitutos para carne para comidas escolares

Objective: Identify the school lunch meat/meat alternates (M/MA) component requirements.

Objetivo: Identificar los requisitos del componente de carne/sustitutos para carne para el almuerzo reembolsable.

USDA Professional Standards

Estandares profesionales del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés)

Key Areas: 1 Nutrition, 2 Operations

Areas claves: 1 Nutrición, 2 Operaciones

1110 Menu Planning

1100 Planeación del Menú

Plan menus that meet USDA nutrition requirements for reimbursable meals, including calculating meal components.

El planear menús que cumplan con los requisitos nutricionales del USDA para las comidas reembolsables, incluyendo el calcular los componentes de alimentos.

2200 Offer Versus Serve

2200 Ofrecer Versus Servir

Count reimbursable meals according to meal pattern requirements (including Offer Versus Serve) and eligibility status.

Contar las comidas reembolsables de acuerdo a los requisitos del patron de alimentos (incluyendo Ofrecer Versus Servir) y el estatus de elegibilidad.

ICN Competency

Competency 8.1: Follows Federal, State, and local policies and procedures to meet compliance requirements for meal preparation and service in the school nutrition program.

ICN Competencias del gerente

Competencia 8.1: Sigue las pólizas y procedimientos federales, estatales y locales para cumplir con los requisitos de la preparación y el servicio de alimentos en los programas de nutrición escolar.

SHOW SLIDE: Meats/Meat Alternates (M/MA) Requirements

MUESTRE DIAPOSITIVA: Requisitos de carne/sustitutos para carne

SAY: DIGA:

The meats/meat alternates component is a required component for a reimbursable lunch but is not a required component at breakfast. In order for a food to contribute to the M/MA component, it must contain a minimum of 0.25 oz of a M/MA. Let's review the grade groups the daily minimum meat/meat alternate requirements, and the weekly minimum meats/meat alternates requirements for lunch.

El componente de carne/sustitutos de carne es un componente requerido para un almuerzo reembolsable pero no es requerido en el desayuno. Para contribuir al componente de carne/sustitutos de carne, debe contener al menos .25 onzas de una carne/sustituto de carne. Vamos a revisar los grupos de año escolar, requisitos de carne/sustituto de carne, y los requisitos mínimos semanales de carne/sustitos para carne para el almuerzo.

Reimbursable School Lunch Meats/Meat Alternates Components		
Grades	Daily Minimum Requirements Offered	Amount of Food per Week
K–5	1 ounce equivalent	8–10 ounce equivalents
6–8	1 ounce equivalent	9–10 ounce equivalents
9–12	2 ounce equivalents	10–12 ounce equivalents
Schools are only required to meet the daily and weekly minimum requirements for this food component. To meet the minimum weekly requirements, grades K–5, grades 6–8, and grades 9–12, will need to offer more than the minimum daily requirements on some days during the week.		

Componente de carne/sustitutos de carne para un almuerzo escolar reembolsable		
Años escolares	Requisitos mínimos diarios ofrecidos	Cantidad de comida por semana
K–5	1 onza equivalente	8–10 onzas equivalentes
6–8	1 onzas equivalentes	9–10 onzas equivalentes
9–12	2 onzas equivalentes	10–12 onzas equivalentes
Las escuelas solo están requeridas a cumplir los requisitos diarios y semanales de este componente alimentario. Para cumplir con los requisitos mínimos semanales, se debe ofrecer más que el requerimiento mínimo diario en algunos días de la semana a los grupos escolares de años K–5, 6–8, y 9–12.		

Lesson 6: Fluid Milk Requirements for School Meals

Lección 6: Requisitos de leche líquida para comidas escolares

SHOW SLIDE: Lesson 6: Fluid Milk Requirements for School Meals

MUESTRE DIAPOSITIVA: Lección 6: Requisitos de leche líquida para comidas escolares

Objective: Identify the school lunch and breakfast fluid milk component requirements.

Objetivo: Identificar los requisitos del componente de leche líquida para almuerzo y desayuno escolar.

USDA Professional Standards

Estandares profesionales del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés)

Key Areas: 1 Nutrition, 2 Operations

Áreas claves: 1 Nutrición, 2 Operaciones

1110 Menu Planning

1100 Planeación del Menú

Plan menus that meet USDA nutrition requirements for reimbursable meals, including calculating meal components.

El planear menús que cumplan con los requisitos nutricionales del USDA para las comidas reembolsables, incluyendo el calcular los componentes de alimentos.

2200 Offer Versus Serve

2200 Ofrecer Versus Servir

Count reimbursable meals according to meal pattern requirements (including Offer Versus Serve) and eligibility status.

Contar las comidas reembolsables de acuerdo a los requisitos del patrón de alimentos (incluyendo Ofrecer Versus Servir) y el estatus de elegibilidad.

ICN Competency

Competency 8.1: Follows Federal, State, and local policies and procedures to meet compliance requirements for meal preparation and service in the school nutrition program.

ICN Competencias del gerente

Competencia 8.1: Sigue las pólizas y procedimientos federales, estatales y locales para cumplir con los requisitos de la preparación y el servicio de alimentos en los programas de nutrición escolar.

SHOW SLIDE: Fluid Milk Requirements**MUESTRE DIAPOSITIVA: Requisitos de leche líquida****SAY: DIGA:**

The fluid milk requirement is the same for both lunch and breakfast. The weekly minimum amount of 5 cups of milk may be met by offering the daily minimum of one cup. Schools must offer students a variety (at least two different options) of fluid milk. Schools may offer fat-free (unflavored or flavored) and low-fat (1%) milk (unflavored or flavored) as part of the reimbursable meal for children in grades K-12. If schools offer flavored milk, unflavored milk must also be available at each meal service.

El requisito de leche líquida es el mismo para el almuerzo y el desayuno. La cantidad mínima semanal de 5 tazas de leche se puede cumplir al ofrecer el mínimo diario de una taza. Se puede ofrecer solamente leche sin grasa y baja en grasa (1%) como parte de la comida reembolsable para los niños en los años escolares K a 12. Póngase en contacto con su agencia estatal para clarificación en relación a esta regulación.

Fluid Milk**Leche líquida**

NSLP and SBP operators have the option to offer flavored, low-fat milk; however, unflavored milk must be offered at each meal service.

Los operadores de NSLP and SBP tienen la opción de ofrecer leche saborizada, baja en grasa; sin embargo, la leche sin sabor debe de ofrecerse en cada servicio de alimentos.

SHOW SLIDE: Water**MUESTRE DIAPOSITIVA: Agua****SAY: DIGA:**

Schools participating in the NSLP and SBP must make potable water available to children at no charge in the place where lunch meals are served during the meal service. Similarly, the SBP require schools to make water available and accessible during the meal service if breakfast is served in the cafeteria. Water it is not considered part of the reimbursable meal and students are not required to take it.

Las escuelas que participant en el NSLP y el SBP deben de tener agua potable disponible para todos los niños, sin costo, en un lugar donde los almuerzos son servidos durante el servicio de alimentos. Igualmente, el SBP require que las escuelas tengan agua potable disponible y accessible durante el servicio de desayuno si se sirve en la cafeteria. El agua no es considerada parte de una comida reembolsable y no es requerido que los estudiantes la seleccionen.

Program operators must not promote or offer water, juice, or any other beverage as an alternative selection to fluid milk in a reimbursable meal throughout the foodservice area. Schools must not directly or indirectly restrict the sale or marketing of fluid milk 7 CFR 210.10(d) (4). Although water is not a required part of a reimbursable meal, potable water must be available to students at no charge during meals, in the foodservice area or on the service line, separate from fluid milk (to prevent confusion). Schools must use signage to help students select a reimbursable meal.

Los operadores de los programas no deben de promover u ofrecer agua, jugo o alguna otra bebida como una selección alternative de leche en una comida reembolsable en el area de servicio de comida. Las escuelas no deben de restringir, directa o indirectamente, la venta o la promoción de leche fluida 7 CFR 210.10(d) (4). A pesar de que el agua no es una parte requerida de una comida reembolsable, el agua potable debe de estar disponible para todos los estudiantes a no costo durante comidas, en el area de servicio de comidas o en la linea de servicio, separada de la leche fluida (para prevenir confunción). Las escuelas debem de usar letreros para ayudar a los estudiantes a seleccionar una comida reembolsable.

There are a variety of ways that schools can implement this requirement. For example, schools can offer water pitchers and cups on lunch tables, a water fountain, or a faucet that allows students to fill their own bottles or cups with drinking water. Whatever solution is chosen, the water must be available without restriction in the location where meals are served-

Hay una variedad de maneras en que las escuelas pueden implementar este requisito. Por ejemplo, las escuelas pueden ofrecer jarras de agua y vasos en las mesas, una fuente de agua, o una llave que permita que los estudiantes llenen sus propios vasos o botellas con agua potable. Cualquiera que sea la solución que se escoge, el agua debe estar disponible sin restricciones en el lugar en donde se sirven las comidas.

We have covered a lot of information on the components for a reimbursable lunch and breakfast meals. The next topic we are going to cover is Offer Versus Serve (OVS).

Hemos cubierto mucha información sobre los componentes de una comida reembolsable de almuerzo y desayuno. El próximo tema que vamos a discutir es Ofrecer versus Servir (OVS).

Instructor's Note: Allow 2-3 minutes in order to share best practices or strategies related to this topic.

Nota al instructor: Permita 2-3 minutos para compartir las mejores prácticas o estrategias en relación a este tema.

Lesson 7: Reimbursable OVS Lunch Meals

Lección 7: Almuerzos reembolsables de OVS

SHOW SLIDE: Lesson 7: Reimbursable OVS Lunch Meals

MUESTRE DIAPOSITIVA: Lección 7: Almuerzos reembolsables de OVS

Objective: Recognize an OVS reimbursable lunch meal.

Objetivo: Reconocer un almuerzo reembolsable de OVS.

USDA Professional Standards

Estándares profesionales del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés)

Key Areas: 1 Nutrition, 2 Operations

Áreas clave: 1 Nutrición, 2 Operaciones

1110 Menu Planning

1110 Planeación del Menú

Plan menus that meet USDA nutrition requirements for reimbursable meals, including calculating meal components.

El planear menús que cumplan con los requisitos de nutrición para unas comidas reembolsables, incluyendo el calcular los componentes de los alimentos.

2200 Offer Versus Serve

2200 Ofrecer Versus Servir

Count reimbursable meals according to meal pattern requirements (including Offer Versus Serve) and eligibility status.

El contar las comidas reembolsables de acuerdo a los requisitos del patrón de alimentos (incluyendo Ofrecer Versus Servir) y estatus de elegibilidad.

ICN Competency

Competency 8.1: Follows Federal, State, and local policies and procedures to meet compliance requirements for meal preparation and service in the school nutrition program.

ICN Competencias del gerente

Competencia 8.1: Cumplen con las pólizas federales, estatales, y locales y los procedimientos para satisfacer los requisitos para la preparación y servicio de alimentos en el programa de nutrición escolar.

SHOW SLIDE: Offer Versus Serve (OVS) Concept**MUESTRE DIAPOSITIVA: Concepto de ofrecer versus servir (OVS)**

SAY: DIGA:

Offer Versus Serve (OVS) is a concept that applies to menu planning and the meal service. OVS allows students to decline some of the food offered in a reimbursable lunch or breakfast. Since students may choose fewer selections under OVS, guidance is provided on what constitutes a reimbursable lunch and breakfast. In order to be successful at the point of service, schools are encouraged to conduct training for cashiers and serving line staff so they can help students select reimbursable lunches and breakfasts.

Ofrecer versus servir (OVS) es un concepto que aplica al planeamiento del menú y al servicio de comida. OVS permite que los estudiantes puedan rechazar unas opciones de la comida ofrecida en un almuerzo o desayuno reembolsable. Dado que los estudiantes pueden escoger menos selecciones bajo del OVS, se proporciona una guía de lo que constituye un almuerzo y desayuno reembolsable. Para tener éxito en el punto de servicio, se anima a las escuelas que ofrezcan capacitaciones para los cajeros y empleados de la línea de servicio para que puedan ayudar a los estudiantes a seleccionar almuerzos y desayunos reembolsables.

SHOW SLIDE: OVS**MUESTRE DIAPOSITIVA: OVS**

SAY: DIGA:

At the senior high school level, OVS is required at lunch unless the school or SFA demonstrates to the State agency that their system does not accommodate OVS.

Al nivel del último año escolar de secundaria, OVS es un requisito para el almuerzo a menos de que la escuela o SFA demuestre a la agencia estatal que su sistema no tiene la capacidad de adaptar OVS.

- OVS is optional for SFAs providing meals through the at-risk afterschool meals component of the Child and Adult Care Food Program (CACFP).
- OVS es opcional para los SFAs que proveen comidas a través del componente del Programa de alimentos para el cuidado de niños y adultos (CACFP, por sus siglas en inglés) que sirve comidas después de clases para los que están en riesgo.
- OVS is also optional for summer meals offered by SFAs through the Summer Food Service Program or the Seamless Summer Option under the NSLP.
- OVS es opcional también para las comidas de verano ofrecidos por SFAs a través del Programa de Servicio de Alimentos de Verano o el Seamless Summer Option bajo del NSLP.
- When used for these programs, SFAs must follow the applicable requirements outlined in this guidance. OVS cannot be used for snacks in any program. OVS only applies to the student's daily selections of a reimbursable lunch or breakfast.
- Cuando se usa OVS para estos programas, los SFAs tienen que cumplir con los requisitos discutidos en esta guía. No se puede usar OVS para las meriendas/refrigerio en ningún programa. OVS aplica solamente a las selecciones diarias de los estudiantes en un almuerzo o desayuno reembolsable.

SHOW SLIDE: Planned, Offered, Selected

MUESTRE DIAPOSITIVO: Planeado, ofrecido, seleccionado

SAY: DIGA:

Planned: A planned menu is what the menu planner intends to offer to students. It represents the School Food Authority's (SFA's) calculation of the items that will need to be prepared for a school's usual average daily participation. Ideally, the planned and offered meals are the same.

Planeado: Un menú planeado es lo que el organizador del menú intenta ofrecer a los estudiantes. Representa un estimado de la cantidad de artículos que se tendrán que preparar

para el promedio de participación diaria de una escuela. Idealmente, las comidas planeadas y ofrecidas son iguales.

Offered: An offered menu is what is actually prepared and set out on the serving lines for students. Offered menus may differ from planned menus because, for example, a planned food item was not received from the distributor and the menu planner had to offer a different food item.

Ofrecido: Un menú ofrecido es lo que se ha preparado actualmente y que se ha servido en las líneas de servicio para los estudiantes. Los menús ofrecidos pueden diferir de los menús planeados, por ejemplo, en casos cuando un artículo de comida planeado no fue recibido del distribuidor y el planeador del menú tenía que ofrecer un artículo diferente.

Selected/Served: Selected or served refers to the foods that were actually served to, or selected by, students. Menu planners should use selected/served food item data to inform future menu planning (production records should be updated based on this data to reflect serving trends) and reduce food waste (i.e., so the school does not offer items that students do not select).

Seleccionado/servido: Seleccionado o servido se refiere a los alimentos que actualmente fueron servidos o seleccionados por los estudiantes. Los organizadores del menú deben usar la información de los artículos de comida seleccionados/servidos para informar la futura planificación de menús (los registros de producción deben ser actualizados basado en éstos datos para reflejar las tendencias del servicio) y reducir el desperdicio de alimentos (i.e., y así que la escuela no ofrezca artículos que los estudiantes no seleccionan).

SHOW SLIDE: OVS Lunch

MUESTRE DIAPOSITIVA: Almuerzo de OVS

SAY: DIGA:

For lunch under OVS, all students, at any grade level, must select the following:

Para un almuerzo bajo OVS, todos los estudiantes, en cualquier año escolar, deben escoger lo siguiente:

- Must select a minimum of three food components to have a credited reimbursable lunch.
- **Deben de seleccionar un mínimo de tres componentes de comidas para tener un almuerzo reembolsable acreditado.**
- Must select at least one choice of $\frac{1}{2}$ cup serving of fruit or vegetable or a $\frac{1}{2}$ cup total serving of both fruit and vegetable. If a student selects a $\frac{1}{2}$ cup of fruit and wishes to also select a vegetable, the student must select the minimum required daily serving of the vegetable component to have both credited as components for a reimbursable lunch. For example, if a K–8 grade student selects $\frac{1}{2}$ cup of the fruit component and $\frac{3}{4}$ cup of vegetable component, the student would need to select a minimum of one additional component for a reimbursable OVS lunch meal.
- **Deben de seleccionar al menos una opción de $\frac{1}{2}$ taza de fruta o vegetal o $\frac{1}{2}$ taza de una porción total de ambos fruta y vegetal. Si un estudiante selecciona $\frac{1}{2}$ taza de fruta y desea también seleccionar un vegetal, el estudiante debe de seleccionar la porción mínima diaria requerida del componente del vegetal para tener ambos componentes para un almuerzo reembolsable. Por ejemplo, si un estudiante de grado K-8 selecciona $\frac{1}{2}$ taza del componente de fruta y $\frac{3}{4}$ de taza del componente del vegetal, el estudiante tendría que seleccionar un mínimo de un componente adicional para tener un almuerzo reembolsable como parte de OVS.**
- May be offered “Extra” foods, which do not credit toward the minimum number of food components/food items for reimbursable meals or for students’ selections under OVS.

“Extra” foods do count toward the calorie, sodium, and fat requirements.
- **Puede ofrecer alimentos “extra”, los cuales no acreditan hacia el número mínimo de componentes de comida/artículos de comida para comidas reembolsables o para las selecciones de los estudiantes bajo OVS. Alimentos “extra” sí cuentan hacia los requisitos de calorías, sodio y grasa.**

SHOW SLIDE: “Extra” Foods, Extra Calories

MUESTRE DIAPOSITIVA: Comidas “Extra,” Calorías Extra

SAY: DIGA:

“Extra” foods may be offered but does not credit toward the minimum number of food components/food items for reimbursable meals or for students’ selections under OVS. This “extra” food may be selected by the student in addition to the meal, but may not credit toward the minimum number of food components/food items a school is required to offer under OVS

or that a student must select. However, these “extra” foods must be included in a nutrient analysis to assess compliance with the weekly dietary specifications (calories, saturated fat, and sodium).

Se puede ofrecer comidas “extras” pero no acreditan al número mínimo de componentes/artículos de alimentos para comidas reembolsables o para las selecciones de los estudiantes bajo de OVS. El alimento “extra” puede ser seleccionado por el estudiante en adición a la comida, pero no acredita al número mínimo de componentes/artículos de alimentos que se le requiere una escuela ofrecer bajo de OVS o que un estudiante debe seleccionar. Sin embargo, estos alimentos “extras” deben ser incluidos en un análisis de nutrientes para examinar si cumplen con las especificaciones dietéticas semanales (calorías, grasa saturada, y sodio).

SHOW SLIDE: Selecting Additional Fruits and Vegetables

MUESTRE DIAPOSITIVA: Seleccionar frutas y vegetales adicionales

SAY: DIGA:

For OVS purposes, if the menu planner allows students to select more than the minimum required daily serving of fruits or vegetables (such as from a salad bar), the component is credited only once. Menu planners may allow students to select more than the minimum required daily serving as long as the weekly dietary specifications for calories, saturated fat, and sodium are not exceeded with the additional food offered.

Por los propósitos de OVS, si el organizador del menú permite que los estudiantes puedan seleccionar más que la porción mínima requerida diaria de frutas o vegetales (como de un bar de ensalada), el componente acredita solamente una vez. Los organizadores del menú pueden permitir que los estudiantes puedan seleccionar más que la porción mínima requerida diaria, siempre y cuando no se sobrepasa las especificaciones dietéticas de calorías, grasa saturada, y sodio con la comida adicional ofrecida.

SHOW SLIDE: Fruit and Vegetable Components for Lunch**MUESTRE DIAPOSITIVA: Componentes de fruta y vegetales para almuerzo****SAY: DIGA:**

To be credited as part of a reimbursable lunch for OVS, the minimum quantity a student must select is:

Para ser acreditado como parte de un almuerzo reembolsable de OVS, la cantidad mínima que un estudiante debe seleccionar es:

- ½ cup of vegetables, or
- ½ taza de vegetales, o
- ½ cup of fruits, or
- ½ taza de frutas, o
- ½ cup of an item with both fruits and vegetables (e.g., a carrot/raisin salad), or
- ½ taza de un artículo con frutas y vegetales (e.g., una ensalada de zanahorias/pasas), o

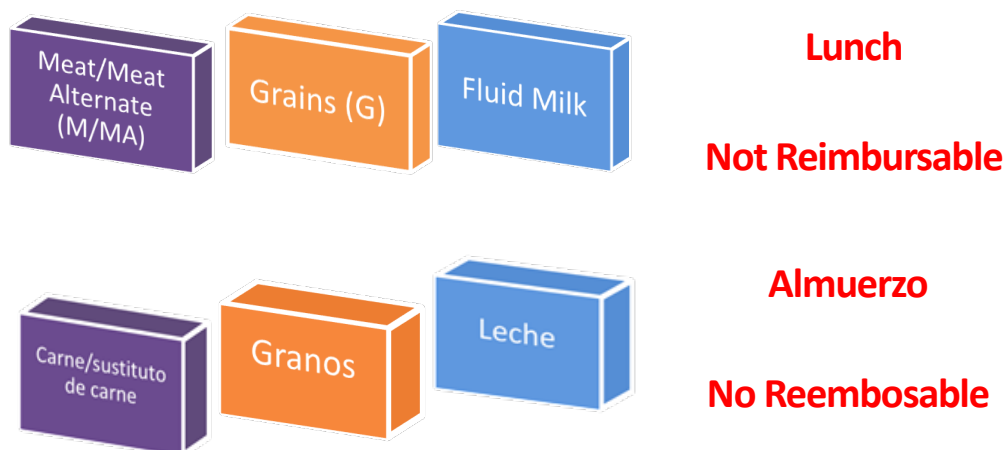
SHOW SLIDE: Fruits and Vegetables MUESTRE DIAPOSITIVA: Frutas y vegetales**SAY: DIGA:**

If a student **does not select at least a ½ cup serving total** of fruits and/or vegetables, the lunch is not reimbursable, even if he/she has three other components (e.g., meat/meat alternate, grains, and/or milk).

Si un estudiante no selecciona al menos ½ taza total de una porción de frutas y/o vegetales, el almuerzo no es reembolsable, aunque tenga tres otros componentes (e.g., carne/sustitutos de carne, granos, y/o leche).

Cashiers should allow these students to select fruits or vegetables from the serving line or have these items available at the point of service. If the student still does not select at least a ½ cup serving of fruits and/or vegetables, the meal is not reimbursable. The school may charge the student à la carte prices for the foods selected.

Los cajeros deben permitir que los estudiantes seleccionen frutas o vegetales de la línea de servicio o tener estos artículos disponibles en el punto de servicio. Si el estudiante todavía no selecciona al menos ½ taza de una porción de frutas y/o vegetales, la comida no es reembolsable. La escuela puede cobrar al estudiante precios à la carte para los alimentos seleccionados.



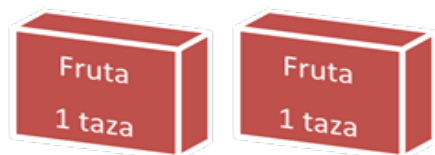
SHOW SLIDE: Fruit and Vegetable Lunch Scenarios**MUESTRE DIAPOSITIVA: Escenarios de almuerzo de frutas y vegetales****SAY: DIGA:**

For example, if a **5th grade student** selects only 2 cups of fruit...

Por ejemplo, si un **estudiante del quinto grado** solamente selecciona 2 tazas de fruta...



Lunch
Not Reimbursable



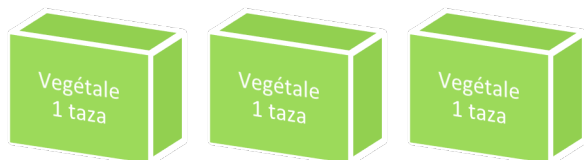
Almuerzo
No Reembolsable

or if a **10th grade student** makes a salad with only three cups of vegetables...

o si un **estudiante del décimo grado** hace una ensalada con solamente 3 tazas de vegetales...



Lunch
Not Reimbursable



Almuerzo
No Reembolsable

Both students have exceeded the minimum required daily serving for lunch. In each of these scenarios, the students must still select at least two other components. Remember under OVS, all students at any grade level, **must select at least 3 of the 5 food components** for lunch.

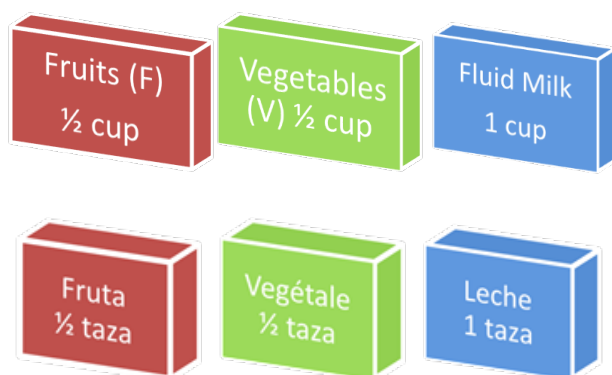
Los dos estudiantes sobrepasaron la porción mínima diaria requerida para el almuerzo. En cada uno de estos escenarios, los estudiantes aún deben seleccionar al menos otros dos componentes. Acuérdense bajo de OVS, todos los estudiantes en cualquier año escolar, **deben seleccionar al menos 3 de los 5 componentes** para almuerzo.

SHOW SLIDE: Three Components MUESTRE DIAPOSITIVA: Seleccionar tres componentes

SAY: DIGA:

For OVS, if a 10th grade (9-12 grade students) only three components and two of these are a fruit and a vegetable, the student must select the minimum required daily serving for either the fruit or vegetable to have both credited as two separate components. In other words, a 10th grader who selects ½ cup of fruit and ½ cup of vegetables and milk **does not have a reimbursable meal.**

Para OVS, si un estudiante del décimo selecciona (9-12 los grupos escolares de años) tres componentes y dos de estos son una fruta y una vegetal, el estudiante tiene que seleccionar la porción mínima diaria requerida por la fruta o vegetal para tener las dos acreditados como dos componentes separados. En otras palabras, **un estudiante del décimo** quien seleccione ½ taza de fruta y ½ taza de vegetales y leche **no tiene una comida reembolsable.**



**Lunch
Not Reimbursable**

**Almuerzo
No Reembolsable**

Either the fruit or vegetable selection must be at least one cup to credit it as a component. Alternately, the student could select a grain or meat/meat alternate choice as the third component, instead of more fruits or vegetables.

La selección de fruta o la de vegetales deben ser al menos una taza para acreditarlo como un componente. Por el otro lado, el estudiante puede seleccionar un grano o carne/sustituto de carne como el tercer componente en vez de más frutas o vegetales.

SHOW SLIDE: K–8 Lunch Speed Round

MUESTRE DIAPOSITIVA: Ronda rápida de almuerzo de K–8

SAY: DIGA:

For the next few minutes, we are going to practice being a cashier. The previous activities have prepared you for the speed round. You will have three seconds (about the same amount of time you have at school) to recognize whether or not a selected OVS meal is reimbursable. Use the **K–8 OVS Lunch Speed Round** handout located in the Participant’s Workbook to record your answers. At the end of the activity, we will discuss the answers. Be prepared to justify your answers.

Durante los próximos minutos, vamos a practicar el ser un cajero. Las actividades previas los han preparado para una ronda rápida. Tendrán tres segundos (casi la misma cantidad de tiempo que tienen en la escuela) para reconocer si una comida de OVS es reembolsable o no. Usen el folleto de **Ronda rápida de almuerzo de K–8** ubicado en el cuaderno de trabajo para escribir sus respuestas. Al terminar la actividad, vamos a discutir las respuestas. Estén preparados para justificar sus respuestas.

(Activity): K–8 Lunch Speed Round

(Actividad): Ronda rápida del almuerzo de K–8

DO: HAGA:

Review the instructions located on the slide for the K–8 Lunch Speed Round activity. Show the K–8 Lunch Speed Round activity slides and have the participants record their answers. Discuss the participants’ answers to the speed round. At the end of the activity review the answers which are located in the appendix of the Participant’s Workbook.

Revise las instrucciones ubicadas en la diapositiva para la actividad de ronda rápida del almuerzo de K–8. MUESTRE las diapositivas de la actividad de ronda rápida del almuerzo de K-8 y haga que los participantes escriben sus respuestas. Hable sobre las respuestas de los participantes. Al terminar la actividad, revise las respuestas ubicadas en el apéndice del cuaderno de trabajo de los participantes.

K-8 Lunch Speed Round Answer Key

Clave de respuestas – Ronda rápida del almuerzo de K-8

K-8 Lunch Speed Round 1 Answer



Grilled Chicken Wrap
2 oz eq Meat/Meat Alternate
WW Tortilla
2 oz Grains
Vegetables
½ cup Red/Orange Vegetable
½ cup Legumes Vegetable

Not Reimbursable Meal

½ cup Red/Orange Vegetable
½ cup Legumes Vegetable

Respuesta a ronda rápida 1 del almuerzo de K-8



Burrito de pollo asado
2 oz eq carne/sustituto de carne
Tortilla integral
2 oz granos
Vegetales
½ taza vegetales rojos/anaranjado
½ taza legumbres

Comida no reembolsable

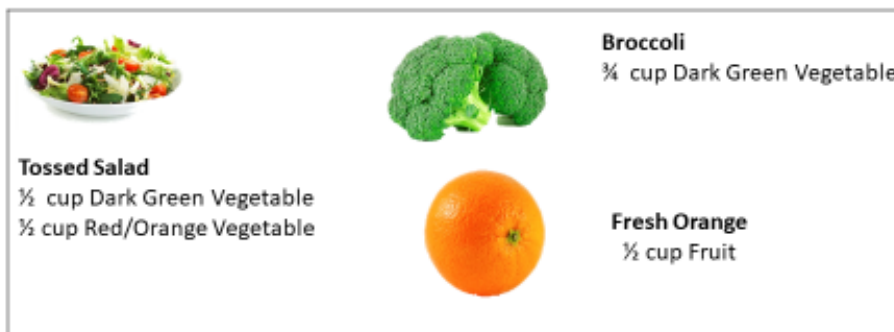
Sólo ½ taza de vegetales
Debe ser ½ taza para una comida reembolsable



K–8 Lunch Speed Round Answer Key, continued

Clave de respuestas – Ronda rápida del almuerzo de K–8, continuación

K–8 Lunch Speed Round 2 Answer



Not Reimbursable Meal

Only two meal components selected

Respuesta a ronda rápida 2 del almuerzo de K–8



Comida no reembolsable

Sólo dos componentes de comida seleccionado
 Debe seleccionar otro componente para una comida reembolsable



K–8 Lunch Speed Round Answer Key, continued

Clave de respuestas – Ronda rápida del almuerzo de K–8, continuación

K–8 Lunch Speed Round 3 Answer

 Milk 1 cup Milk	 Vegetarian Chili 2 oz Meat/Meat Alternate ¼ cup Red/Orange Vegetable	 WW Crackers 1 oz. eq Grain
---	--	---

Not Reimbursable Meal

¼ cup Red/Orange Vegetable

Respuesta a ronda rápida 3 del almuerzo de K–8

 Leche 1 taza leche	 Chili vegetariano 2 oz carne/sustituto de carne ¼ taza vegetales rojos/anaranjados	 Galletas integrales 1 oz. eq granos
--	--	--

Comida no reembolsable

Sólo ¼ taza de vegetales

Debe ser ½ taza para una comida reembolsable



K–8 Lunch Speed Round Answer Key, continued

Clave de respuestas – Ronda rápida del almuerzo de K–8, continuación

K–8 Lunch Speed Round 4 Answer



Reimbursable Meal

Respuesta a ronda rápida 4 del almuerzo de K–8



Comida reembolsable



K–8 Lunch Speed Round Answer Key, continued**Clave de respuestas – Ronda rápida del almuerzo de K–8, continuación****K–8 Lunch Speed Round 5 Answer**

 Hummus 2 oz Meat/Meat Alternate WW Pita 1 oz eq Grain	 Bean Salad ½ cup Legumes ¼ cup Other Vegetable
---	---

Reimbursable Meal**Respuesta a ronda rápida 5 del almuerzo de K–8**

 Hummus 2 oz carne/sustituto de carne Pita integral 1 oz eq granos	 Ensalada de frijoles ½ taza legumbres ¼ taza otros vegetales
---	--

Comida reembolsable

K–8 Lunch Speed Round Answer Key, continued

Clave de respuestas – Ronda rápida del almuerzo de K–8, continuación

K–8 Lunch Speed Round 6 Answer

	Fish Taco 2 oz Meat/Meat Alternate WW Tortilla 1 oz eq Grain Cole Slaw ¼ cup Other Vegetable	
		Milk 1 cup Milk

Not Reimbursable Meal

Only ¼ cup Vegetables

Must be ½ cup for a reimbursable meal



Respuesta a ronda rápida 6 del almuerzo de K–8

	Taco de pescado 2 oz carne/sustituto de carne Tortilla integral 1 oz eq granos Ensalada de repollo ¼ cup otros vegetales	
		Leche 1 taza leche

Comida no reembolsable

Sólo ¼ taza de vegetales

Debe ser ½ taza para una comida reembolsable



K–8 Lunch Speed Round Answer Key, continued

Clave de respuestas – Ronda rápida del almuerzo de K–8, continuación

K–8 Lunch Speed Round 7

		
WW Spaghetti and Marinara 1 oz eq Grain ¼ cup Red/Orange Vegetable	Broccoli ¼ cup Dark Green Vegetable	Fresh Orange ½ cup Fruit

Reimbursable Meal

Respuesta a ronda rápida 7 del almuerzo de K–8

		
Espagueti integral con salsa de tomate 1 oz eq granos ¼ taza vegetales rojos/anaranjados	Brócoli ¼ taza vegetales verdes oscuros	Naranja fresca ½ taza fruta

Comida reembolsable



K–8 Lunch Speed Round Answer Key, continued

Clave de respuestas – Ronda rápida del almuerzo de K–8, continuación

K–8 Lunch Speed Round 8

		
Milk 1 cup Milk	WW Spaghetti and Meat Balls 2 oz Meat/Meat Alternate 1 oz eq Grains ¼ cup Red/Orange Vegetable	Whole Grain-Rich Roll 1 oz eq Grain

Not Reimbursable Meal

Only ¼ cup Red/Orange Vegetable

Respuesta a ronda rápida 8 del almuerzo de K–8

		
Leche 1 taza leche	Espagueti integral con salsa de tomate y albóndigas 2 oz carne/sustituto de carne 1 oz eq granos ¼ taza vegetales rojos/anaranjados	Rollo rico en granos enteros 1 oz eq granos

Comida no reembolsable

Sólo ¼ taza de vegetales

Debe ser ½ taza para una comida reembolsable



Lesson 8: Reimbursable OVS Breakfast Meals

Lección 8: Desayunos reembolsables de OVS

SHOW SLIDE: Lesson 8: Reimbursable OVS Breakfast Meals

MUESTRE DIAPOSITIVA: Lección 8: Desayunos reembolsables de OVS

Objective: Recognize an OVS reimbursable breakfast meal.

Objetivo: Reconocer un desayuno reembolsable de OVS.

USDA Professional Standards

Estándares profesionales del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés)

Key Areas: 1 Nutrition, 2 Operations

Áreas clave: 1 Nutrición, 2 Operaciones

1110 Menu Planning

1110 Planeación del Menú

Plan menus that meet USDA nutrition requirements for reimbursable meals, including calculating meal components.

El planear menús que cumplan con los requisitos de nutrición para unas comidas reembolsables, incluyendo el calcular los componentes de los alimentos.

2200 Offer Versus Serve

2200 Ofrecer Versus Servir

Count reimbursable meals according to meal pattern requirements (including Offer Versus Serve) and eligibility status.

El contar las comidas reembolsables de acuerdo a los requisitos del patrón de alimentos (incluyendo Ofrecer Versus Servir) y estatus de elegibilidad.

ICN Competency

Competency 8.1: Follows Federal, State, and local policies and procedures to meet compliance requirements for meal preparation and service in the school nutrition program.

ICN Competencias del gerente

Competencia 8.1: Cumplen con las pólizas federales, estatales, y locales y los procedimientos para satisfacer los requisitos para la preparación y servicio de alimentos en el programa de nutrición escolar.

SHOW SLIDE: Food Components for OVS Breakfast

MUESTRE DIAPOSITIVA: Componentes de alimentos para un desayuno de OVS

SAY: DIGA:

Remember, the food components that must be offered in a reimbursable breakfast include:

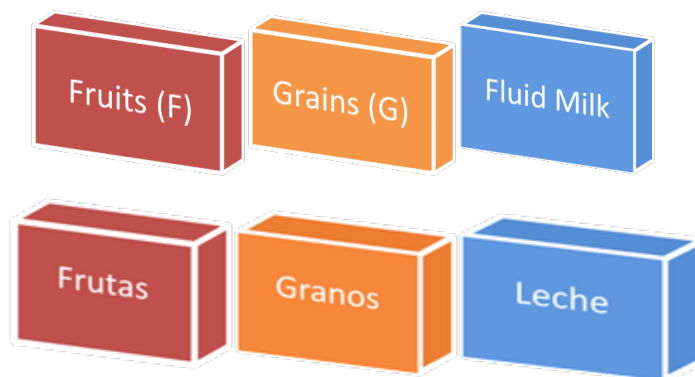
Recuerde, los componentes de comida que se deben de ofrecer en un desayuno reembolsable incluyen:

- Fruits (or vegetables as a substitute),
- Frutas (o vegetales como sustituto),

Note: (SFAs) participating in the School Breakfast Program may credit any vegetable offered, including potatoes and other starchy vegetables, in place of fruit without including vegetables from other subgroups in the weekly menus.

Nota: (SFAs) que participan en el programa de desayunos escolares pueden acreditar cualquier vegetal ofrecido, incluyendo papas y otros vegetales almidonados, en lugar de fruta sin tener que incluir vegetales de otros subgrupos en los menus semanales.

- Fruits (or vegetables as a substitute),
- Frutas (o vegetales como un sustituto),
- Grains (or optional meat/meat alternate (M/MA), and
- Granos (o carne/sustituto de carne opcional), y
- Fluid milk.
- Leche líquida.

**SHOW SLIDE: OVS Breakfast****MUESTRE DIAPOSITIVA: Desayuno de OVS****SAY: DIGA:**

Under OVS, at least four food **items** must be offered. Remember food items are choices within a component. For example, food items for the fruit component might include grapes, peaches, or pears. All students, at any grade level, must select:

Bajo OVS, al menos de cuatro artículos de comida deben ser ofrecidos. Recuerde que los artículos de alimentos son opciones dentro de un componente. Por ejemplo, los componentes alimenticios para el componente de fruta pueden incluir uvas, duraznos, o peras. Todos los estudiantes, en cualquier año escolar, deben seleccionar:

- At least three food items,
- Al menos tres artículos de comida,
- The minimum required daily serving for grains (or meat/meat alternate offered for this component) and milk, and
- la porción mínima diaria requerida de granos (o carne/sustituto de carne ofrecida para este componente) y leche, y
- At least ½ cup of fruit or vegetables fruit or /vegetable combined.
- al menos ½ taza de fruta o vegetales o fruta/vegetales combinados.

SHOW SLIDE: OVS Breakfast Choices**MUESTRE DIAPOSITIVA: Opciones del desayuno de OVS****SAY: DIGA:**

Except for selecting a ½ cup of fruit, it is the student's choice to select or decline food items. The menu planner determines how to offer food items, which may affect the selections a student can make to build a reimbursable breakfast. Remember, the cashier is responsible for following the intent of the menu and ensuring students select a reimbursable meal.

A parte de seleccionar ½ taza de fruta, es la opción del estudiante el seleccionar o rechazar un artículo de comida. El planeador del menú determina como ofrecer artículos alimentarios, los cuales pueden afectar las selecciones que un estudiante puede hacer para construir un desayuno reembolsable. Acuérdense, el cajero es responsable para cumplir la intención del menú y asegurar que los estudiantes seleccionen una comida reembolsable.

Just like in lunch meal planning, if choices of food items within the components are offered, the menu planner must indicate what choices or combination of choices the student may select including any minimum or maximum number that may be taken.

Como en el planeamiento de almuerzo, si las opciones de artículos de comida dentro de los componentes son ofrecidas, el organizador del menú debe indicar cuales son las combinaciones que el estudiante puede seleccionar, incluyendo cualquier número mínimo o máximo que puedan seleccionar.

SHOW SLIDE: Example Breakfast Choices for the Fruit Component**MUESTRE DIAPOSITIVA: Ejemplos de opciones del desayuno para el componente de fruta****SAY: DIGA:**

For example, if four ½ cup servings (e.g., grapes, peaches, pears, and fruit salad) are offered for the fruit component, the menu planner, server, and cashier must allow the student to select at least a **full cup** but must also indicate that only one ½ cup of fruit is required for a reimbursable breakfast under OVS. If the menu planner chooses, under this example, the student could be allowed to take up to all four choices offered. This example reminds us of the important role

the menu planner has to identify the clear messages, and the important role the cashier has to serve the meal as intended by the menu planner.

Por ejemplo, si cuatro porciones de ½ taza (e.g., uvas, duraznos, peras, ensalada de fruta) son ofrecidos Por ejemplo, si cuatro porciones de ½ taza (e.g., uvas, duraznos, peras, ensalada de fruta) son ofrecidos como el componente de fruta, fruta, el organizador del menú, la persona que sirve la comida, y el cajero tienen que permitir que el estudiante seleccione al menos **una taza completa** pero también deben indicar que solamente ½ taza de fruta es el requisito para un desayuno reembolsable bajo de OVS. Si el organizador del menú escoge, bajo este ejemplo, el estudiante puede seleccionar todas las opciones ofrecidas. Este ejemplo nos recuerda el rol importante que el organizador del menú tiene para identificar los mensajes claros, y el importante rol del cajero para servir la comida como está planeado por el organizador.

SHOW SLIDE: Combination Foods MUESTRE DIAPOSITIVA: Alimentos mezclados

SAY: DIGA:

The menu may offer a combination food that contains more than one food item that cannot be separated, such as a pre-plated waffle with fresh fruit topping. In this example, if the student only wanted the waffle, the student would not be able to decline the fruit, even if the student has no intent to consume it. Other examples of combination breakfast choices that cannot be separated may include a yogurt parfait, a breakfast burrito, or a milk/fruit smoothie.

El menú puede ofrecer un alimento mezclado que contiene más que un artículo de comida que no puede ser separado, por ejemplo, un waffle con fruta encima. En este ejemplo, si el estudiante solamente quería el waffle, no puede rechazar la fruta, aunque no tenga planes de consumirlo. Otros ejemplos de opciones combinadas para el desayuno que no se puede separar pueden incluir un parfait de yogur, un burrito de desayuno, o un batido de fruta/leche.

SHOW SLIDE: Smoothies MUESTRE DIAPOSITIVA: Batidos

SAY: DIGA:

Smoothies with fruit, or vegetables, or fruit/vegetable combined and milk are another popular combination food offered at lunch and breakfast. If there is at least 1 cup of milk and at least ½ cup of fruit-vegetable/juice in the smoothie, the smoothie may count as two food items for

purposes of OVS. Fruit, vegetable, or fruit/vegetable smoothies may also be made with yogurt. A student would need to select one additional food item in order to have three total items and a breakfast reimbursable meal.

Batidos con fruta, o vegetales, o frutas y vegetales combinados y leche son otro tipo de combinación popular ofrecidos en el almuerzo y desayuno. Si hay al menos 1 taza de leche y al menos ½ taza de fruta/vegetal/jugo en el batido, se puede acreditarlo como dos artículos de comida para el propósito de OVS. También, se puede hacer batidos de fruta, vegetal, o fruta y vegetales con yogur. Un estudiante necesitaría seleccionar otro artículo de comida adicional para tener los tres artículos en total y un desayuno reembolsable.

SHOW SLIDE: Breakfast M/MA

MUESTRE DIAPOSITIVA: Desayuno de carne/sustituto de carne

SAY: DIGA:

Menu planners have two options for including meat/meat alternate options in breakfast:

Los organizadores del menú tienen dos opciones para incluir opciones de carne/sustituto de carne en el desayuno:

- (1) A school may offer meat/meat alternate options in place of grains *after* the minimum daily grains requirement (1 oz eq for all grade groups) is offered. The student does not have to select the grains item in order for the meat/meat alternate to credit as a food item on the student's tray.
- (1) Una escuela puede ofrecer carne/sustituto de carne en lugar de granos después de que se ofrezca el requisito mínimo diario de granos (1 oz eq para todos los grupos de años escolares). El estudiante no tiene que seleccionar los granos para que se acredite la carne/sustituto de carne como un artículo de comida en el plato del estudiante.
- (2) A school may offer a meat/meat alternate as an "extra" food and not credit it toward the grains component.
- (2) Una escuela puede ofrecer carne/sustituto de carne como una comida "extra" y no se le acredita al componente de granos.

Lesson 9: Unit Price

Lección 9: Precio de unidad

SHOW SLIDE: Lesson 9: Unit Price

MUESTRE DIAPOSITIVA: Lección 9: Precio de unidad

Objective: Discuss unit prices for a reimbursable meals.

Objetivo: Discutir los precios de unidad para una comida reembolsable.

USDA Professional Standards

Estándares profesionales del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA por sus siglas en inglés)

Key Areas: 1 Nutrition, 2 Operations

Áreas clave: 1 Nutrición, 2 Operaciones

1110 Menu Planning

1110 Planeación del Menú

Plan menus that meet USDA nutrition requirements for reimbursable meals, including calculating meal components.

El planear menús que cumplan con los requisitos de nutrición para unas comidas reembolsables, incluyendo el calcular los componentes de los alimentos.

2200 Offer Versus Serve

2200 Ofrecer Versus Servir

Count reimbursable meals according to meal pattern requirements (including Offer Versus Serve) and eligibility status.

El contar las comidas reembolsables de acuerdo a los requisitos del patrón de alimentos (incluyendo Ofrecer Versus Servir) y estatus de elegibilidad.

ICN Competency

Competency 8.1: Follows Federal, State, and local policies and procedures to meet compliance requirements for meal preparation and service in the school nutrition program.

ICN Competencias del gerente

Competencia 8.1: Cumplen con las pólizas federales, estatales, y locales y los procedimientos para satisfacer los requisitos para la preparación y servicio de alimentos en el programa de nutrición escolar.

SHOW SLIDE: Unit Price**MUESTRE DIAPOSITIVA: Precio de unidad**

SAY: DIGA:

School meals must be priced as a unit. A unit price means that one price is established for a complete reimbursable meal in the paid meal category, and one price is established for a complete reimbursable meal in the reduced price meal category.

Las comidas escolares deben ser valuadas como una unidad. Un precio de unidad es un precio que se establece para una comida reembolsable completa en la categoría de comidas pagadas, y se establece un precio para una comida reembolsable completa en la categoría de comidas de precios reducidos.

SHOW SLIDE: Unit Price Reimbursable Meals**MUESTRE DIAPOSITIVA: Comidas reembolsables de precio de unidad**

SAY: DIGA:

OVS does not affect the meal's unit price established by the SFA. Students who take three, four, or five food components for lunch or three or more food items for breakfast pay the same price.

The unit price is also not affected if the student selects the minimum required daily serving sizes for three food components for lunch (or three food items for breakfast) and also selects less than the required serving size of additional food components.

OVS no afecta el precio de unidad de una comida establecida por el SFA. Los estudiantes que seleccionan tres, cuatro, o cinco componentes alimentarios para el almuerzo o tres o más artículos de comida para el desayuno pagan el mismo precio. El precio de unidad tampoco se ve

afectado si el estudiante selecciona las porciones mínimas requeridas diarias para los tres componentes alimentarios para el almuerzo (o tres componentes alimentarios para el desayuno) y también al seleccionar lo mínimo de las porciones requeridas de componentes adicionales de comida.

SHOW SLIDE: OVS and À la carte Sales

MUESTRE DIAPOSITIVA: OVS y ventas de á La Carte

SAY: DIGA:

Foods offered in reimbursable meals may also be sold à la carte. Students and cashiers need to be able to distinguish between foods considered food components/food items in reimbursable meals and à la carte foods. If a student does not select the required food components/food items in the required amounts, the meal is not reimbursable. Therefore, the school may charge the student à la carte prices for each item selected. Let's review a few examples and determine if the student should be charged the unit price or the à la carte price.

Los alimentos ofrecidos en comidas reembolsable también pueden ser vendidos à la carte. Estudiantes y cajeros necesitan ser capaces de distinguir entre alimentos considerados como componentes de comida/artículos de comida en comidas reembolsables y comidas à la carte. Si un estudiante no selecciona los componentes requeridos de comida/artículos requeridos de comida en las cantidades requeridas, la comida no es reembolsable. Por lo tanto, la escuela puede cobrarle al estudiante precios à la carte para cada artículo seleccionado. Vamos a revisar algunos ejemplos y determinar si el estudiante debe ser cobrado el precio de unidad o el precio à la carte.

SHOW SLIDE: Signage

MUESTRE DIAPOSITIVA: Letreros

SAY: DIGA:

Menu planners are encouraged to offer a variety of healthy menu items to encourage students to select the foods they will eat. The NSLP regulation at 7 CFR 210.10(a)(2) requires that schools identify, near or at the beginning of serving lines, what foods constitute unit priced reimbursable meals. Schools using OVS must also identify what a student must select in order to have a reimbursable meal under OVS.

Se anima a los organizadores del menú a que ofrezcan una variedad de artículos saludables de menú para animar a los estudiantes a seleccionen las comidas que van a comer. La regulación del NSLP en 7 CFR 210.10(a)(2) requiere que las escuelas identifiquen, cerca o en el principio de las líneas de servicio, cuales comidas constituyen comidas reembolsables que tienen precios de unidad. Las escuelas que usan OVS también deben identificar lo que un estudiante debe seleccionar para tener una comida reembolsable bajo OVS.

SHOW SLIDE: Conclusion**MUESTRE DIAPOSITIVA: Conclusión****SAY: DIGA:**

Topics covered in this training included:

Los temas discutidos en esta capacitación incluyen:

- Components of a reimbursable meal
- Componentes de una comida reembolsable
- Reimbursable OVS lunch meals
- Almuerzos reembolsables de OVS
- Reimbursable OVS breakfast meals
- Desayunos reembolsables de OVS
- Unit price
- Precio de unidad

(Activity): Take-Home Messages**(Actividad): Mensajes finales****SAY: DIGA:**

We are now going to divide into groups and summarize the take-home messages from the training. As a group, you will have three minutes to write down key concepts from the training.

Ahora vamos a dividirnos en grupos y resumir los mensajes finales de la capacitación. Como un grupo, tendrán tres minutos para escribir los conceptos claves de la capacitación.

DO: HAGA:

Review the instructions for the **Take-Home Messages** activity. Facilitate the activity and monitor the time.

Revise las instrucciones para la actividad de **Mensajes finales**. Facilite la actividad y monitoree el tiempo.

Take-Home Messages

What are the key messages you have learned from this training? Write your responses in the space provided.

Mensajes finales

¿Cuáles son los mensajes claves que ha aprendido de esta capacitación? Escriba sus respuestas en el espacio abajo.

***Instructor's Note:** Before the activity, place the header "Take-Home Messages" on four chart papers. The participants may rotate around to each group's chart paper as time permits.*

***Nota al instructor:** Antes de la actividad, ponga el encabezado "Mensajes Finales" en cuatro papeles de rotafolio. Los participantes pueden rotar alrededor de cada papel de los otros grupos a medida que el tiempo permita.*

SAY: DIGA:

Now, rotate to the chart paper on your right, and take your marker with you. Read the key messages from the group's list and add key messages to it. If your group cannot think of any additional key messages, put a star next to what you believe are the very important take-home messages.

Ahora, giren al papel de rotafolio a su derecha y tomen su marcador. Lean los mensajes claves de la lista del grupo y añadan mensajes claves a la lista. Si su grupo no pueden pensar en mensajes adicionales, pongan una estrella al lado de los mensajes que creen que son los más importantes.

DO: HAGA:

At the conclusion of the activity, post the chart papers on the wall. Encourage participants to write their responses in the space provided in their Participant's Workbook.

Al concluir la actividad, ponga los papeles del rotafolio en la pared. Anime a los participantes a escribir sus respuestas en el espacio en sus cuadernos de trabajo.

SAY: DIGA:

Look at all the take-home messages you can utilize to recognize a reimbursable breakfast and lunch meal. In addition, by completing the activities and networking with your peers, you have gained valuable information that will contribute to your effectiveness as a cashier. This concludes today's training.

Observen todos los mensajes finales que pueden utilizar para reconocer un desayuno y almuerzo reembolsable. Además, al completar las actividades y crear conexiones con sus compañeros, han logrado obtener información valiosa que contribuirá a su eficacia como cajero. Esto concluye la capacitación de hoy.

Instructor's Note: If time permits, ask participants to share some of their take-home messages. Review questions submitted on the Bike Rack.

Nota al instructor: Si el tiempo lo permite, pida a los participantes que compartan algunos de sus mensajes clave. Revise las preguntas entregadas en el portabicicletas.

SHOW SLIDE: Thank you!**MUESTRE DIAPOSITIVA: ¡Gracias!****SAY: DIGA:**

Thank you for your active participation and attention in the training. If there are no more questions, we will proceed with the training post-assessment and evaluation. Remember to place your unique identifier on the top right corner of the post-assessment.

Gracias por su participación activa y su atención en la capacitación. Si no hay más preguntas, continuaremos con la evaluación posterior y análisis. Acuérdense de poner su identificador única en la esquina derecha superior de la evaluación.

(Activity): Post-Assessment and Evaluation**(Actividad): Evaluación posterior y análisis****DO: HAGA:**

Distribute the post-assessment and the evaluation form. Review the assessment answers.

Distribute certificates. If this is an ICN training, distribute and collect the evaluations.

Distribuya la evaluación posterior y análisis. Revise las respuestas de la evaluación posterior.

Distribuya los certificados. Si es una capacitación de ICN, distribuya y recoja las evaluaciones.

References

Referencias

- Institute of Child Nutrition. (2018, April 10). *Orientation to school nutrition instructor's manual*. Retrieved from <https://theicn.org/icn-resources-a-z/orientation-to-school-nutrition-management/>
- Institute of Child Nutrition. (2018, July 19). *Competencies, knowledge, and skills for school nutrition managers*. <https://theicn.org/icn-resources-a-z/ckssnmanagers21>
- U.S. Department of Agriculture. (2017, April 25). *Accommodating disabilities in the school meals programs: Guidance question and answers (Q &A's)*. <https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/cn/SP26-2017os.pdf>
- U.S. Department of Agriculture. (2018, November 8). *Menu planner for school meals: School Year 2018-2019*. <https://www.fns.usda.gov/tn/menu-planner>
- U.S. Department of Agriculture. (2018, December 4). *Update of food crediting in the child nutrition program SP 08-2019, CACFP 02-2019, SFSP 02-2019*. https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/cn/SP08_CACFP02_SFSP02os.pdf
- U.S. Department of Agriculture. (2019, March 18). *School Breakfast Program: Substitution of Vegetables for Fruit (SP 16-2019)*. <https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/resource-files/SP16-2019os.pdf>
- U. S. Department of Agriculture. (2019, June 16). *Offer versus serve national school lunch posters*. <https://www.fns.usda.gov/tn/offer-versus-serve-national-school-lunch-program-posters>
- U.S. Department of Agriculture. (2019, September 23). *Clarification on the milk and water requirements in the school meal programs. (SP39-2019)*. <https://www.fns.usda.gov/resource/clarification-milk-and-water-requirements-school-meal-program>
- U.S. Department of Agriculture. (2019, September 23). *Meal requirements under then School lunch program and school breakfast program: Questions and answers for operators (SP38-2019)*. <https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files /resource-files/SP38-2019os.pdf>



The University of Mississippi

School of Applied Sciences

800-321-3054

www.theicn.org