

Reimbursable School Meals 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, 2310

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). *Comidas escolares reembolsables manual del instructor*. University, MS:Author.

Las fotografías e imágenes en este documento pueden ser propiedad de terceros y usadas por The 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	Referencia—1

Lessons-at-a-Glance

240 minutes, 4 hours

Time	Topic	Task	Materials
Introduction			
5 minutes	<ul style="list-style-type: none"> Overview 	<ul style="list-style-type: none"> Introduce topic 	<ul style="list-style-type: none"> Slide Presentation Participant's Workbook
20 minutes	<ul style="list-style-type: none"> Pre-Assessment Introduction 	<ul style="list-style-type: none"> Distribute and collect pre-assessment Facilitate Ice Breaker activity 	<ul style="list-style-type: none"> Slide Presentation Participant's Workbook Index Cards Chart Paper Markers
5 minutes	<ul style="list-style-type: none"> USDA Professional Standards 	<ul style="list-style-type: none"> Review <ul style="list-style-type: none"> USDA Professional Standards ICN Learning Objectives Key Terms 	<ul style="list-style-type: none"> Slide Presentation Participant's Workbook Chart Paper Markers
Lesson 1: Reimbursable School Meal Components			
Objective: Identify the school lunch and breakfast reimbursable meal components.			
20 minutes	<ul style="list-style-type: none"> Reimbursable Meal Components 	<ul style="list-style-type: none"> Review <ul style="list-style-type: none"> Menu planner Menu choices Grade groups School lunch and breakfast calorie range Review lunch and breakfast food components Food items 	<ul style="list-style-type: none"> Slide Presentation Participant's Workbook

Resumen de la lección

240 minutos, 4 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 <ul style="list-style-type: none"> ○ 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			
20 minutos	■ Componentes de una comida reembolsable	■ Repasar <ul style="list-style-type: none"> ○ Organizador de menú ○ Opciones del menú ○ Grupos de año escolar ○ Rango de calorías para almuerzo y desayuno escolar ○ Repasar componentes alimentarias para almuerzo y desayuno ○ Artículos de alimento 	■ 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.			
20 minutes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Fruit Component and Requirements 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Review <ul style="list-style-type: none"> ○ Fruit component ○ Fruit component requirements for a reimbursable lunch ○ Fruit component requirements for breakfast ○ Juice ○ Dried fruit ■ Facilitate School Meals Fruit Component Requirements activity 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Slide Presentation ■ Participant's Workbook
Lesson 3: Vegetable requirements for School Meals			
Objective: Identify the school lunch vegetable component requirements.			
30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vegetable Component and Requirements 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Review <ul style="list-style-type: none"> ○ Vegetable component requirements for lunch ○ Vegetable subgroups ○ Subgroups ○ Subgroups requirements ○ Dark green vegetable ○ Crediting dark green vegetables ○ Red/orange vegetables ○ Legumes vegetable subgroup ○ Legumes (Beans/Peas) ○ Starchy vegetables ○ Other vegetables ○ Vegetable mixtures ■ Facilitate Vegetable K–8 Menu activity 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.			
20 minutos	<ul style="list-style-type: none"> ■ Requisitos y componente de fruta 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Repasar <ul style="list-style-type: none"> ○ Componente de fruta ○ Requisitos del componente de fruta para un almuerzo reembolsable ○ Requisitos del componente de fruta para el desayuno ○ Jugo ○ Fruta seca ■ Facilitar la actividad de la hoja de trabajo de requisitos del componente de fruta para comidas escolares 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.			
30 minutos	<ul style="list-style-type: none"> ■ Requisitos de vegetales para comidas escolares 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Repasar <ul style="list-style-type: none"> ○ Requisitos del componente de vegetales para el almuerzo ○ Subgrupos de vegetales ○ Subgrupos ○ Requisitos de subgrupos ○ Vegetales verdes oscuros ○ Acreditar vegetales verdes oscuros ○ Vegetales rojos/anaranjados ○ Subgrupo de vegetales de legumbres ○ Legumbres (Frijoles/guisantes) ○ Vegetales almidonados ○ Otros vegetales ○ Mezclas de vegetales ■ Facilitar la actividad de Menú de vegetales para K–8 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.			
30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Grains Component and Requirements 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Review <ul style="list-style-type: none"> ○ Grains requirements lunch ○ Grains requirements breakfast ■ Facilitate Grains Component activity 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Slide Presentation ■ Participant's Workbook
Lesson 5: Meats/Meat Alternates Requirements for School Lunch			
Objective: Identify the school lunch meat/meat alternate component requirements.			
30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Meats/Meat Alternates Component and Requirements 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Review <ul style="list-style-type: none"> ○ Meats/Meat Alternates (M/MA) requirements ○ Beef, fish, poultry ○ Nuts and seeds ○ Nut butters ○ Tofu ○ Crediting tofu ○ Firm or extra firm tofu ○ Soft or silken tofu ○ Yogurt ○ Cheese and eggs ○ Dry beans or peas ○ "Immature" or "fresh" ○ Meat alternate or vegetables ○ Cooked beans ○ Legume activity ■ Facilitate Legume activity ■ Review (briefly) Qualifying Legumes (Beans/Peas) Handout 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.			
30 minutos	<ul style="list-style-type: none"> ■ Componente y requisitos de granos 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Repasar <ul style="list-style-type: none"> ○ Requisitos de granos para el almuerzo ○ Requisitos de granos para el desayuno ■ Facilitar la actividad de Componente de granos 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.			
30 minutos	<ul style="list-style-type: none"> ■ Componente y requisitos de carnes/sustitutos de carne 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Repasar <ul style="list-style-type: none"> ○ Requisitos de carnes/sustitutos de carne ○ Carne, pescado, y aves domésticas ○ Nueces y semillas ○ Mantequillas de nueces ○ Tofu ○ Acreditar tofu ○ Tofu firme o extra-firme ○ Tofu suave o cremoso ○ Yogur ○ Queso y huevos ○ Frijoles o guisantes secos ○ “Inmaduro” o fresco ○ Sustituto de carne o vegetales ○ Frijoles cocidos ○ Actividad de legumbres ■ Facilitar la actividad de Legumbres ■ Repasar (brevemente) la Hoja de legumbres (Frijoles/Guisantes) aceptados 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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	<ul style="list-style-type: none"> Fluid Milk Requirements for School Meals 	<ul style="list-style-type: none"> Review <ul style="list-style-type: none"> Fluid milk requirements Milk substitutions Water Shelf stable, dried, semi dried meat, poultry, seafood snacks Coconut, hominy, popcorn, surimi seafood, and tempeh Sodium 	<ul style="list-style-type: none"> Slide Presentation Participant's Workbook
Lesson 7: Reimbursable OVS Lunch Meal Meats/Meat Alternates Requirements for School Lunch			
Objective: Recognize an OVS lunch meal.			
20 minutes	<ul style="list-style-type: none"> Reimbursable OVS Lunch Meals 	<ul style="list-style-type: none"> Review <ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> ■ Requisitos de la leche líquida para comidas escolares 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Repasar <ul style="list-style-type: none"> ○ Requisitos de leche líquida ○ Sustitutos de leche ○ Agua ○ No perecedera, en polvo, carne semi-seca, aves domésticas, meriendas de mariscos ○ Coco, maíz pozolero, palomitas, surimi, y tempeh ○ Sodio 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Presentación de diapositivas ■ Cuaderno de trabajo del participante
Lección 7: Almuerzos reembolsables de OVS			
Objetivo: Reconocer un almuerzo de OVS.			
20 minutos	<ul style="list-style-type: none"> ■ Almuerzos reembolsables de OVS 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Repasar <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.			
30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reimbursable Offer Versus Serve Breakfast Meal 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Review <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 ■ Facilitate Breakfast Scenarios activity <ul style="list-style-type: none"> ○ Scenario 1: Four Food Items Breakfast Menu Example ○ Scenario 2: Five Food Items Breakfast Menu Example ○ Scenario 3: Combination Food Breakfast Menu Example ○ Scenario 4: Meat/Meat Alternate in Place of Grains Breakfast Menu Example ○ Scenario 5: “Extra” Food Breakfast Menu Example 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Slide Presentation ■ Participant’s Workbook ■ Calculator

Resumen de la lección, continuación

Tiempo	Tema	Tarea	Materiales
Lección 8: Desayunos reembolsables de OVS			
Objetivo: Reconocer un desayuno reembolsable de OVS			
30 minutos	<ul style="list-style-type: none"> ■ Desayuno reembolsable de ofrecer versus servir 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Repasar <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 ■ Facilitar la actividad de Escenarios de desayuno <ul style="list-style-type: none"> ○ Escenario 1: Ejemplo del menú de desayuno con 4 artículos de comida ○ Escenario 2: Ejemplo del menú de desayuno con 5 artículos de comida ○ Escenario 3: Ejemplo del menú de desayuno con alimentos mezclados ○ Escenario 4: ejemplo del menú de desayuno con carne/sustituto de carne en lugar de granos ○ Escenario 5: Ejemplo del menú de desayuno con comida “extra” 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Presentación de diapositivas ■ Cuaderno de trabajo del participante ■ Calculadora

Lessons-at-a-Glance, continued

Lesson 9: Unit Price			
Objective: Discuss unit prices for a reimbursable meal.			
30 minutes	<ul style="list-style-type: none"> ■ Unit Price ■ Wrap Up 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Discuss unit price <ul style="list-style-type: none"> ○ Reimbursable meals ○ OVS and à la carte sales ○ Signage ○ Clear signage ○ Signage exceptions ■ Facilitate K–8 Breakfast Menu Example Worksheet activity ■ Facilitate Take-Home Message activity ■ Wrap up ■ Distribute and collect the post-assessment ■ Distribute and collect the ICN evaluation 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Slide Presentation ■ Participant’s Workbook ■ Chart Paper ■ Markers ■ Post-assessment ■ Evaluation

Resumen de la lección, continuación

Lección 9: Precio de unidad			
Objetivo: Discutir precios de unidad para una comida reembolsable			
30 minutos	<ul style="list-style-type: none"> ■ Precios de unidad ■ Conclusión 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Discutir precio de unidad <ul style="list-style-type: none"> ○ Comidas reembolsables ○ OVS y ventas à la carte ○ Letreros ○ Letreros claros ○ Excepciones para letreros ■ Facilitar actividad de Ejemplo de menú de desayuno para K–8 ■ Facilitar actividad de Mensajes Claves ■ Concluir ■ Distribuir y recoger la evaluación posterior ■ Distribuir y recoger el análisis del ICN 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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
<p>Reserve equipment and gather supplies as needed for use on the day of the class (6 weeks prior).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Instructor's Manual ■ Roster of participants attending for instructor ■ Participant 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 			
<p>List of equipment and supplies needed</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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
<p>Reserve el equipo y junte los materiales como sea necesario para el uso en el día de la clase (6 semanas antes).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 			
<p>Lista de equipo y materiales necesarios</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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: 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.

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.

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 escríbanlas en las notas adhesivas y póngalas en la Portabicicletas. A veces las preguntas pueden necesitar investigaciones o una respuesta más larga que el tiempo permitido en ese momento.

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** located in the Participant's Workbook. Briefly review the information.

Consulte el **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, ICN Competencies, and Learning Objectives Handout, continued

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

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 políticas y procedimientos federales, estatales y locales para cumplir con los requisitos de la preparación y el servicio de comidas en los programas de nutrición escolar.

Learning Objectives

Objetivos de aprendizaje del ICN

- Identify the school lunch and breakfast reimbursable meal components
- Identificar los componentes de almuerzos y desayunos reembolsable
- 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:**

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**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
- Food Item—Breakfast
- Artículo alimentario—Desayuno
- Food Item—Lunch

■ Artículo alimentario—Almuerzo

Key Terms

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 ½ 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 ½ 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 ½ 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 líquida) y uno de los componentes **debe** ser ½ 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 ½ 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 ½ 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 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 servir, 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 para 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 tienen que ajustar los menús, pero los planificadores de menús deben planificar 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. For example, if students are offered reimbursable meals centered around a variety of entrées, such as a hamburger, chef's salad, lasagna, or a turkey sandwich, the SFA may set four unit prices depending on which entrée is selected. Students who are eligible for reduced price meals must have access to all reimbursable meal combinations. If different unit prices are charged for menu options, students who are eligible for reduced price meals must pay only the reduced rate regardless of the unit prices for paid lunches.

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

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 nutricionales del USDA para las comidas reembolsables, incluyendo el calcular los componentes de alimentos.

2310 Offer Versus Serve

2310 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: 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 planificador del menú tiene que planear y ofrecer almuerzos y desayunos que cumplan con todos los requisitos aplicables del patrón de comida, incluyendo el proveer a todos los estudiantes acceso a los componentes y cantidades requeridas 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. Las habilidades necesarias para planear menús incluyen el crear menús que:

- are compliant with Federal regulations;
- **cumplan las regulaciones federales;**
- are student pleasing;
- **sean aceptadas por a 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 ensure the students select a reimbursable meal.

Acuérdense, es el trabajo del planeador del menú el planificar comidas reembolsables y el comunicar mensajes claros al personal de nutrición escolar. Es el trabajo del individuo que prepare y/o sirva y de los cajeros seguir las instrucciones planeadas por el organizador del menú y asegurarse que los estudiantes seleccionen 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 años escolares****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. Las 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 inusuales de los grupos de años escolares.

SHOW SLIDE: School Lunch Calorie Range**MUESTRE DIAPOSITIVA: Rango de calorías en el almuerzo escolar****SAY: DIGA:**

The calorie requirements for grades K–5 (550–650 average calories per week) and grades 6–8 (600–700 average calories per week) overlap. Therefore, a school could offer both grade groups a single lunch menu with a range of 600–650 average calories per week to meet the requirement for each grade group. The average calorie range per week for grades 9–12 is 750–850 calories.

Los requisitos de calorías para el año K–5 (550–650 calorías promedias por semana) y el año 6–8 (600–700 calorías promedias por semana) se coinciden. Entonces, una escuela puede ofrecer a los dos grupos un solo menú de almuerzo con un rango de 600–650 calorías promedias por semana para cumplir con los requisitos de cada grupo de año escolar. El rango estimado de calorías por semana para los grados escolares 9–12 es de 750–850 calorías.

Reimbursable Lunch Calorie Range Average Calories/Week		
Grades K–5	Grades 6–8	Grades 9–12
550–650	600–700	750–850

Rango de calorías promedio del almuerzo reembolsable/semanal		
Grupo de año escolar K–5	Grupo de año escolar 6–8	Grupo de año escolar 9–12
550–650	600–700	750–850

DO: HAGA:

Review the reimbursable lunch calorie range located on the slide.

Revise el rango de calorías del almuerzo reembolsable ubicado en la diapositiva.

SHOW SLIDE: School Breakfast Calorie Range**MUESTRE DIAPOSITIVA: Rango de calorías en el desayuno escolar****SAY: DIGA:**

The calorie requirements for grades K–5 (350–500 average calories per week), grades 6–8 (400–550 average calories per week), and grades 9–12 (450–600) average calories per week) overlap. Therefore, a school could offer both grade groups a single breakfast menu with a range of 450–500 average calories per week to meet the requirement for each grade group.

Los requisitos de calorías para los años K–5 (350–500 calorías promedias por semana), años 6–8 (400–550 calorías promedias por semana), y años 9–12 (450–600 calorías promedias por semana) se coinciden. Entonces, una escuela puede ofrecer a los tres grupos un solo menú de desayuno con un rango de 450–500 calorías promedias por semana para cumplir los requisitos de cada grupo de año escolar.

School Breakfast Calorie Range Average Calorie/Week		
Grades K–5	Grades 6–8	Grades 9–12
350–500	400–550	450–600

Rango de calorías promedio del desayuno escolar/semanal		
Grupo de año escolar K–5	Grupo de año escolar 6–8	Grupo de año escolar 9–12
350–500	400–550	450–600

SHOW SLIDE: Food Components for School Meals

MUESTRE DIAPOSITIVA: Componentes alimentarios 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 alimentarios 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 en las cantidades diarias mínimas requeridas y 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 requisitos distintivos 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.



Instructor's Note: Please note that in the descriptions on the individual components (fruit, vegetables, meat/meat alternate, and grains), information that applies to each of these components may be intentionally repeated.

Nota al instructor: Por favor, tenga en mente que en las descripciones de los componentes individuales (fruta, vegetales, carne/sustitutos de carne, y granos), la información que aplica a cada uno de los componentes puede que sea repetida intencionalmente.

SHOW SLIDE: Food Components for Breakfast

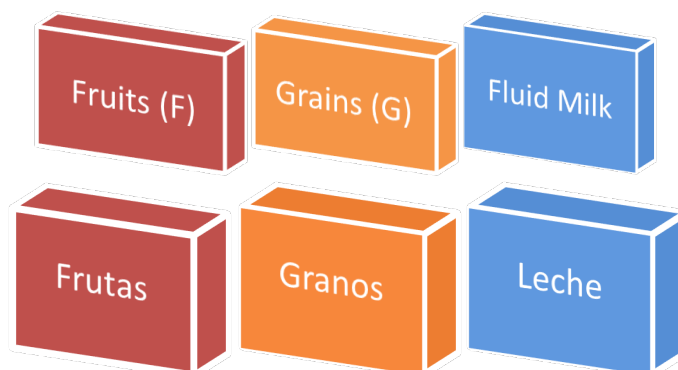
MUESTRE DIAPOSITIVA: Componentes alimentarios para el desayuno

SAY: DIGA:

Now that we have reviewed the lunch food components, we will begin our discussion on breakfast. The food components that must be offered in a reimbursable breakfast are:

Ahora que ya hemos revisado los componentes alimentarios del almuerzo, empezaremos la discusión sobre el desayuno. 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 alternates), and
- granos (o carne/sustituto de carne opcional), y
- fluid milk.
- leche líquida.



SHOW SLIDE: Foods 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 $\frac{1}{2}$ 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. Los artículos alimentarios puede incluir varias opciones de cualquier de los componentes requeridos y deben ser ofrecido en la cantidad mínima para que se acredite el componente. Por ejemplo, $\frac{1}{2}$ 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

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 nutricionales del USDA para las comidas reembolsables, incluyendo el calcular los componentes de alimentos.

2310 Offer Versus Serve

2310 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.

Vamos a revisar 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		
Grade	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 escolar	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.

(Activity): School Meals Fruit Component Requirements

(Actividad): Requisitos del componente de fruta para comidas escolares

DO: HAGA:

Refer participants to the **School Meals Fruit Component Requirement Worksheet** 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 Requisitos del componente de fruta para las comidas escolares** ubicada en el cuaderno de trabajo del participante. Al terminar la actividad, revise las respuestas ubicadas en el apéndice en el cuaderno de trabajo.

School Meals Fruit Component Requirement – Answer Key

Clave de respuestas – Requisito de frutas en las comidas escolares

Instructions: Review the breakfast and lunch menu options and identify if the fruit offered meets the fruit component criteria for a reimbursable breakfast and lunch meal for grades K–5 and grades 6–8. Answer the corresponding questions.

Instrucciones: Revise las opciones en el menú de desayuno y almuerzo e identifique si la fruta ofrecida cumple con el criterio del componente de fruta para un desayuno y almuerzo reembolsable para los años escolares de K–5 y 6–8. Conteste las preguntas correspondientes.

School Breakfast and Lunch Fruit Menu Grades K–5 and 6–8

School Meal	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Breakfast	½ cup Kiwi 4 oz Fruit Juice	½ cup Tropical Fruit ¼ cup Raisins	½ cup Strawberries ½ cup Fruit Salad	½ cup Sliced Pears 4 oz Fruit Juice	¼ cup Blueberries 4 oz Fruit Juice
Lunch	½ cup Applesauce ½ cup Red Grapes	½ cup Peaches ½ cup Apple Slices	½ cup Orange Slices ½ cup Baked Cinnamon Cherries	½ cup Kiwi ½ cup Apricots	½ cup Sunshine Salad ½ cup Strawberries and White Grapes

Menú escolar para desayuno y almuerzo años escolares de K–5 y 6–8.

Comida escolar	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Desayuno	<p>½ taza Kiwi</p> <p>4 oz Jugo de fruta</p>	<p>½ taza Frutas Tropicales</p> <p>¼ taza Pasas</p>	<p>½ taza Fresas</p> <p>½ taza Ensalada de fruta</p>	<p>½ taza Peras rebanadas</p> <p>4 oz Jugo de fruta</p>	<p>¼ taza Arándanos</p> <p>4 oz Jugo de fruta</p>
Almuerzo	<p>½ taza Puré de manzana</p> <p>½ taza Uvas rojas</p>	<p>½ taza Duraznos</p> <p>½ taza Manzanas rebanadas</p>	<p>½ taza Rebanadas de naranjas</p> <p>½ taza Cerezas horneadas con canela</p>	<p>½ taza Kiwi</p> <p>½ taza Albaricoque</p>	<p>½ taza Ensalada de sol</p> <p>½ taza Fresas y uvas blancas</p>

Note: For the purpose of this activity, students may select both fruit options at breakfast and lunch.

Nota: Para esta actividad, los estudiantes pueden seleccionar las dos opciones de fruta en el desayuno y almuerzo.

Dried fruit: ¼ cup is credited as ½ cup in a reimbursable school meal.

Fruta seca: ¼ taza es acreditada como ½ taza en una comida escolar reembolsable.

Does this menu meet the fruit requirements for breakfast? Provide justification for your response.

¿Este menú cumple con los requerimientos de fruta para el desayuno? Justifique su respuesta.

No. At least 1 cup of fruit must be offered in reimbursable breakfasts for all grade groups. Only ¼ cup of blueberries are offered on Friday and this not meet the criteria for the breakfast fruit component.

No. Se debe ofrecer al menos 1 taza de fruta en los desayunos reembolsables a todos los grupos de años escolares. En viernes, solo se ofrece ¼ taza de arándanos y no cumple con el criterio para el componente de fruta en el desayuno.

Does this menu meet the fruit requirements for lunch? Provide justification for your response.

¿Este menú cumple con los requerimientos de fruta para el almuerzo? Justifique su respuesta.

Yes. The daily minimum fruit requirements for grades K–8 is ½ cup. Menu planners may allow students to select more than the minimum daily required serving for this component if the weekly dietary specifications, including calories, are not exceeded.

Si. Los requisitos mínimos diarios de fruta para los años escolares K–8 es ½ taza. Los planificadores del menú pueden permitir que los estudiantes seleccionen más de la cantidad mínima diaria para este componente si no se excede de las especificaciones dietéticas de la semana, incluyendo calorías.

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

Areas claves: 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 nutricionales del USDA para las comidas reembolsables, incluyendo el calcular los componentes de alimentos.

2310 Offer Versus Serve

2310 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.

We will review the grade groups, the daily minimum vegetable requirements, and the weekly minimum vegetable requirements for lunch.

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

SHOW SLIDE: Vegetable Subgroups

MUESTRE DIAPOSITIVA: Subgrupos de vegetales

SAY: DIGA:

Vegetables are organized into subgroups based on their nutrition content. Schools must offer all five vegetable subgroups over the course of a week. These subgroups include:

Los vegetales son organizados en subgrupos basados en su contenido nutricional. Las escuelas tienen que ofrecer todos los cinco subgrupos de vegetales durante una semana. Estos subgrupos incluyen:

- Dark Green,
- Verde Oscuro,
- Red/Orange,

- Rojo/Anaranjado,
- Legumes (Beans/Peas),
- Legumbres (Frijoles/Guisantes),
- Starchy, and
- Almidonados, y
- Other Vegetables.
- Otros Vegetales.

SHOW SLIDE: Subgroups**MUESTRE DIAPOSITIVA: Subgrupos**

SAY: DIGA:

All students must have the ability to choose all subgroups each week. If a serving is less than $\frac{1}{8}$ cup of vegetables, it may not be counted to meet the vegetable component. If two subgroups are offered on one particular day, and students can only select one choice, both of those two subgroups need to be offered again in the same week.






Todos los estudiantes tienen que tener la habilidad de escoger todos los subgrupos cada semana. Si una cantidad es menos de $\frac{1}{8}$ de vegetales, no se puede contar para cumplir con el componente de vegetales. Si se ofrece dos subgrupos en un día particular, y los estudiantes solo puede seleccionar una opción, tiene que ofrecer los dos subgrupos otra vez en la misma semana.

SHOW SLIDE: Subgroups Requirements**MUESTRE DIAPOSITIVA: Requisitos de subgrupos**

SAY: DIGA:

Required minimum weekly quantities for each subgroup are established in the lunch meal pattern. Larger amounts of dark green, red/orange, beans/peas (legumes), starchy and other vegetables may be served. The minimal weekly vegetable subgroup requirements are listed on the slide.

Las cantidades requeridas mínimas de la semana para cada subgrupo son establecidas en el patrón de almuerzo. Se puede servir cantidades más grandes de vegetales verdes oscuros, rojos/anaranjados, frijoles/guisantes (legumbres), almidonado, y otros vegetales. Los requisitos mínimos de vegetales para la semana están en la diapositiva.

						Additional vegetables to meet weekly requirements
	Dark Green	Red/Orange	Legumes	Starchy	Other	
Grades K-5	1/2 Cup	3/4 Cups	1/2 Cup	1/2 Cup	1/2 Cup	1 Cup
Grades 6-8	1/2 Cup	3/4 Cups	1/2 Cup	1/2 Cup	1/2 Cup	1 Cup
Grades 9-12	1/2 Cup	1 1/4 Cups	1/2 Cup	1/2 Cup	3/4 Cups	1 1/2 Cup

Cantidades semanales requeridas mínimas para cada subgrupo						Vegetales adicionales para cumplir con los requisitos semanales
Año escolar	Verde oscuro	Rojo/anaranjado	Legumbres (Frijoles/guisantes)	Almidonado	Otros	
K-5	½ taza	¾ taza	½ taza	½ taza	½ taza	1 taza
6-8	½ taza	¾ taza	½ taza	½ taza	½ taza	1 taza
9-12	½ taza	1 ¼ tazas	½ taza	½ taza	¾ taza	1 ½ taza

Schools may offer any of the subgroups to meet the total weekly requirement. To meet the minimum weekly vegetable requirements, grades K–5 and grades 6–8 will need to offer an additional 1 cup of vegetables from any of the vegetable subgroups. To meet the minimum weekly vegetable requirements, grades 9–12 will need to offer an additional 1 ½ cups of vegetables from any of the vegetable subgroups.

Las escuelas pueden ofrecer cualquiera de los subgrupos para cumplir con el requisito semanal completo. Para cumplir con el requisito mínimo de la semana para vegetales, los años escolares K–5 y 6–8 necesitarán ser ofrecidos 1 taza adicional de vegetales de cualquiera de los subgrupos de vegetales. Para cumplir con los requisitos mínimos de la semana para los vegetales, los años escolares 9–12 necesitarán ser ofrecidos 1 ½ taza adicional de vegetales de cualquier subgrupo.

SHOW SLIDE: Dark Green Vegetables**MUESTRE DIAPOSITIVA: Vegetales verdes oscuros****SAY: DIGA:**

Some examples of dark green vegetables are:

Algunos ejemplos de vegetales verdes oscuros son:

- romaine
- lechuga romana,
- spinach,
- espinaca,
- dark green leafy lettuce,
- lechuga verde oscuro frondoso,
- mustard greens,
- mostaza parda,
- broccoli,
- brócoli,
- turnip greens,
- hojas de nabo,
- Swiss chard, and
- acelga, y
- kale.
- col rizada.

SHOW SLIDE: Crediting Dark Green Vegetables**MUESTRE DIAPOSITIVA: Acreditación de los vegetales verdes oscuros****SAY: DIGA:**

Raw, leafy greens are credited as half the volume served (1 cup raw equals ½ cup serving of dark green vegetables). Cooked leafy green vegetables credit as volume as served; it is only raw leafy greens that credit as half volume served. Other dark green vegetables such as broccoli and cooked spinach are credited at the same volume served.

Los vegetales de hoja no cocidos son acreditados como la mitad del volumen servido (1 taza no cocida es ½ taza de vegetales verdes oscuros). Los vegetales de hoja cocidos acreditan como el volumen servido; solamente los vegetales de hoja no cocidos acreditan como la mitad del volumen servido. Otros vegetales oscuros verdes como brócoli y espinaca cocida son acreditados como el volumen servido.

SHOW SLIDE: Red/Orange Vegetables**MUESTRE DIAPOSITIVA: Vegetales rojos/anaranjados****SAY: DIGA:**

Some examples of red/orange vegetables are:

Algunos ejemplos de vegetales rojos/anaranjados son:

- red and orange peppers,
- **chilis rojos y anaranjados,**
- tomatoes,
- **tomates,**
- cherry peppers,
- **pimientos,**
- sweet potatoes,
- **camotes,**
- carrots,
- **zanahorias,**
- hubbard squash, and
- **calabacines Hubbards, y**
- pumpkin.
- **calabaza.**

SHOW SLIDE: Legumes Vegetable Subgroup**MUESTRE DIAPOSITIVA: Subgrupo de vegetales de legumbres****SAY: DIGA:**

Beans and peas (legumes) can be credited toward the vegetable component because they are excellent sources of dietary fiber and nutrients such as folate and potassium. Under the lunch meal pattern, edamame will contribute to the beans and peas (legumes) vegetable subgroup.

Se puede acreditar los frijoles y guisantes (legumbres) al componente de vegetales porque son fuentes excelentes de fibra dietética y nutrientes como ácido fólico y potasio. Según los patrones de almuerzo, edamame contribuye al subgrupo de frijoles y guisantes (legumbres).

Fresh, immature beans (such as fresh soybeans, green lima beans, and fresh peas) are not allowed to dry on the plant and therefore do not fix nitrogen that would allow them to have higher protein content, and therefore are credited as vegetables.

A los frijoles frescos e inmaduros (como soya, habas verdes, y guisantes frescos) no se les permite secarse en la planta y por eso no tienen los niveles de nitrógeno que permite los niveles más altos de proteína y por esa razón son acreditado como vegetales.

SHOW SLIDE: Legumes (Beans/Peas)

MUESTRE DIAPOSITIVA: Legumbres (frijoles/guisantes)

SAY: DIGA:

Some other examples of legumes are:

Otros ejemplos de legumbres son:

- kidney beans,
- habichuelas rojas,
- navy beans,
- porotos blancos,
- edamame,
- edamame,
- pink beans,
- frijoles rosados,
- black beans,
- frijoles negros,
- garbanzo beans,
- garbanzos,
- lentils,
- lentejas,
- black-eyed peas (dry, mature),
- caupis (secos, maduros),
- split peas, and
- arvejas partidas, y
- pinto beans.
- frijoles pintos.

SHOW SLIDE: Starchy Vegetables MUESTRE DIAPOSITIVA: Vegetales almidonados**SAY: DIGA:**

The starchy vegetable subgroup includes foods such as:

El subgrupo de vegetales almidonados incluye alimentos como:

- jicama,
- jicama,
- plantain,
- plátano,
- corn, and
- maíz, y
- taro.
- malanga/macal.

SHOW SLIDE: Other Vegetables MUESTRE DIAPOSITIVA: Otros vegetales**SAY: DIGA:**

The other vegetable subgroup includes foods such as:

El subgrupo de otros vegetales incluye alimentos como:

- zucchini,
- calabaza,
- okra,
- quimbombó/ocra,
- avocado,
- aguacate,
- cauliflower,
- coliflor,
- cucumbers,
- pepinos,
- Belgian endive, and
- endivia, y

- onions.
- cebolla.

Instructor's Note: The slides represent only examples of the vegetable subgroups and are not inclusive of all vegetables in the subgroup.

Nota al instructor: Estas diapositivas solamente representan ejemplos de los subgrupos de vegetales y no son inclusivas de todos los vegetales en los subgrupos.

SHOW SLIDE: Vegetable Mixtures

MUESTRE DIAPOSITIVA: Combinaciones de vegetales

SAY: DIGA:

Vegetable combinations from the same subgroup (e.g., carrots and sweet potatoes are red/orange vegetables) may count toward that single vegetable subgroup. Vegetable combinations that contain at least $\frac{1}{8}$ cup each of different vegetable subgroups (e.g., carrots and corn) may count each one toward the appropriate subgroups. If the quantities of the different vegetables are not known or starchy vegetables are in the mix, the vegetable mixture counts as additional vegetables.

Combinaciones de vegetales del mismo subgrupo (e.g., zanahorias y camotes son vegetales rojos-anaranjados) puede ser acreditadas para este subgrupo singular de vegetales.

Combinaciones de vegetales que tienen al menos $\frac{1}{8}$ taza de cada subgrupo diferente (e.g., zanahorias y maíz) puede ser acreditadas para cada subgrupo apropiado. Si las cantidades de los vegetales diferentes son desconocidas o incluyen vegetales almidonados, la combinación puede ser acreditado como vegetales adicionales.

QUESTION: PREGUNTE:

Can vegetable juice blends contribute toward a vegetable subgroup?

¿Pueden contribuir las mezclas de jugos de vegetales a un subgrupo de vegetales?

FEEDBACK: COMENTARIO:

- Full strength vegetable juice blends that contain vegetables from the same subgroup may contribute toward that vegetable subgroup. Vegetable juice blends containing vegetables from more than one subgroup may contribute to the additional vegetable subgroup.
 - For example, a full-strength carrot/tomato vegetable juice blend may credit toward the orange/red vegetable subgroup. However, a full-strength vegetable juice blend containing carrots, spinach, tomato, and watercress may only credit toward the additional vegetable subgroup.
- Mezclas de jugos de vegetales 100% puros/naturales que contengan vegetales del mismo subgrupo pueden contribuir a este subgrupo de vegetales. Mezclas de jugos de vegetales que contengan vegetales de más de un subgrupo pueden contribuir al subgrupo de vegetales adicionales.
 - Por ejemplo, una mezcla de jugo 100% puro/natural de zanahoria/tomate puede acreditar al subgrupo de anaranjado/rojo. Por el otro lado, una mezcla de jugo 100% puro/natural que contenga zanahorias, espinaca, tomate, y berro solamente puede acreditarse al subgrupo de vegetales adicionales.

Can vegetable juice blends contribute toward a vegetable subgroup?

¿Pueden contribuir las mezclas de jugos de vegetales a un subgrupo de vegetales?

(Activity): Vegetables K–8 Menu Worksheet

(Actividad): Menú de vegetales para K–8

DO: HAGA:

Refer participants to the **Vegetables K–8 Menu Activity Instructions** 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.

Remita a los participantes a las **instrucciones para la actividad de menú de vegetales para K–8** ubicada en el cuaderno de trabajo del participante. Al terminar la actividad, revise las respuestas ubicadas en el apéndice del cuaderno de trabajo.

Instructor’s Note: To complete this activity refer participants to the following:

Nota al instructor: Para cumplir esta actividad, refiera a los participantes a lo siguiente:

- ***Vegetables K–8 Menu Activity Instructions Handout***
- ***Instrucciones para la actividad de menú de vegetales para K–8***
- ***K–8 Sample Lunch Menu Handout***
- ***Ejemplo de menú de almuerzo para K–8***
- ***Vegetables K–8 Menu Worksheet***
- ***Hoja de trabajo del menú de vegetales para K–8***

Vegetables K–8 Menu Activity Instructions Handout

Instrucciones para la actividad de menú de vegetales para K–8

Instructions: Instrucciones:

- Locate The **K–8 Sample Lunch Menu** handout and the **Vegetables K–8 Menu** in the Participant’s Workbook.
- Ubique el **Ejemplo de menú de almuerzo para K–8** y la **Hoja de trabajo del menú de vegetales para K–8** en el cuaderno de trabajo de los participantes.
- Review the menu items.
- Revise los artículos del menú.
- Identify the name of all the vegetables, portion sizes, and the appropriate vegetable subgroup. Record your answers on the **Vegetables K–8 Menu Worksheet**
- Identifique el nombre de todos los vegetales, tamaños de porciones, y el subgrupo apropiado de vegetales. Escriba sus respuestas en la **Hoja de trabajo del menú de vegetales para K–8**.
- Monday menu has been completed on the worksheet as an example.
- El menú del lunes ha sido completado en la hoja de trabajo como un ejemplo.

K–8 Sample Lunch Menu Handout

Note: Garden Bar & Vegetable Offerings <ul style="list-style-type: none"> ■ Leafy Greens (1 cup = ½ cup serving) ■ Vegetables (½ cup unless otherwise noted) ■ Fruits (½ cup) ■ All lunches include a choice of low-fat (1%) or fat-free fluid milk (1 cup) 				
Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
Lentils of the Southwest	Chicken Stir Fry Bowl	Beef & Pinto Bean Taco Salad	White Chicken and Great Northern Beans Chile	Crispy Fish Taco
(2 oz eq M/MA) Carrot Coins	(1.5 oz eq M/MA + 1 oz eq Grain + ¼ cup Dark Green Vegetable ¼ cup Red/orange Vegetable ¼ cup Other Vegetable)	(Shredded Romaine/Spinach w/ 1 oz eq Beef, 1 oz eq Cheese, & ¼ cup Pinto Beans) (V)	(2¼ M/MA oz eq + ¼ cup legumes Vegetable)	(1 oz eq + 1 oz eq) on WW Tortilla (1 oz eq) Cabbage ¼ cup
WW Roll (2 oz eq)	Roasted Corn	Whole Grain Pita Chips (2 oz eq)	WW Roll (2 oz eq)	Sweet Potato Fries
Garden Bar: Romaine/Spinach, Celery, Tomatoes, Vegetarian Baked Beans	Garden Bar: Romaine, Garbanzo Beans, Baby Carrots, Cucumber	Garden Bar: Romaine, Celery, Cabbage/Carrot Slaw (¼ cup Cabbage, ¼ s cup Carrot), Tomato Salsa	Romaine Salad (Romaine, ¼ cup tomatoes, ¼ cup (Cucumbers))	Garden Bar: Romaine/Spinach, Salsa, Cucumbers, Garbanzo Beans
Peaches Fresh Banana	Mandarin Oranges Fresh Apples	Pineapple Tidbits Fresh Kiwi	Mixed Fruit Fresh Orange Smiles	Pears Fresh Fruit Salad (Bananas Apples, Oranges, Kiwi)

Note: Green leafy vegetables serving sizes were determined using this equivalent 1 cup = ½ cup serving. The serving size listed on the menu represents the necessary portion for a ½-cup serving.

Ejemplo de menú de almuerzo para K–8

<p>Nota: Bufo de jardín y ofertas de vegetales</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verdes frondosos (1 taza = Porción de ½ taza), ■ Vegetales (½ taza a menos que se indique lo contrario), ■ Frutas (½ taza) ■ Todos los almuerzos incluyen una opción de leche baja en grasa (1%) o sin grasa (1 taza) 				
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Lentejas del sudoeste	Platillo de salteado de pollo frito	Ensalada de taco con frijoles pintos y carne	Chili blanco con pollo y Frijoles grandes del norte	Tacos de pescado crujientes
(2 oz eq M/MA) Zanahorias redondas	(1.5 oz eq M/MA + 1 oz eq Granos + ¼ cup Porciones de Verde Oscuro ¼ cup Porciones de Rojo/Naranja ¼ cup Otras Porciones)	(Lechuga romana/Espinaca w/ 1 oz eq Carne, 1 oz eq Queso, & ½ taza frijoles pintos (V)	(2¼ M/MA oz eq + ¼ taza de Vegetales)	(1 oz eq +1 oz eq) con Tortilla integral (1 oz eq) Repollo ¼ taza
Bollo de trigo integral (2 oz eq)	Maíz rostizado	Chips de pita integral (2 oz eq)	Bollo de trigo integral (2 oz eq)	Papitas fritas de Camote
Barra del jardín: Lechuga romana/Espinaca, Apio, Tomates, Frijoles Vegetarianos	Barra de jardín: Lechuga romana, Garbanzos, Zanahoritas, Pepinos	Barra de jardín: Lechuga romana, Apio, Ensalada de zanahoria y repollo (¼ taza Repollo, ½ taza Zanahoria), Salsa de tomate	Ensalada de lechuga romana (Lechuga Romana, ¼ taza de tomates, ¼ taza de pepinos)	Barra de jardín: Lechuga romana/Espinaca, Salsa, Pepinos, Garbanzos
Duraznos Plátano	Mandarinas Manzanas frescas	Pedacitos de piña Kiwi fresco	Fruta mezclada Sonrisas de naranja	Peras Ensalada de fruta fresca (Plátanos Manzanas, Naranjas, Kiwi)

Nota: Las porciones de vegetales verdes frondosos fueron determinadas usando el equivalente de 1 taza = porción ½ taza. La porción en el menú representa la porción necesaria para una porción de ½ taza.

Vegetables K–8 Menu Worksheet Answer Key Handout

Instructions: Locate in your Participant’s Workbook the **Sample CN Label Handout**, the **White Chicken Chile Recipe Handout**, and the **K–8 Sample Lunch Menu Handout**. Review the menu items. Identify the name of all the vegetables, portion sizes, and the appropriate vegetable subgroup. Record your answers in the appropriate vegetable subgroup column. Answers for fresh dark green leafy vegetables should be recorded in the credible serving size such as ½ cup. Monday menu has been completed on the worksheet as an example.

Day	Dark Green Servings	Red/Orange Servings	Legumes Servings	Starchy Servings	Other Servings
Monday	Romaine and Spinach ½ cup	Carrot Coins ½ cup Tomatoes ½ cup	Vegetarian Baked Beans ½ cup		Celery ½ cup
Tuesday	Stir Fry ¼ cup Dark Green Romaine ½ cup	Stir Fry (CN Label) ¼ cup Baby Carrots ½ cup	Garbanzo Beans ½ cup	Corn ½ cup	Stir Fry ¼ cup Cucumber ½ cup
Wednesday	Romaine and Spinach ½ cup	Carrot ¼ cup Tomato Salsa ½ cup	Pinto Beans ¼ cup		Celery ½ cup Cabbage ¼ cup
Thursday	Romaine ½ cup	Tomatoes ¼ cup	Great Northern Beans (Recipe) ¼ cup		Cucumbers ¼ cup
Friday	Romaine and Spinach ½ cup	Sweet Potato Fries ½ cup Tomato Salsa ½ cup	Garbanzo Beans ½ cup		Cabbage ¼ cup Cucumbers ½ cup
Total Servings	2 ¾ cups	3 ¾ cups	2 ¼ cups	½ cup	2 ¾ cups

Note: Answers are in bold.

Respuesta al Ejemplo de menú de almuerzo para K–8

Instrucciones: Ubique en el cuaderno de trabajo del participante el folleto de ejemplo de etiqueta de CN, la receta de chile blanco con pollo, y el ejemplo de menú de almuerzo para K–8. Revise los artículos del menú.

Identifique los nombres de los vegetales, tamaños de porción, y los subgrupos de vegetales apropiados. Escriba sus respuestas en la columna apropiada del subgrupo de vegetales. Las respuestas para vegetales verdes oscuros y frondosos debe ser escritas en el tamaño de su porción acreditable, como media taza. El menú del lunes ha sido completado para servir como un ejemplo.

Día	Porciones de Verde Oscuro	Porciones de Rojo/Naranja	Porciones de Legumbres	Porciones de Almidonado	Otras Porciones
Lunes	Lechuga romana y Espinaca ½ taza	Redondas de zanahorias ½ taza Tomates ½ taza	Frijoles vegetarianos ½ taza		Apio ½ taza
Martes	Salteado frito (Etiqueta de CN) ¼ taza de verde oscuro Lechuga romana ½ taza	Salteado frito (Etiqueta de CN) ¼ taza Zanahoritas bebés ½ taza	Garbanzos ½ taza	Maíz ½ taza	Salteado frito (Etiqueta de CN) ¼ taza Pepinos ½ taza
Miércoles	Lechuga romana y espinaca ½ taza	Zanahorias ¼ taza Salsa de tomate ½ taza	Frijoles pintos ¼ taza		Apio ½ taza Repollo ¼ taza
Jueves	Lechuga romana ½ cup	Tomates ¼ taza	Frijoles grandes del norte (Receta) ¼ taza		Pepinos ¼ taza
Viernes	Lechuga romana y espinaca ½ cup	Papas fritas de Camote ½ taza Salsa de tomate ½ taza	Garbanzos ½ taza		Repollo ¼ taza Pepinos ½ taza
Porciones totales	2 ¾ tazas	3 ¾ tazas	2 ¼ tazas	½ taza	2 ¾ tazas

Nota: Las respuestas están en negrita.

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

Áreas claves: 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 nutricionales del USDA para las comidas reembolsables, incluyendo el calcular los componentes de alimentos.

2310 Offer Versus Serve

2310 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
<p>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.</p>		

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
<p>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.</p>		

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 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**(Actividad): Componentes de grano****DO: HAGA:**

Refer participants to the **Grains Component Requirements** 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 Answer Key

Clave de respuestas – Requisitos del componente de granos

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

Instrucciones: Conteste las preguntas correspondientes. Por favor, revise con su agencia estatal 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 varia 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 o sustitutos de 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

Estándares 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

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 nutricionales del USDA para las comidas reembolsables, incluyendo el calcular los componentes de alimentos.

2310 Offer Versus Serve

2310 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 comidas (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 políticas y procedimientos federales, estatales y locales para cumplir con los requisitos de la preparación y el servicio de comidas 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 0.25 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 onza equivalente	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 alimenticio. 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.		

SHOW SLIDE: Beef, Fish, Poultry MUESTRE DIAPOSITIVA: Carne, pescado, aves domésticas

SAY: DIGA:

One ounce cooked, skinless, unbreaded portion of beef, fish, or poultry, equals one ounce of the meats/meat alternates requirement.

Una onza de carne, de pescado, o de ave domésticas cocinada, sin piel y sin empanizar es igual a una onza del requisito de carne/sustituto de carne.

SHOW SLIDE: Nuts and Seeds**MUESTRE DIAPOSITIVA: Nueces y semillas****SAY: DIGA:**

Nuts and seeds and their butters listed in USDA-FNS guidance are nutritionally comparable to meat or other meat alternates based on available nutritional data. However, nuts or seeds such as sunflower seeds, almonds, walnuts, and hazelnuts may be used to meet no more than one-half of the meats/meat alternates component. They must be combined with another meats/meat alternates to meet the full requirement. Acorns, chestnuts, and coconuts are excluded and shall not be used as meat alternate due to their low protein content.

Las nueces y semillas y sus cremas en la guía del USDA-FNS son comparables nutricionalmente a la carne u otros sustitutos de carne basado en la información disponible de nutrición. Por otro lado, las nueces o semillas como semillas de girasol, almendras, nogales, y avellanas pueden ser usadas para cumplir no más de la mitad del componente de la carne/sustituto de carne. Deben ser combinados con otros tipos de carne/sustitutos de la carne para cumplir con el requisito entero. Las bellotas, castañas, y cocos son excluidos y no deben ser usados como un sustituto de carne por sus niveles bajos de proteína.

SHOW SLIDE: Nut Butter**MUESTRE DIAPOSITIVA: Crema de nueces****SAY: DIGA:**

Nut and seed butters may be used to meet all or part of the meat/meat alternate requirement. Examples include almond butter, cashew nut butter, peanut butter, reduced fat peanut butter, sesame seed butter, soy nut butter, and sunflower seed butter. Two tablespoons of nut or seed butter equal one ounce equivalent of the meats/meat alternates requirement.

Las cremas de nueces y semillas pueden ser usadas para cumplir todo o parte del requisito de la carne/sustituto de carne. Ejemplos incluyen crema de almendra, crema de marañón, crema de maní, crema de maní reducida en grasa, crema de semilla de sésamo, crema de soya, y crema de semilla de girasol. Dos cucharadas de crema de nuez o semillas es equivalente a una onza del requisito de carne/sustituto de carne.

SHOW SLIDE: Tofu**MUESTRE DIAPOSITIVA: Tofu****SAY: DIGA:**

Tofu is widely recognized as a meat substitute and can easily be included in the school meal. Commercially prepared tofu must be 2.2 ounces (by weight) with 5 or more grams of protein to equal one ounce of the meats/meat alternates requirement. Four ounces (weight) or ½ cup (volume) of soy or dairy yogurt equals one ounce equivalent of the meats/meat alternates requirement.

El tofu es reconocido como un sustituto de carne y puede ser incluido fácilmente en la comida escolar. El tofu preparado comercialmente deber pesar 2.2 onzas (por peso) con 5 gramos o más de proteína para ser equivalente a una onza del requisito de carne/sustituto de carne. Cuatro onzas (peso) o ½ taza (volumen) de soya o yogur lácteo es igual a una onza equivalente del requisito de carne/sustituto de carne.

SHOW SLIDE: Crediting Tofu**MUESTRE DIAPOSITIVA: Acreditación de tofu****SAY: DIGA:**

Tofu is being used to produce other meat substitute products such as links, which are easily recognizable as meat substitutes and can be credited as such. When considering processed products such as links and sausages made from tofu as meat alternates for the reimbursable meal, the tofu ingredient must contain the required 5 grams of protein or more, which is not shown on a nutrition facts panel. A 2.2 ounce serving (¼ cup) of commercially prepared tofu containing at least 5 grams of protein equals one ounce equivalent of meats/meat alternates. The most appropriate way to ensure that the product meets Food and Nutrition Service (FNS) requirements is to request that the product be manufactured under the CN Labeling Program following a federally approved quality control program.

El tofu se usa para producir otros productos de sustitutos de la carne como salchichas, los cuales son reconocidos fácilmente como sustitutos de la carne y pueden ser acreditados así. Cuando se piensa en productos procesados como salchichas de tofu como sustitutos de carne por una comida reembolsable, el ingrediente de tofu debe tener los 5 gramos requeridos de proteína o más, lo cual no está en la etiqueta de información nutricional. Una porción de 2.2

onzas (1/4 de taza) de tofu preparado comercialmente con al menos 5 gramos de proteína es igual a una onza equivalente de las carnes/sustitutos de carne. La manera más apropiada para asegurarse que el producto cumpla con los requisitos del Servicio de Alimentos y Nutrición (FNS, por sus siglas en inglés) es para pedir que se manufacture el producto bajo el CN Labeling Program según un programa de control de calidad que esté aprobado federalmente.

SHOW SLIDE: Firm or Extra Firm Tofu

MUESTRE DIAPOSITIVA: Tofu firme o extra-firme

SAY: DIGA:

Firm or extra firm tofu in stir-fries, omelets, and miso soup may credit towards the meat alternate component. Meat substitute products such as links and sausages made from tofu are also easily recognizable as meat substitutes and can be included in a meal.

Se puede acreditar el tofu firme o extra-firme al componente de sustituto de carne en los salteados, tortillas de huevos y sopa de miso. Productos de sustitutos de carne como salchichas hechos de tofu son reconocidos fácilmente como sustitutos de carne y se puede incluirlos en una comida.

SHOW SLIDE: Soft or Silken Tofu

MUESTRE DIAPOSITIVA: Tofu suave o cremoso

SAY: DIGA:

Soft or silken tofu that is incorporated into drinks, such as smoothies, or other dishes to add texture or improve nutrition, such as in baked desserts or soups, does not credit because it is not recognizable and does not represent a meat substitute. Therefore, the blended tofu is not creditable. Finally, noodles made from tofu do not represent a meat substitute and are not composed of grains. This explains why the noodles are not credited for either component.

El tofu suave o cremoso que se echa a bebidas, como batidos, u otros alimentos para agregar textura o mejorar la nutrición, como postres horneados o sopas, no son acreditados por que no son fácilmente reconocidos y no representan un sustituto de carne. Entonces, el tofu mezclado no puede ser acreditado. Finalmente, la pasta hecha de tofu no es un sustituto de carne y no está hecha de granos. Esto explica por qué la pasta no es acreditada por ninguno de los dos componentes.

SHOW SLIDE: Yogurt**MUESTRE DIAPOSITIVA: Yogur****SAY: DIGA:**

Yogurt may be used to meet all or part of the meats/meat alternates component. Yogurt may be plain or flavored, unsweetened or sweetened. Noncommercial and/or non-standardized yogurt products, such as frozen yogurt, drinkable yogurt products, homemade yogurt, yogurt flavored products, yogurt bars, yogurt covered fruits and/or nuts or similar products are not creditable. Soy yogurt is now also creditable. Four ounces (weight) or ½ cup (volume) of soy or dairy yogurt equals one ounce of the meat/meat alternate requirement.

Se puede usar el yogur para cumplir con todo o parte del componente de carne/sustitutos de carne. El yogur puede ser simple o de sabor, sin azúcar o endulzado. Los productos de yogur no comerciales o no estandarizados, como el helado de yogur, las bebidas de yogur, el yogur casero, los productos con sabor de yogur, las barras de yogur, las frutas/nueces de yogur, o los productos similares no son acreditables. El yogur de soya ahora es acreditable. Cuatro onzas (peso) o ½ taza (volumen) de yogur lácteo o de soya es equivalente a una onza del requisito de carne/sustituto de carne.

SHOW SLIDE: Cheese and Eggs**MUESTRE DIAPOSITIVA: Queso y huevos****SAY: DIGA:**

Other meat alternates, such as cheese and eggs, may be used to meet all or part of the meats/meat alternates component in accordance with FNS guidance. A one ounce portion of cheese credits as one ounce meat/meat alternate equivalent. Eggs may be used to meet the entire or partial requirement for the M/MA component. Whole eggs are expressed in large egg equivalents (1 large egg = 2 oz equivalent meat alternate) and 1/2 large egg equivalent (1/2 large egg = 1 oz equivalent meat alternate).

Otros sustitutos, como queso y huevos, pueden ser usados para cumplir con todo o parte del componente de carne/sustitutos de carne según las guías del FNS. Una porción de una onza de queso acredita como una onza equivalente de carne/sustituto de carne. Se puede usar los huevos para cumplir con todo o parte del requisito del componente de carne/sustituto de carne. Huevos enteros son expresados en equivalentes de huevos grandes (1 huevo grande = 2

onzas equivalente de un sustituto de carne) y equivalente de ½ huevo grande (1/2 huevo grande = 1 onza equivalente de un sustituto de carne).

SHOW SLIDE: Dry Beans or Peas MUESTRE DIAPOSITIVA: Frijoles o guisantes secos

SAY: DIGA:

The term “dry beans and peas” (legumes) refers to the harvesting process of allowing the bean or pea to “mature” or “dry” on the plant before harvesting; it does not refer to the “as-purchased” form of the bean. “Immature” or “fresh” beans or peas can be credited as starchy vegetables. A variety of dry beans/peas are available through the USDA Foods program which may be incorporated into entrees, side dishes, or salad bars. Many canned or frozen beans or peas are actually dry beans and peas that have been cooked and subsequently canned or frozen, and are therefore acceptable. A ¼ cup of cooked legumes must be served to equal one ounce of M/MA.

El término “frijoles y guisantes secos” se refiere al proceso de cosechar en donde se permite que el frejol o guisante “mature” o “seque” en la planta antes de cosechar; no se refiere a la forma comprada. Los frijoles o guisantes “inmaduros” o “frescos” pueden ser acreditados como vegetales almidonados. Una variedad de frijoles/guisantes secos están disponibles en el programa de USDA Foods los cuales pueden ser incorporados en las entradas, acompañamientos, o barras de ensalada. Muchos de los frijoles/guisantes enlatados o congelados de hecho son frijoles/guisantes secos que han sido cocinados y enlatados o congelados después, y por lo tanto son aceptables. Un cuarto (¼) taza de las legumbres cocidos debe ser servido para ser equivalente a una onza equivalente de carne/sustituto de carne.

SHOW SLIDE: Immature” or “Fresh” Beans or Peas

MUESTRE DIAPOSITIVA: Frijoles/guisantes “inmaduro” o “Fresco”

SAY: DIGA:

Beans and peas that are not allowed to mature on the plant before harvesting are often referred to as, “immature” or “fresh” and do not qualify as dry beans or peas for the lunch meal pattern criteria. Immature lima beans and field and green peas are examples of beans and peas

that are not allowed to dry on the plant before harvest and therefore do not qualify as “dry beans and peas.” “Immature” or “fresh” beans or peas can be credited as starchy vegetables.

Los frijoles y guisantes a los que no se les permite madurar en la planta antes de cosechar se les refieren como “inmaduro” o “fresco” y no cumplen con el criterio para la pauta de almuerzo como frijoles o guisantes secos. Las habas, los bisaltos, y los chicharos inmaduros son ejemplos de frijoles y guisantes que no se permiten secar en la planta antes de cosechar y por eso no cumplen con los requisitos de “frijoles y guisantes secos.” Los frijoles o guisantes “inmaduros” o “frescos” pueden ser acreditados como vegetales almidonados.

SHOW SLIDE: Meat Alternates or Vegetable

MUESTRE DIAPOSITIVA: Sustitutos de carne o vegetales

SAY: DIGA:

Dry/mature beans and peas may be offered as a meat alternates or as a vegetable, at the discretion of the menu planner. However, one serving of the same type of bean or peas cannot count toward both food components in the same meal. For example, one serving of refried beans can be offered as a vegetable in one meal and as a meat/meat alternate on another occasion. In this example, the refried beans offered as a vegetable count toward the weekly beans/peas requirement, but not toward the meat/meat alternate weekly range. Menu planners must determine in advance how to count beans/peas in a meal.

Se puede ofrecer los frijoles y guisantes secos/maduros como sustitutos de carne o como un vegetal, a la discreción del organizador del menú. Sin embargo, no se puede acreditar una porción del mismo tipo de los frijoles o guisantes por los dos componentes de alimento en la misma comida. Por ejemplo, una porción de frijoles refritos puede ser ofrecidos como un vegetal en una comida y como una carne/sustituto de carne en otra ocasión. En este ejemplo, los frijoles refritos que se ofrecen como un vegetal cuenta como requisito semanal de frijoles/guisantes, pero no como requisito semanal de carne/sustito de carne. Los organizadores del menú deben determinar por adelantado como contar los frijoles/guisantes en una comida.

SHOW SLIDE: Cooked Beans**MUESTRE DIAPOSITIVA: Frijoles cocidos****SAY: DIGA:**

A $\frac{1}{4}$ cup of cooked beans equals one ounce of the meat/meat alternate requirement. If with liquid, there should be more than $\frac{1}{4}$ cup of beans and liquid. The liquid does not count as beans.

Un cuarto ($\frac{1}{4}$) taza de frijoles cocidos es equivalente a una onza de los requisitos de carne/sustituto de carne. Si hay líquido, deber ser más que $\frac{1}{4}$ taza. El líquido no cuenta como los frijoles.

SHOW SLIDE: Shelf-Stable, Dried, Semi Dried Meat, Poultry, Seafood Snacks**MUESTRE DIAPOSITIVA: No perecedera, seca, carne semi-seca, aves domesticas, meriendas de mariscos****SAY: DIGA:**

Dried meat products may now be used throughout the CNPs as part of reimbursable meals or snacks at the discretion of the Program operators. In order to simplify meal planning for operators, use of the products is not limited to meals and snacks served offsite. To credit these products, Program operators follow the crediting principles used for all other products made from meat, poultry, or seafood.

Ahora se puede usar los productos de la carne seca en los programas de nutrición infantil como parte de una comida reembolsable o meriendas a discreción del operador del programa. Para simplificar el planeamiento de comidas para los operadores, el uso de los productos no es limitado a las comidas y meriendas servidas fuera del sitio.

SHOW SLIDE: Legume Activity**MUESTRE DIAPOSITIVA: Actividad de Legumbres****SAY: DIGA:**

Some foods commonly referred to as beans and peas (e.g., green peas, green lima beans, and green beans) are not considered part of the beans and peas (legumes) subgroup because their nutrient profile is dissimilar. We are going to look at some pictures and decide if the pictures represent a legume.

Algunas comidas que se le conoce popularmente como los frijoles y guisantes, (e.g., chicharos, habas verdes y ejotes) no son consideradas parte del subgrupo de los frijoles y guisantes (legumbres) por qué su perfil de nutrientes es diferente. Vamos a ver unas fotos y decidir si son legumbres o no.

(Activity): Legume Activity**(Actividad): Actividad de legumbres****DO: HAGA:**

Read the name of the picture to the participants and ask them to identify if the picture is a legume. Provide the correct response after the participants have provided feedback. At the end of this activity refer participants to the **Qualifying Legumes (Beans/Peas)** handout located in the Participant's Workbook.

Lea el nombre de la foto a los participantes y pregúnteles si la foto es una legumbre. De la respuesta correcta después de las respuestas de los participantes. Al terminar esta actividad, refiera los participantes al **Folleto de Legumbres (Frijoles/guisantes) Aceptados** ubicado en el cuaderno de trabajo de los participantes.

Qualifying Legumes (Beans/Peas)

Folleto de legumbres (frijoles y guisantes) aceptados

Bean Products, dehydrated, refried beans

Productos de frijoles, deshidrato, frijoles fritos

Bean Products, dry beans, canned, beans baked or in sauce with pork

Productos de frijoles, frijoles secos, enlatados, cocidos o en salsa con cerdo

Bean Products, dry beans, canned, beans with bacon in sauce

Productos de frijoles, frijoles secos, enlatados, frijoles con tocino en salsa

Bean Products, dry beans, canned, beans with frankfurters in sauce

Productos de frijoles, frijoles secos, enlatados, frijoles con salchicha en salsa

Bean Products, dry beans, canned; beans baked or in sauce, vegetarian, includes USDA Foods

Productos de frijoles, frijoles secos, enlatados, cocido o en salsa, vegetarianos, incluido en USDA Foods

Bean Products, dry beans, canned; refried beans, includes USDA Foods

Productos de frijoles, frijoles secos, enlatados; frijoles fritos, incluido en USDA Foods

Bean soup, dry beans, canned, condensed, (1 part soup to 1 part water)

Sopa de frijoles, frijoles secos, enlatados, condensados, (1 porción de agua para cada porción de sopa)

Bean soup, dry beans, canned, ready-to-serve

Sopa de frijoles, frijoles secos, enlatados, listos para servir

Beans, black, (Turtle beans), dry, canned, whole, includes USDA Foods

Frijoles, (frijoles de tortuga) negros, secos, enlatados, enteros, incluido en USDA Foods

Beans, black, (Turtle beans), dry, whole

Frijoles, negros, (frijoles de tortuga), secos, enteros

Beans, black-eyed (or peas), dry, canned, whole, includes USDA Foods

Frijoles, caupi, secos, enlatados, enteros, incluido en USDA Foods

Beans, black-eyed (or Peas), dry, whole, includes USDA Foods

Frijoles, caupi, secos, enteros, incluido en USDA Foods

Beans, garbanzo or chickpeas, dry, canned, whole, includes USDA Foods

Frijoles, garbanzo, secos, enlatados, enteros, incluido en USDA Foods

Beans, garbanzo or chickpeas, dry, whole

Frijoles, garbanzo, secos, enteros

Qualifying Legumes (Beans/Peas), continued

Folleto de legumbres (frijoles y guisantes) aceptados, continuación

Beans, great northern, dry, canned, whole, includes USDA Foods

Frijoles, grandes del norte, secos, enlatados, enteros, incluido en USDA Foods

Beans, great northern, dry, whole, includes USDA Foods

Frijoles, grandes del norte, secos, enteros, incluido en USDA Foods

Beans, kidney, dry, canned, whole, includes USDA Foods

Frijoles, rojos, secos, enlatados, enteros, incluido en USDA Foods

Beans, kidney, dry, whole, includes USDA Foods

Frijoles, rojos, secos, enteros, incluido en USDA Foods

Beans, lima, dry Baby, whole, includes USDA Foods

Frijoles, pallar, (frijol de lima), secos, enteros, incluido en USDA Foods

Beans, lima, dry, canned, Green, whole, includes USDA Foods

Frijoles, pallares, (frijol de lima), secos, enlatados, verdes, enteros, incluido en USDA Foods

Beans, lima, dry, fordhook, whole

Frijoles, pallares, (frijol de lima), secos, tipo fordhook, enteros

Beans, mung, dry, whole

Frijoles, mungos, secos, enteros

Beans, navy or pea, dry, whole, includes USDA Foods

Frijoles, blancos, secos, enteros, incluido en USDA Foods

Beans, pink, dry, canned, whole, includes USDA Foods

Frijoles, rosados, secos, enlatados, enteros, incluido en USDA Foods

Beans, pink, dry, whole, includes USDA Foods

Frijoles, rasados, secos, enteros incluido en USDA Foods

Beans, pinto, dehydrated

Frijoles, pinto, deshidratados

Beans, pinto, dry, canned, whole, includes USDA Foods

Frijoles, pinto, secos, enlatados, enteros, incluido en USDA Food

Beans, pinto, dry, whole, includes USDA Foods

Frijoles, pinto, secos, enteros, incluido en USDA Foods

Beans, red, small, dry, canned, whole, includes USDA Foods

Frijoles, rojos, pequeños, secos, enlatados, enteros, incluido en USDA Foods

Qualifying Legumes (Beans/Peas), continued

Folleto de legumbres (frijoles y guisantes) aceptados, continuación

Beans, red, small, dry, whole, includes USDA Foods

Frijoles, rojos, pequeños, secos, enteros, incluido en USDA Foods

Beans, soy, edamame

Frijoles, soyas, edamame

Beans, soy, dry, canned, shelled

Frijoles, soya, secos, enlatados, sin cascara

Beans, soy, dry, shelled

Frijoles, soya, secos, sin cascara

Lentils, dry

Lentejas, secas

Pea soup, dry peas, canned, condensed, (1 part soup to 1 part water), includes cream of pea soup

Sopa de guisante, guisantes secos, enlatado, condensados, (1 porción de sopa para cada porción de agua), incluye sopa cremosa de guisante

Pea soup, dry peas, canned, ready-to-serve

Sopa de guisante, guisantes secos, enlatados, listos para servir

Peas, dry, split

Guisantes, secos, partidos

Peas, dry, whole

Guisantes, secos, enteros

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 el almuerzo y el desayuno escolar.

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 claves: 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 nutricionales del USDA para las comidas reembolsables, incluyendo el calcular los componentes alimenticios.

2310 Offer Versus Serve

2310 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 alimenticio (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.

Competencias del ICN

Competencia 8.1: Seguir las políticas 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–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 y 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: Milk Substitutions MUESTRE DIAPOSITIVA: Substituciones de leche**SAY: DIGA:**

Required (i.e., disability accommodations) and optional (i.e., parent requested) milk substitutes are considered meal exceptions and are not subject to this final rule. Schools may provide milk substitutions for non-disability reasons. In a non-disability situation, to provide a nondairy milk substitution, the following requirements must be met:

Los sustitutos de leche requeridos (e.g. adaptaciones por discapacidades) y opcionales (e.g. solicitado por los padres) se consideran excepciones alimentarias y no están sujetas a esta regla final. Las escuelas pueden proveer sustituciones de leche por razones que no sean debido a una discapacidad. En una situación sin discapacidad, para proveer una leche libre de lácteos como sustituto, los siguientes requisitos deben de cumplirse:

- Milk substitutions must meet the regulatory standards outlined in 7 CFR 210.10(d) (3), available online (www.ecfr.gov).
- Las sustituciones de leche deben de cumplir con los estándares regulatorios descritos en 7-CFR-210.10(d)-(3) disponible en línea (www.ecfr.gov)
- Schools must obtain a written statement from the student's parent/guardian to support the request. A written statement from a State licensed healthcare provider may also be used to support a fluid milk substitution for a non-disability reason, but is not required; a statement from a parent/guardian is sufficient.
- Las escuelas deben de obtener una declaración del padre o guardian del estudiante para apoyar la petición. También se puede usar una declaración de un proveedor de servicios médicos con licencia del estado para apoyar la petición del sustituto de leche fluida por razones no relacionadas con una discapacidad, pero no es requerida; una declaración del padre o guardian es suficiente.
- School food authorities (SFAs) must notify the State agency if any of their schools provide milk substitutions for non-disability reasons.

- Las autoridades de alimentos escolares (SFAs por sus siglas en inglés) deben de notificar a la agencia estatal si alguna de sus escuelas proveen leche por razones diferentes a una discapacidad.

Please note, these requirements apply to milk substitutions for non-disability reasons only. These requirements do not apply to other menu variations for non-disability reasons. Milk substitutes do not have to be fat-free or low-fat, and there are no flavor requirements for fluid milk substitutes. However, schools must include milk substitutes (provided in a non-disability situation) when calculating the overall weekly dietary specifications.

Por favor note, estos requisitos aplican a sustituciones de leche por razones diferentes a discapacidades. Estos requisitos no aplican a otras variaciones del menú debido a razones que no sean por discapacidad. Los sustitutos de leche no tienen que ser libres de grasa o bajos en grasa, y no hay requisitos de sabor para los sustitutos de leche líquida. Sin embargo, las escuelas deben de incluir sustitutos de leche (provistos en una situación sin capacidad) al calcular las especificaciones dietéticas semanales.

Child Nutrition Programs Fluid Milk**Leche líquida en los programas de nutrición infantil**

Operators in the National School Lunch Program (NSLP) and the School Breakfast Program (SBP) will have the option to offer flavored, low-fat (1 percent fat) milk as part of a reimbursable meal for students in grades K through 12. Flavored, low-fat (1 percent fat) milk may be provided to Special Milk Program and Child and Adult Care Food Program participants 6 years of age and older. No demonstration of hardship will be required. Schools will also be able to offer flavored, low-fat milk as a competitive beverage for sale.

Check with your State agency for clarity regarding this regulation.

Please refer to SP33-2016 for guidance on the exemption process at:

https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/cn/SP18_CACFP13_2018os.pdf

Los operadores en el Programa Nacional de Almuerzos Escolares (NSLP por su nombre en inglés) y el Programa de Desayunos Escolares (SBP) tendrán la opción para ofrecer leche sin sabor y baja en grasa (1 por ciento) como parte de una comida reembolsable para estudiantes en los años escolares K–12. La leche de sabor baja en grasa (1 por ciento) puede ser servida a los participantes de 7 años de edad o más en el Programa Especial de Leche (SMP por sus siglas en inglés) y CACFP. No es necesario mostrar pruebas de adversidades. Las escuelas también pueden ofrecer leche de sabor baja en grasa como una bebida competitiva para vender.

Póngase en contacto con su agencia estatal para clarificación en relación a esta regulación.

Por favor, refiera a SP33-2016 para información del proceso de exención en:

https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/cn/SP18_CACFP13_2018os.pdf

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 requires schools to make water available and accessible during the meal service if breakfast is served in the cafeteria. Water is not considered part of the reimbursable meal and students are not required to take it.

Las escuelas que participan 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 requiere que las escuelas tengan agua potable disponible y accesible durante el servicio de desayuno si se sirve en la cafetería. 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 alternativa de leche en una comida reembolsable en el área 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 área de servicio de comidas o en la línea de servicio, separada de la leche líquida (para prevenir confusión). Las escuelas deben 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.

SHOW SLIDE: Shelf-Stable, Dried, Semi Dried Meat, Poultry, Seafood Snacks

MUESTRE DIAPOSITIVA: Aperitivos, Secos, Carne Semi Seca, Aves, Bocadillos de Mariscos

SAY: DIGA:

Dried meat products may now be used throughout the CNPs as part of reimbursable meals or snacks at the discretion of the Program operator. In order to simplify meal planning for operators, use of the products is not limited to meals and snacks served offsite. To credit these products, Program operators will follow the crediting principles used for all other products made from meat, poultry, or seafood.

Los productos de carne seca ahora se pueden usar en el CNP como parte de comidas o bocadillos reembolsables a discreción del operador del programa. Para poder simplificar la planeación de las comidas, el uso de estos productos no está limitado a las comidas o bocadillos que se sirven fuera del sitio. Para poder acreditar estos productos, los operadores del programa deben de seguir los principios de acreditación usados para otros productos hechos de carne, pollo o mariscos.

SHOW SLIDE: Coconut, Hominy, Popcorn, Surimi Seafood, and Tempeh

MUESTRA DIAPOSITIVA: Coco, maíz pozolero, palomitas, surimi, y tempeh

SAY: DIGA:

FNS will allow Program operators to credit the following food items that have not previously contributed to the CNP meal pattern requirements: coconut, hominy, popcorn, surimi seafood, and tempeh. FNS will issue new guidance describing how these products will credit towards specific food components in the CNP meal patterns. FNS will also publish new guidance to allow crediting vegetables disguised as other food components or not provided in traditional forms, for example, noodles or pasta made from vegetables, including legumes.

El FNS permitirá que los operadores del programa acrediten los siguientes elementos de comida, los que antes no contribuían a los requisitos del patrón de comidas de CNS: coco, maíz pozolero, palomitas, surimi, y tempeh. El FNS publicará una nueva guía que describe como estos productos acreditarán a los componentes específicos de comida en el patrón de comidas del CNP. También, publicarán una nueva guía para permitir la acreditación de vegetales modificados que se parecen a otros componentes de comida o que no están disponibles en formas tradicionales, por ejemplo, fideos o pasta hechos de vegetales, incluso legumbres.

SHOW SLIDE: Sodium

MUESTRE DIAPOSITIVA: Sodio

SAY: DIGA:

USDA continues to make low sodium USDA Foods available to schools. A list of available foods is on the USDA website (<http://www.fns.usda.gov/fdd/schfacts/default.htm>) with color coding for low sodium and whole grain foods.

El USDA continúa haciendo disponible las comidas del USDA bajas en sodio a las escuelas. Una lista de comidas disponibles está en la página web del USDA con codificación por colores para las comidas bajas en sodio y las de granos enteros.

(<http://www.fns.usda.gov/fdd/schfacts/default.htm>)

Sodium requirements beginning SY2019–2020 reflect the requirements for Target 1 and are:

Los requisitos de sodio, empezando en el año escolar 2019–2020, reflejan los requisitos del Objetivo 1 y son:

School Lunch $\leq 1,230$ mg (K–5) $\leq 1,360$ mg (6–8) $\leq 1,420$ mg (9–12)**Almuerzo escolar** $\leq 1,230$ mg (K–5) $\leq 1,360$ mg (6–8) $\leq 1,420$ mg (9–12)**School Breakfast** ≤ 540 mg (K–5) ≤ 600 mg (6–8) ≤ 640 mg (9–12)**Desayuno escolar** ≤ 540 mg (K–5) ≤ 600 mg (6–8) ≤ 640 mg (9–12)

We have covered a lot of information on the components for 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 nutricionales del USDA para las comidas reembolsables, incluyendo el calcular los componentes de alimentos.

2310 Offer Versus Serve

2310 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.

Competencias del ICN

Competencia 8.1: Cumplen con las políticas 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.

En el 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 provean comidas a través del componente del Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP, por sus siglas en inglés) que sirven 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 los bocadillos 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 estos 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/elementos de comida para comidas reembolsables o para las selecciones de los estudiantes bajo OVS. Los 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 do 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/elementos de alimentos para comidas reembolsables o para las selecciones de los estudiantes bajo OVS. El alimento “extra” puede ser seleccionado por el estudiante en adición a la comida, pero no acredita al número mínimo de componentes/elementos de comida que se le requiere a una escuela ofrecer bajo 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 una barra de ensalada), el componente se 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 sobrepase 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 el 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 elemento con frutas y vegetales (e.g., una ensalada de zanahorias/pasas), o
- two ¼ cup servings of either the same or a different fruit or vegetable.
- Dos ¼ tazas de porciones del mismo o diferente fruta o vegetal.

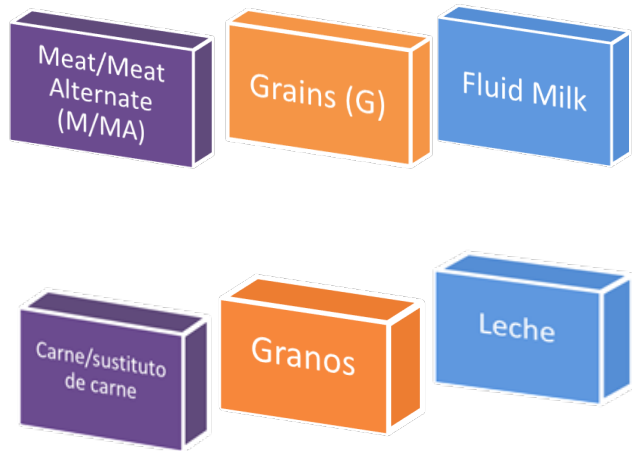
SHOW SLIDE: Fruits and Vegetables**MUESTRE DIAPOSITIVA: Frutas y vegetales****SAY: DIGA:**

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 los tres otros los 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 $\frac{1}{2}$ taza de una porción de frutas y/o vegetales, la comida no es reembolsable. La escuela puede cobrar al estudiante precios a la carta para los alimentos seleccionados.



Lunch Not
Reimbursable

Almuerzo No
Reembosable

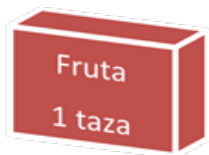
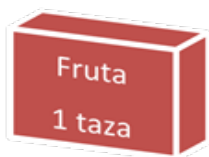
SHOW SLIDE: Fruit and Vegetable Lunch Scenarios**MUESTRE DIAPOSITIVA: Escenarios de almuerzo de frutas y vegetales****SAY: DIGA:**

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



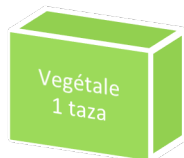
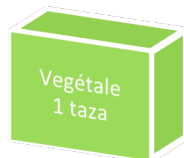
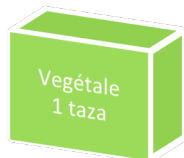
Almuerzo No
Reembolsable

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 OVS, todos los estudiantes en cualquier año escolar, **deben seleccionar al menos 3 de los 5 componentes** para el almuerzo.

SHOW SLIDE: Three Components MUESTRE DIAPOSITIVA: Seleccionar tres componentes

SAY: DIGA:

For OVS, if a 10th grade (9–12 grade students) student selects 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 grado selecciona (grados 9–12) tres componentes y dos de éstos son una fruta y un vegetal, el estudiante tiene que seleccionar la porción mínima diaria requerida por la fruta o vegetal para tener los dos acreditados como dos componentes separados. En otras palabras, **un estudiante del décimo grado** 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 escriban 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

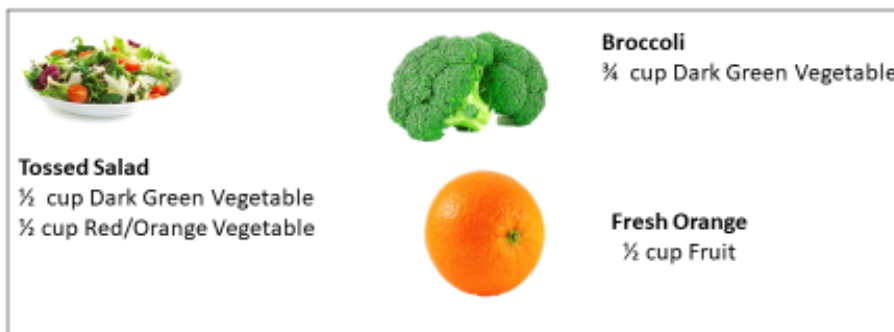
Sólo ½ taza de vegetales
Debe ser ½ taza para una comida reembolsable



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

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

Not Reimbursable Meal

¼ cup Red/Orange Vegetable

Respuesta a ronda rápida 3 del almuerzo de K–8

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

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

			
Hamburger on a WW Bun 2 oz Meat/Meat Alternate 1.5 oz eq Grains	Carrots ½ cup Red/Orange Vegetable	Bean Salad ½ cup Legumes ¼ cup Other Vegetable	Milk 1 cup Milk

Reimbursable Meal



Respuesta a ronda rápida 4 del almuerzo de K–8

			
Hamburguesa con pan integral 2 oz carne/sustituto de carne 1.5 oz eq granos	Zanahorias ½ taza vegetales rojos/anaranjados	Ensalada de frijoles ½ taza legumbres ¼ taza otros vegetales	Leche 1 taza leche

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****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 nutricionales del USDA para las comidas reembolsables, incluyendo el calcular los componentes de las comidas.

2310 Offer Versus Serve

2310 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 comidas (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.

Competencias del ICN

Competencia 8.1: Cumplir con las políticas 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 alimenticios para un desayuno de OVS**

SAY: DIGA:

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

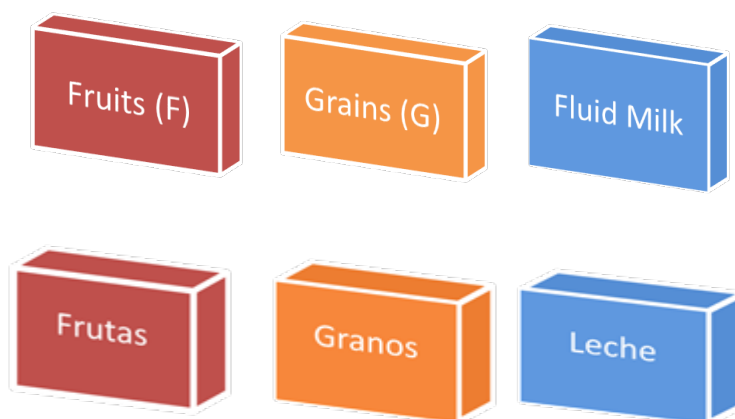
Recuerde, los componentes alimenticios que se deben de ofrecer en un desayuno reembolsable incluyen:

- 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 menús 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 cuatro elementos de comida deben ser ofrecidos. Recuerde que los elementos de alimentos son opciones dentro de un componente. Por ejemplo, los elementos de alimento 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 elementos 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 or fruit/vegetable combined.
- al menos ½ taza de fruta o vegetales o fruta/vegetales combinados.

SHOW SLIDE: OVS Breakfast Choices**MUESTRE DIAPOSITIVA: Opciones de 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 elemento de la 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. Acuérdesse, 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 del almuerzo, si las opciones de los elementos de la comida dentro de los componentes son ofrecidas, el organizador del menú debe indicar cuáles 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 para el componente de 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 cuatro 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 de 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 pueden 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 el 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 tener un desayuno reembolsable.

SHOW SLIDE: Breakfast M/MA

MUESTRE DIAPOSITIVA: Carne/sustituto de carne en el desayuno

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 elemento de comida en el plato del estudiante.

OR O

(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 un alimento “extra” y no se le acredita al componente de granos.

SHOW SLIDE: Breakfast Scenarios MUESTRE DIAPOSITIVA: Escenarios del desayuno**SAY: DIGA:**

We have covered several different factors to consider when implementing OVS in the School Breakfast Program. In the next activity, we are going to review different breakfast menu options and determine how food items should be credited in these specific examples.

Hemos hablado de muchos factores diferentes para considerar cuando implementar OVS en el Programa de desayunos escolares. En la próxima actividad, vamos a repasar las diferentes opciones del menú de desayuno y determinar cómo los elementos de alimentos deben ser acreditados en estos ejemplos específicos.

(Activity): Breakfast Scenarios**(Actividad): Escenarios del desayuno**

***Instructor's Note:** The purpose of this activity is to recognize different scenarios for a reimbursable OVS breakfast meal. You can ask each group to complete each worksheet or assign one worksheet to different groups. Allow 2–3 minutes in order to share best practices or strategies related to this topic.*

***Nota del instructor:** El propósito de esta actividad es el reconocer los diferentes escenarios para un desayuno reembolsable de OVS. Usted le puede preguntar a cada grupo completar la hoja de trabajo o asignar una hoja de trabajo a grupos diferentes. Permita 2–3 minutos para que puedan compartir las mejores prácticas o estrategias relacionadas a este tema.*

DO: HAGA:

Refer participants to the following scenarios on the **Breakfast Scenarios Option** located in the Participant's Workbook.

Refiera a los participantes al siguiente escenario en las hoja de trabajo de Opciones en los escenarios del desayuno.

- Scenario 1: Four Food Items Breakfast Menu Example
- Escenario1: Ejemplo del menú del desayuno con cuatro elementos de alimentos

- Scenario 2: Five Food Items Breakfast Menu Example
- Escenario 2: Ejemplo del menú del desayuno con cinco elementos de alimentos
- Scenario 3: Combination Food Breakfast Menu Example
- Escenario 3: Ejemplo del menú del desayuno con alimentos mezclados
- Scenario 4: Meat/Meat Alternate in Place of Grains Breakfast Menu Example
- Escenario 4: Ejemplo del menú del desayuno con carne/sustituto de carne en lugar de granos
- Scenario 5: “Extra” Food Breakfast Menu Example
- Escenario 5: Ejemplo del menú del desayuno con comida “extra”

Divide the participants into small groups. Allow time for the participants to complete the activity and discuss possible responses. At the end of the discussion, include responses noted on the answer keys that were not included in the discussion. At the end of the activity, review the answers, which are located in appendix of the Participant’s Workbook.

Divida a los participantes en grupos pequeños. Permita algo de tiempo para que los participantes cumplan la actividad y discutan las posibles respuestas. Al terminar la discusión, incluya las respuestas anotadas en las respuestas que no fueron incluidas en la discusión. Al final de la actividad, revise las respuestas que están ubicadas en el apéndice del cuaderno de trabajo de los participantes.

Instructor’s Note: *The purpose of this activity is to allow participants to recognize a reimbursable OVS breakfast meal. You can ask each group to complete each worksheet or assign one worksheet to different groups.*

Nota al instructor: *El propósito de esta actividad es para permitir que los participantes reconozcan un desayuno reembolsable de OVS. Puede pedir que cada grupo complete cada hoja de trabajo o asignar una hoja de trabajo a grupos diferentes.*

Breakfast Scenarios Answer Key

Scenario 1: Four Food Items Breakfast Menu Example

Instructions: Review the Four Food Items Menu Example and answer the corresponding questions.

Four Food Items Breakfast Menu Example

Menu with 4 food items:

■ Slice of toast	(1 oz eq grain)	[1 grain item]
■ Whole grain-rich cereal	(1 oz eq grain)	[1 grain item]
■ Orange slices	(1 cup fruit)	[1 fruit item]
■ Variety of milk	(1 cup)	[1 milk item]

Reimbursable breakfast meal

- Students must select at least three food items;
- For grains (or meat/meat alternate if offered for this component) and milk, the student must select the minimum required daily serving; and
- For the fruit component, the student must select at least ½ cup of fruit (or vegetables if offered) or fruit/vegetable combined.

What food items can a student select for a reimbursable meal?

Possible responses: A reimbursable breakfast could consist of

- Toast, orange slices, and milk
- Two slices of toast and the orange slices

Is the student required to select both grain food items for the items to be credited as a reimbursable breakfast under OVS?

Answer: No, a student does not have to take both grain food items offered (cereal and toast) since each item is a 1 ounce equivalent and provides the minimum required daily serving.

Clave de respuestas – Escenarios del desayuno

Escenario 1: Ejemplo de menú del desayuno de cuatro elementos de alimentos

Instrucciones: Revise el ejemplo del menú del desayuno de cuatro elementos de alimentos y conteste las siguientes preguntas.

Ejemplo del menú del desayuno de cuatro elementos de alimentos

Menú de 4 elementos de alimentos:

- | | | |
|------------------------------------|---------------------|------------------------|
| ■ Rebanada de pan tostado | (1 oz eq de granos) | [1 elemento de granos] |
| ■ Cereal rico en granos integrales | (1 oz eq de granos) | [1 elemento de granos] |
| ■ Rodajas de naranjas. | (1 taza de fruta) | [1 elemento de fruta] |
| ■ Variedad de leche. | (1 taza) | [1 elemento de leche] |

Desayuno reembolsable

- Los estudiantes tienen que seleccionar al menos tres elementos de alimentos;
- Para los granos (o si se ofrece carne/ sustituto de carne para este componente) y leche, el estudiante tiene que seleccionar la porción mínima requerida al día
- Para el componente de fruta, el estudiante tiene que seleccionar al menos ½ taza de fruta (o de vegetales si se ofrecen) o una combinación de fruta/vegetal.

¿Cuáles elementos de alimentos puede seleccionar un estudiante para una comida reembolsable?

Respuestas posibles: Un desayuno reembolsable puede consistir de

- Pan tostado, rodajas de naranjas y leche
- Dos rebanadas de pan tostado y rodajas de naranjas

¿Se requiere que los estudiantes seleccionen los dos elementos de alimentos de grano para que se acredite como un desayuno reembolsable según OVS?

Respuesta: No, un estudiante no tiene que seleccionar los dos elementos de alimentos de granos ofrecidos (cereal y pan tostado) porque cada elemento es 1 onza equivalente y provee la porción requerida mínima diaria.

Breakfast Scenarios Answer Key, continued

Scenario 2: Five Food Items Breakfast Menu Example

Instructions: Review the Five Food Items Menu Example and answer the corresponding questions.

Five Food Items Breakfast Menu Example

Menu with 5 food items:

■ Whole grain-rich muffin	(2 oz eq grain)	[2 grain items]
■ Whole grain-rich cereal	(1 oz eq grain)	[1 grain item]
■ Orange slices	(1 cup fruit)	[1 fruit item]
■ Variety of milk	(1 cup)	[1 milk item]

Reimbursable breakfast meal

Students must select at least three food items.

- For grains (or meat/meat alternate if offered for this component) and milk, the student must select the minimum required daily serving.
- For the fruit component, the student must select at least $\frac{1}{2}$ cup of fruit (or vegetables if offered) or fruit/vegetable combined.

What food items can a student select for a reimbursable meal?

Possible responses: A reimbursable breakfast could consist of

- Whole grain-rich muffin, orange slices
- Whole grain-rich muffin, orange slices, milk
- Whole grain-rich cereal, orange slices, milk

Clave de respuestas – Escenarios del desayuno, continuación

Escenario 2: Ejemplo del menú del desayuno de cinco elementos de alimentos

Instrucciones: Revise el ejemplo del menú del desayuno de cinco elementos de alimentos y conteste las siguientes preguntas.

Ejemplo del menú del desayuno de cinco elementos de alimentos

Menú con 5 elementos de alimentos:

■ Muffin rico en granos integrales	(2 oz eq de granos)	[2 elementos de granos]
■ Cereal rico en granos integrales	(1 oz eq de granos)	[1 elemento de granos]
■ Rodajas de naranja	(1 taza de fruta)	[1 elemento de fruta]
■ Variedad de leche	(1 taza)	[1 elemento de leche]

Desayuno reembolsable

Los estudiantes tienen que seleccionar al menos tres elementos de alimentos.

- Para los granos (o si se ofrece carne/ sustituto de carne para este componente) y leche, el estudiante tiene que seleccionar la porción mínima requerida al día.
- Para el componente de fruta, el estudiante tiene que seleccionar al menos ½ taza de fruta (o de vegetales si se ofrecen) o una combinación de fruta/vegetal.

¿Cuáles elementos de alimentos puede seleccionar un estudiante para una comida reembolsable?

Respuestas posibles: Un desayuno reembolsable puede consistir de

- Un muffin rico en granos integrales, rodajas de naranja
- Un muffin rico en granos integrales, rodajas de naranja, leche
- Cereal rico en granos integrales, rodajas de naranja, leche

Breakfast Scenarios Answer Key, continued

Scenario 3: Combination Food Breakfast Menu Example

Instructions: Review the Combination Food Menu Example and answer the corresponding questions.

Combination Food Breakfast Menu Example

■ Waffle with fruit (1 oz eq grain + ½ cup fruit) [2 food items]

OR

■ 2 slices of toast (2 oz eq grains) [2 food items]

■ Orange slices (½ cup fruit) [1 food item]

■ Apple juice (½ cup fruit) [1 food item]

■ Variety of milk (1 cup) [1 food item]

Reimbursable breakfast meal

- Students must select at least three food items.
- For grains (or meat/meat alternate if offered for this component) and milk, the student must select the minimum required daily serving.
- For the fruit component, the student must select at least ½ cup of fruit (or vegetables if offered) or fruit/vegetable combined.

How many breakfast food items are featured on this menu?

Answer: The menu features five breakfast food items. For this menu, it is the menu planner's intent that a student may select either the waffle with fruit or 2 slices of toast.

What food items can a student select for a reimbursable meal?

Possible responses: A reimbursable breakfast could consist of

- The waffle with fruit—a combination food with the minimum required daily serving for the grains component 1 ounce equivalent and the minimum required daily serving for the fruit component for OVS (½ cup), and milk
- Two slices of toast, the orange slices, and milk
- Waffle with fruit and orange slices
- Two slices of toast and orange slices

Clave de respuestas – Escenarios del desayuno, continuación

Escenario 3: Ejemplo del menú del desayuno con alimentos combinados

Instrucciones: Revise el ejemplo del menú del desayuno con alimentos combinados y conteste a las siguientes preguntas.

Ejemplo del menú del desayuno con alimentos combinados

- Waffle con fruta (1 oz eq de granos + ½ taza de fruta) [2 elementos de alimentos]

O

- | | | |
|------------------------------|---------------------|----------------------------|
| ■ 2 rebanadas de pan tostado | (2 oz eq de granos) | [2 elementos de alimentos] |
| ■ Rodajas de naranjas | (½ taza de fruta) | [1 elemento de alimentos] |
| ■ Jugo de manzana | (½ taza de fruta). | [1 elemento de alimentos] |
| ■ Variedad de leche | (1 taza) | [1 elemento de alimentos] |

Desayuno reembolsable

- Los estudiantes deben seleccionar al menos tres elementos de alimentos.
- Para los granos (o si se ofrece carne/ sustituto de carne para este componente) y leche, el estudiante debe seleccionar la porción mínima requerida al día.
- Para el componente de fruta, el estudiante debe seleccionar al menos ½ taza de fruta (o de vegetales si se ofrecen) o fruta/vegetales combinados.

¿Cuántos elementos de alimentos del desayuno son presentados en este menú?

Respuesta: El menú presenta cinco elementos de alimentos del desayuno. Para este menú, el propósito del organizador del menú es que un estudiante pueda seleccionar el waffle con fruta o 2 rebanadas de pan tostado.

¿Qué elementos de alimentos puede seleccionar un estudiante para una comida reembolsable?

Respuestas posibles: Un desayuno reembolsable puede consistir en

- El waffle con fruta – un alimento combinado con la porción mínima requerida diaria por el componente de granos (1 oz eq) y la porción mínima requerida al día por el componente de fruta por OVS (½ taza) y leche.
- Dos rebanadas de pan tostado, rodajas de naranja y leche

- Waffle con fruta y rodajas de naranja
- Dos rebanadas de pan tostado y rodajas de naranja

Breakfast Scenarios Answer Key, continued

Scenario 4: Meat/Meat Alternate in Place of Grains Breakfast Menu Example

Instructions: Review the Meat/Meat Alternate in Place of Grains Menu Example and answer the corresponding questions.

Meat/Meat Alternate in Place of Grains Breakfast Menu Example

Menu with 4 food items:

■ Whole grain-rich cereal	(1 oz eq grain)	[1 grain item]
■ Hard-boiled egg	(1 oz eq credited as grain)	[1 grain item]
■ Orange slices	(1 cup fruit)	[1 fruit item]
■ Variety of milk	(1 cup)	[1 milk item]

Reimbursable breakfast meal

- Students must select at least three food items.
- For grains (or meat/meat alternate if offered for this component) and milk, the student must select the minimum required daily serving.
- For the fruit component, the student must select at least ½ cup of fruit (or vegetables if offered) or fruit/vegetable combined.

If a student selects only the hard-boiled egg, orange slices, and milk, is this a reimbursable meal?

Answer: Yes. This example is a reimbursable breakfast for OVS. In this example, the meat/meat alternate is offered as one of the food items for the grains component. The student does not have to select both the cereal (grains) and the hard-boiled egg (meat/meat alternate) for the meat/meat alternate to be a credited breakfast item since each item is a 1 ounce equivalent and provides the minimum required daily serving.

If a student selects two servings of cereal and orange slices, is this a reimbursable meal?

Answer: Yes. Under OVS the student could select two servings of cereal and orange slices for a reimbursable breakfast if allowed by the menu planner. The menu planner needs to

instruct the students and cashiers that this is allowed and the signage must communicate this option.

Clave de respuestas – Escenarios del desayuno, continuación

Escenario 4: Ejemplo de menú del desayuno con carne/sustitutos de carne en lugar de granos

Instrucciones: Revise el ejemplo de menú del desayuno con carne/sustitutos de carne en lugar de granos y conteste las siguientes preguntas.

Ejemplo de menú de desayuno con carne/sustitutos de carne en lugar de granos

Menú con 4 elementos de alimentos:

■ Cereal rico en granos integrales	(1 oz eq de granos)	[1 elemento de granos]
■ Huevo hervido	(1 oz eq acreditados como granos)	[1 elemento de granos]
■ Rodajas de naranja	(1 taza de fruta)	[1 elemento de fruta]
■ Variedad de leche	(1 taza)	[1 elemento de leche]

Desayuno reembolsable

- Los estudiantes deben seleccionar al menos tres elementos de alimentos.
- Para los granos (o si se ofrece carne/ sustituto de carne para este componente) y leche, el estudiante debe seleccionar la porción mínima requerida al día.
- Para el componente de fruta, el estudiante debe seleccionar al menos ½ taza de fruta (o de vegetales si se ofrecen) o fruta/vegetales combinados).

¿Si el estudiante selecciona solamente el huevo hervido, las rodajas de naranja y leche, esto es una comida reembolsable?

Respuesta: Si. Esto es un ejemplo de un desayuno reembolsable de OVS. En este ejemplo, la carne/sustituto de carne se ofrece como uno de los elementos de alimentos para el componente de granos. El estudiante no tiene que seleccionar el cereal (granos) y el huevo duro (carne/sustituto de carne) para que la carne/sustituto de carne pueda ser acreditado como un elemento de desayuno porque cada elemento es una onza equivalente y provee la porción mínima requerida diaria.

¿Si un estudiante selecciona dos porciones de cereal y las rodajas de naranja, es una comida reembolsable?

Respuesta: Si. Bajo OVS, el estudiante puede seleccionar dos porciones de cereal y las rodajas de naranja para una comida reembolsable si el organizador del menú lo permite. El organizador del menú necesita instruir a los estudiantes y cajeros que esto está permitido y los letreros deben comunicar esta opción.

Breakfast Scenarios Answer Key, continued

Scenario 5: “Extra” Food Breakfast Menu Example

Instructions: Review “Extra” Food Menu Example and provide feedback to the corresponding questions.

“Extra” Food Breakfast Menu Example

Menu with 4 food items with meat/meat alternate offered as an “extra” food:

■ Slice of toast	(1 oz eq grain)	[1 grain item]
■ Hard-boiled egg		“Extra” food
■ Orange slices	(½ cup fruit)	[1 fruit item]
■ Apple juice	(½ cup fruit)	[1 fruit item]
■ Variety of milk	(1 cup)	[1 milk item]

Reimbursable breakfast meal

- Students must select at least three food items.
- For grains (or meat/meat alternate if offered for this component) and milk, the student must select the minimum required daily serving.
- For the fruit component, the student must select at least ½ cup of fruit (or vegetables if offered) or fruit/vegetable combined.

How many food items are offered on this menu? What are the food items?

Answer: This OVS menu example contains only four items: toast, orange slices, apple juice, and milk.

If a student selects the hard-boiled egg, could this food item be credited as one of the three food items required for a reimbursable meal?

Answer: No. The egg is an “extra” food and may not be counted as one of the three food items required for a reimbursable breakfast.

What must a student select to have a reimbursable breakfast?

Answer: A student must take at least one of the fruit items plus two additional items.

Clave de respuestas – Escenarios del desayuno, continuación

Escenario 5: Ejemplo de menú del desayuno con alimento “extra”

Instrucciones: Revise el ejemplo de menú del desayuno con alimento “extra” y provea comentarios a las siguientes preguntas.

Ejemplo de menú del desayuno con alimento “extra”

Menú con 4 elementos con carne/sustituto de carne ofrecida como alimento “extra”:

■ Rebanada de pan tostado	(1 oz eq de granos)	[1 elemento de granos]
■ Huevo hervido		Alimento “extra”
■ Rodajas de naranja	(½ taza de fruta)	[1 elemento de fruta]
■ Jugo de manzana	(½ taza de fruta)	[1 elemento de fruta]
■ Variedad de leche	(1 taza)	[1 elemento de leche]

Desayuno reembolsable

- Lo estudiantes deben seleccionar al menos tres elementos de alimentos.
- Para los granos (o si se ofrece carne/ sustituto de carne para este componente) y leche, el estudiante debe seleccionar al menos la porción mínima requerida al día.
- Para el componente de fruta, el estudiante debe seleccionar al menos ½ taza de fruta (o de vegetales si se ofrecen) o fruta/vegetales combinados.

¿Cuántos elementos de alimentos se ofrecen en este menú? ¿Cuáles son los elementos de alimentos?

Respuesta: Este ejemplo del menú de OVS contiene cuatro elementos: pan tostado, rodajas de naranja, jugo de manzana y leche.

¿Si el estudiante selecciona el huevo hervido, esto puede ser acreditado como uno de los tres elementos requeridos para una comida reembolsable?

Respuesta: No. El huevo es una comida “extra” y no puede ser acreditado como uno de los tres elementos requeridos por una comida reembolsable.

¿Qué debe seleccionar un estudiante para tener un desayuno reembolsable?

Respuesta: Un estudiante debe seleccionar al menos uno de los elementos de fruta más dos elementos adicionales.

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 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.

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

2310 Offer Versus Serve

2310 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.

Competencias del ICN

Competencia 8.1: Cumplir con las políticas 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 alimenticios para el almuerzo o tres o más elementos de alimentos 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 alimenticios para el almuerzo (o tres componentes alimenticios para el desayuno) y también al seleccionar menos de las porciones requeridas de los componentes adicionales de alimentos.

SHOW SLIDE: OVS and À la carte Sales

MUESTRE DIAPOSITIVA: OVS y ventas de á La Carta

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 alimenticios/elementos de alimentos en comidas reembolsables y comidas à la carte. Si un estudiante no selecciona los requisitos de componentes alimenticios/elementos de alimentos en las cantidades requeridas, la comida no es reembolsable. Por lo tanto, la escuela puede cobrarle al estudiante precios à la carte por 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 elementos saludables de menú para animar a los estudiantes a seleccionar los alimentos 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, cuáles alimentos 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: Clear Signage

MUESTRE DIAPOSITIVA: Letreros claros

SAY: DIGA:

Clear signage will reinforce the menu planner's intent of how much of a food component/food item a student may select to meet the requirements of a reimbursable meal. If choices of food items are offered within the components, the signage must indicate the menu planner's intent and identify what choices or combination of choices the student may select including any minimum or maximum number that may be taken to meet the requirements of a reimbursable meal.

Los letreros claros reforzarán el intento del organizador del menú de cuántos componentes alimenticios/elementos de alimentos un estudiante debe seleccionar para cumplir con todos los requisitos de una comida reembolsable. Si las opciones de los elementos de alimentos son ofrecidas dentro de los componentes, los letreros deben indicar la intención del organizador del menú e identificar las opciones o combinaciones de opciones que el estudiante puede seleccionar, incluyendo cualquier número mínimo o máximo que puede ser seleccionado para cumplir con los requisitos de una comida reembolsable.

SHOW SLIDE: Signage Exceptions

MUESTRE DIAPOSITIVA: Excepciones de los letreros

SAY: DIGA:

Signage is not required for field trips, breakfast in the classroom, and other venues where signage may be problematic. However, other methods should be used to inform students of their choices.

No se requiere letreros para las excursiones, desayuno en el salón de clases, u otros lugares en donde los letreros pueden ser problemáticos. Sin embargo, se deben usar otros métodos para informar a los estudiantes de sus opciones.

(Activity): K–8 Breakfast Menu Example

(Actividad): Ejemplo del menú para el desayuno de K–8

DO: HAGA:

Review the instructions for the **K–8 Breakfast Menu Example Worksheet** activity. Discuss the participants' answers. At the end of the activity review the answers which are located in appendix of the Participant's Workbook.

Revise las instrucciones para la actividad de la **hoja de trabajo de ejemplo del menú para el desayuno de K–8**. Discuta 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 Breakfast Menu Example Answer Key

Instructions: Review the K–8 Breakfast Menu Example and provide feedback to the corresponding questions.

K–8 Breakfast Menu Example

Choose at least one (and up to two) of the same or different items:

- Slice of toast (1 oz eq grain) [1 grain item]
- Whole grain cereal (1 oz eq grain) [1 grain item]

Choose at least one (and up to all four) of the same or different items:

- Orange juice (½ cup fruit) [1 fruit item]
- Apple slices (½ cup fruit) [1 fruit item]
- Pineapple chunks (½ cup fruit) [1 fruit item]
- Mixed berries (½ cup fruit) [1 fruit item]

Choose one of the following items:

- Variety of milk (1 cup) [1 milk item]

Reimbursable breakfast meal

- Students must select at least three food items.
- For grains (or meat/meat alternate offered for this component) and milk, the student must select the minimum required daily serving.
- For the fruit component, the student must select at least ½ cup of fruit or vegetables or fruit/vegetable combined.

Clave de respuestas – Ejemplo de menú del desayuno de K–8

Instrucciones: Revise el ejemplo de menú del desayuno de K–8 y provee comentarios a las siguientes preguntas.

Ejemplo de menú del desayuno de K-8

Escoja al menos uno (y hasta dos) de los mismos o diferentes elementos:

- Rebanada de pan tostado (1 oz eq de granos) [1 elemento de granos]
- Cereal de granos integrales (1 oz eq de granos) [1 elemento de granos]

Escoja al menos uno (y hasta cuatro) de los mismos o diferentes elementos:

- Jugo de naranja (½ taza de fruta) [1 elemento de fruta]
- Rodajas de manzana (½ taza de fruta) [1 elemento de fruta]
- Pedazos de piña (½ taza de fruta) [1 elemento de fruta]
- Frutas mixtas (½ taza de fruta) [1 elemento de fruta]

Escoja uno de los siguientes elementos:

- Variedad de leche (1 taza). [1 artículo de leche]

Desayuno reembolsable:

- Los estudiantes deben seleccionar al menos tres elementos de alimentos.
- Para los granos (o si se ofrece carne/ sustituto de carne para este componente) y leche, el estudiante debe seleccionar al menos la porción mínima requerida al día.
- Para el componente de fruta, el estudiante debe seleccionar al menos ½ taza de fruta o vegetales o fruta/vegetales combinados.

K–8 Breakfast Menu Example Answer Key, continued

Clave de respuestas – Ejemplo de menú del desayuno de K–8, continuación

If the student selects two milks, toast, and two fruit items, should the student be charged the unit price or the à la carte price for the selection of the extra milk?

¿Si el estudiante selecciona dos leches, pan tostado y dos artículos de fruta, se le debe cobrar el precio de unidad o el precio à la carte por la selección de la leche adicional?

Answer: The student's selection constitutes a reimbursable meal, but the menu planner limited the milk component to one choice. The student should be charged the à la carte price for the extra milk.

Respuesta: La selección del estudiante constituye una comida reembolsable pero el organizador del menú restringió el componente de leche a solo una opción. Se le debe cobrar el precio à la carte por la leche adicional.

If the student selects two grain items, four fruit items, and one milk item, should the student be charged the à la carte price or the unit price for the menu selection?

¿Si el estudiante selecciona dos elementos de granos, cuatro elementos de fruta, y un elemento de leche, se le debe cobrar el precio à la carte o el precio de unidad para la selección del menú?

Answer: The student's selection constitutes a reimbursable meal. The student should be charged the unit price for the selection of all items because the menu planner allowed multiple selections of grains and fruits.

Respuesta: La selección del estudiante constituye una comida reembolsable. El estudiante debe ser cobrado el precio de unidad para la selección de todos los artículos porque el organizador del menú permitió la selección de múltiples granos y frutas.

K–8 Breakfast Menu Example Answer Key, continued

Clave de respuestas – Ejemplo de menú del desayuno de K–8, continuación

If the student selects two slices of toast along with 1 cup of fluid milk, should the student be charged the unit price or the à la carte price for the meal?

¿Si el estudiante selecciona dos rebanadas de pan tostado con 1 taza de leche, se le debe cobrar el precio de unidad o el precio à la carte para la comida?

Answer: The student's selection does not constitute a reimbursable meal. The menu planner has identified a student may select up to two of the same or different grain items. However, the student must select at least $\frac{1}{2}$ cup of fruit for a reimbursable meal. The student should be charged the à la carte price for the meal.

Respuesta: La selección del estudiante no constituye una comida reembolsable. El organizador del menú ha indicado que el estudiante puede seleccionar hasta dos de los mismos o diferentes artículos de granos. Sin embargo, el estudiante debe seleccionar al menos $\frac{1}{2}$ taza de fruta para una comida reembolsable. El estudiante se le debe cobrar el precio à la carte por la comida.

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

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. Vamos a compartir los conceptos y mensajes finales.

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.

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.

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

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, July 19). Competencies, knowledge, and skills for school nutrition managers. <https://theicn.org/icn-resources-a-z/ckssnmanagers21>
- Institute of Child Nutrition. (2018, April 10). *Orientation to school nutrition instructor's manual*. <https://theicn.org/icn-resources-a-z/orientation-to-school-nutrition-management/>
- 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