

Régimen de comidas del Programa Nacional de Almuerzos Escolares



Semana de 5 días	Cantidad por semana (mínimo por día)			
	Kínder a 5.º grado	6.º a 8.º grado	Kínder a 8.º grado ¹	9.º a 12.º grado
Fruta (taza)	2 ½ (½)	2 ½ (½)	2 ½ (½)	5 (1)
Verduras (taza)	3 ¾ (¾)	3 ¾ (¾)	3 ¾ (¾)	5 (1)
Verde oscuro	½	½	½	½
Rojo/naranja	¾	¾	¾	1 ¼
Frijoles/guisantes (legumbres)	½	½	½	½
Con almidón	½	½	½	½
Otra	½	½	½	¾
Adicional para alcanzar el total	1	1	1	1 ½
Cereales (oz equivalentes) ²	8-9 (1)	8-10 (1)	8-9 (1)	10-12 (2)
Carnes/alternativas de carne (oz equivalentes) ²	8-10 (1)	9-10 (1)	9-10 (1)	10-12 (2)
Leche líquida (taza)	5 (1)	5 (1)	5 (1)	5 (1)
Estándares de nutrientes	Kínder a 5.º grado	6.º a 8.º grado	Kínder a 8.º grado	9.º a 12.º grado
Calorías	550-650	600-700	600-650	750-850
Grasas saturadas	<10 %	<10 %	<10 %	<10 %
Objetivo de sodio 1 (mg)	≤1,110	≤1,225	≤1,110	≤1,280

¹ Los requisitos de cantidad para el régimen de comidas del almuerzo permiten un solapamiento entre el kínder y el 8.º grado.

² Se recomiendan las cantidades máximas semanales de cereales y carne/alternativas de carne.

Fruta

La comida reembolsable seleccionada por el alumno en la modalidad de ofrecer versus servir debe incluir al menos ½ taza de fruta o verdura. Todos los jugos deben ser 100% naturales. La oferta semanal total de jugos de frutas/verduras no puede superar la mitad del total de frutas/verduras ofrecidas a lo largo de la semana. La ración mínima acreditable es de 1/8 de taza. Un cuarto de taza de frutos secos cuenta como ½ taza de fruta.

Verduras

La ración mínima acreditable es de 1/8 de taza. Una taza de verduras de hoja verde cuenta como ½ taza de verduras. El requisito de otras verduras puede cumplirse con cualquier cantidad adicional de los subgrupos verde oscuro, rojo/naranja y frijoles/guisantes (legumbres). Puede ofrecerse cualquier subgrupo de verduras para cumplir el requisito semanal total *adicional* de verduras.

Cereales

Al menos el 80 % de los cereales ofrecidos por semana deben ser productos ricos en cereales integrales que se ajusten a las orientaciones del Servicio de Alimentación y Nutrición (Food and Nutrition Service, FNS) en los [recursos sobre cereales integrales](#). Cada línea de servicio debe considerarse por separado.

Carnes/alternativas de carne

Debe utilizar la guía de compra de alimentos, la etiqueta de nutrición infantil (Child Nutrition, CN) o la declaración de formulación del producto para determinar los equivalentes en onzas.

Leche

La leche líquida debe ser baja en grasa o descremada (sin sabor o con sabor). Durante todo el servicio de comidas deben estar disponibles dos variedades de leche.