

Entrenamiento de Proveedor!
Le queremos recordar, que es muy importante que usted pueda mantenerse al día en sus entrenamientos! Durante su revisión al hogar, el monitor estará comprobando que usted haya completado todos los entrenamientos de este año!



CEREALES Y PANES

A veces nos vemos tentados en servir a los niños todo el tiempo bizcochos y galletas por lo delicioso que son. Sin embargo, hay un límite a lo que es acreditado bajo las directrices del CACFP. Como recordatorio, aquí hay algunos puntos a tener en cuenta (como se encuentra en el Manual de Acreditación USDA):

Su Patrón de Comidas

El patrón de comida para el desayuno, almuerzo y cena contienen cada uno un requisito de pan o alternativa de pan en la cantidad específica para cada grupo de edad. Un pan o alternativa de pan también se puede servir como uno de los dos componentes de una merienda.

Productos de Pan/Granos son fuentes dietéticas importantes de hierro, tiamina, niacina, riboflavina, y, a menudo, fibra en la dieta. Las Guías Alimentarias para los Estadounidenses USDA 2010 fomentan que al menos la mitad de las porciones de granos diarias sean integral para todas las edades en cada nivel de caloría. Por lo tanto, otras variedades de granos enteros consumidos por varias poblaciones se han añadido a esta revisión.

GRANO INTEGRAL **FIJARSE EN LOS SIGUIENTES:**

Panes/Granos deben ser de grano entero, enriquecido, o hecho de grano entero o harina enriquecida. Productos de cereales deben ser de grano entero, enriquecido o fortificado. Salvado y el germen se acreditan de la misma forma que las comidas de harinas enriquecidas o de grano entero.



CRITERIA

Alimentos dulces como pastelería tostada, coffee cakes, rosquillas, bollos dulces, galletas y pasteles están permitidos cuando se hacen con harina enriquecida o harina de grano entero y servida como se describe en la Guía de Compra de Alimentos del USDA - Anexo A. Pastelería Tostada. ("Pop Tarts"®), coffee cakes, donas, panecillos dulces, barras de fruit grain/granola para el desayuno y aperitivos. Galletas dulces, tartas, pasteles, postres y bizcochos de chocolate pueden ser servidos como aperitivos únicamente. No se debe servir alimentos dulces más de dos veces por semana.

Panes/Granos deben indicar las cantidades especificadas en la normativa. Un cuarto (1/4) de una porción es la cantidad más pequeña que puede ser acreditado hacia las cantidades mínimas de panes/granos especificados en las normas del programa.

La harina de maíz para los estándares de la FDA no es un grano entero, y por lo tanto, los productos hechos con harina de maíz enriquecida también debe contener no menos que los 14.75 gramos de harina de maíz enriquecida por porción.

Pan francés, vieno, panes especiales italianos, sirios, y otros se hacen comercialmente y, a veces preparados con harina no enriquecida. Revise los ingredientes en la etiqueta o ponerse en contacto con el fabricante para asegurarse de que el producto este hecho con harina enriquecida o harina de grano entero, salvado o germen.

**NOTA: Usando Minute Menu Web Kids hace que reclamar sea mucho más fácil!
Llámenos hoy para averiguar cómo cambiar a WebKids GRATIS!**