

Educación Temprana de PSESD

Servicios de Nutrición y Revisión del Menú



Concejo de Normas: 24 de febrero, 2015

Cheryl Polasek, RD, CD

Katy Levenhagen, MS, RD

Desarrollo del Menú

- **Basado en los requisitos de USDA**
 - Programa Alimenticio del Cuidado de Niños y Adultos (CACFP)
 - Preparado por cocineros de la Educación Temprana
 - Opiniones de parte de: padres, maestros, niños – ¡USTED!
- **Las cocinas en sitios de Head Start/PSESD incluyen**
 - Kent
 - Federal Way
 - Educare (Highline)
 - EHS WCCW

Desarrollo del Menú

- Basado en los requisitos del Programa Escolar Nacional de Almuerzo y Desayuno (NSLBP por sus siglas en inglés)
 - Por parte del Gerente del Servicio Alimenticio para el Distrito Escolar
 - Los Distritos Escolares incluyen:
 - Auburn, Bellevue, Bethel, Clover Park, Chief Leschi, Enumclaw, Franklin Pierce, Highline, Issaquah, Lake Washington, Northshore, Peninsula, Renton, Riverview, Shoreline, Tacoma, Tahoma, Tukwila
- Contratos entre los distritos escolares y el desarrollo de un menú guía por parte de PSESD

Desarrollo del Menú

Centros de Guardería de Día
Completo

Centros de Guardería en un Hogar
Familiar

- Basado en los requisitos de USDA-CACFP
- Las comidas se preparan en el sitio o en la cocina del hogar

Patrones Alimenticios de CACFP

Cumplen con 1/3 a 1/2 de las necesidades nutricionales de un niño

▶ **Desayuno**

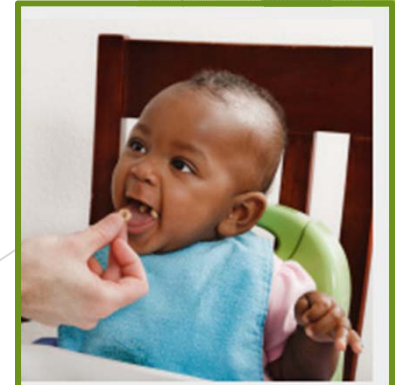
- ▶ 3 componentes
 - ▶ Leche líquida, grano y fruta/ verdura

▶ **Almuerzo**

- ▶ 4 componentes
 - ▶ Leche líquida,
 - ▶ grano,
 - ▶ Carne/ alimento sustituto de la carne
 - ▶ Fruta/ verdura

▶ **Bocadillo**

- ▶ 2 componentes
 - ▶ De cualquiera de los grupos alimenticios
 - ▶ Leche, grano, carne, fruta/ verdura



Objetivo de los Cambios Propuestos: Una mejor alineación con las Pautas Dietéticas

- ▶ Servir más frutas y verduras
- ▶ Ofrecer por lo menos una porción de granos integrales
- ▶ No servir alimentos fritos
- ▶ Limitar azúcar agregada en el cereal y en el yogurt
- ▶ Excluir los postres a base de granos



Actividad

1. Leer los cambios propuestos.
2. Revisar el menú proporcionado.
3. Comparar los cambios propuestos con los alimentos en el menú.
4. Determinar qué artículos del menú necesitan revisión, si es que se adopta el cambio propuesto.
5. Circular los artículos en su menú.
6. Reportar al líder del grupo y discutir el tema.



Otros Asuntos de USDA

Revisión por parte de USDA

- ▶ Visitas no anunciadas a los sitios —desde ahora hasta mayo
- ▶ Revisión en Sitio por parte de PSESD
 - ▶ (Menús, Formularios de Inscripción, Fiscal)—junio

Reportes de USDA