

Crediting **Meats/Meat Alternates** in the **Child Nutrition Programs** Tip Sheet



Meats/Meat Alternates (M/MAs) are a required meal component for reimbursable lunches and suppers in Child Nutrition Programs (CNPs), such as the National School Lunch Program (NSLP), the Child and Adult Care Food Program (CACFP), and the Summer Food Service Program (SFSP). They are also a required meal component for lunches served under the Preschool Meal Pattern. M/MAs are not required for a reimbursable breakfast in CNPs, but may be offered in place of grains, with certain limitations, in the School Breakfast Program (SBP), the Preschool Breakfast Meal Pattern, and the CACFP. M/MAs may also be served as one of the two required meal components for a reimbursable snack in CNPs. When planning menus, remember:

- M/MAs are measured in ounce equivalents (oz eq). An oz eq of M/MA is the amount of the food that represents 1 ounce of edible portion of lean meat without the bone. See page 2 for a list of creditable M/MAs commonly served in CNPs and their 1 oz eq amounts.
- The M/MA amount offered **must provide a minimum of 0.25 oz eq per serving to be creditable in CNPs.**
- The minimum creditable amounts do not apply to the CACFP infant meal pattern.

Specific Program Requirements

School Meals: NSLP & SBP

NSLP has daily minimum requirements for M/MAs as well as weekly minimums and maximums at lunch, depending on grade level. Schools may exceed the weekly maximum for M/MAs, provided that meals (on average) meet the weekly dietary specifications for calories, saturated fat, sodium, and *trans* fat.

NSLP M/MA Daily and Weekly Requirements

Grades	Daily Min (oz eq)	Weekly Min (oz eq)	Weekly Max (oz eq)
K-5	1	8	10
6-8	1	9	10
9-12	2	10	12

SBP does not have a required M/MA meal component. However, schools can choose to offer them to meet the weekly required amount of grains, after the minimum daily 1 oz eq grains is met.

For more information, check out *Offering Meats and Meat Alternates at School Breakfast* at www.fns.usda.gov/tn/offering-meats-and-meat-alternates-school-breakfast.

NSLP Afterschool Snack Service: 1 oz eq M/MA for all ages.



Specific Program Requirements (continued)

CACFP & Preschool Meals

CACFP has minimum M/MA requirements for children and adults that vary by meal/snack and age. Preschool meals, served through NSLP and SBP, follow the same meal pattern as CACFP.

M/MA Minimum Requirements (oz eq)

Age (years)	Breakfast* (when served in place of grains)	Lunch & Supper	Snack** (when served)
1-2	½	1	½
3-5	½	1½	½
6-12	1	2	1
13-18	1	2	1
Adult	2	2	1

SFSP: For all ages, 2 oz eq M/MA at lunch and supper; 1 oz eq, if offered, at snack; No requirement at breakfast.

For more information, check out *Serving Meats and Meat Alternates at Breakfast* at www.fns.usda.gov/tn/serving-meats-and-meat-alternates-breakfast-cacfp

*M/MA is not required at breakfast but may be served in place of grains **up to 3 times per week** to meet part or all of the grains requirement. 1 oz eq of M/MA replaces 1 oz eq of grains.

**M/MA is not required at snack but may be served as one of two required meal components.



What To Serve and How Much?

Below are common meats and meat alternates with the amount needed to provide 1 oz eq M/MA.

Common Creditable Meats* (oz eq)

- | | | |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Beef • Canadian bacon • Chicken • Duck • Fish • Game meat** (bison, venison (deer)) • Ham (fresh or mildly cured) | <ul style="list-style-type: none"> • Lamb • Pork (fresh or mildly cured) • Pork sausage • Shellfish • Turkey • Turkey ham | 1 oz cooked lean meat = 1 oz eq |
| <ul style="list-style-type: none"> • Bologna • Frankfurter/hot dog | <ul style="list-style-type: none"> • Knockwurst • Vienna sausage | 1 oz serving = 1 oz eq |
| <ul style="list-style-type: none"> • Surimi seafood - Surimi seafood is pasteurized, ready-to-eat, restructured seafood usually made from pollock (fish). | | 1.0 oz = 0.25 oz eq
3.0 oz = 1.0 oz eq
4.4 oz = 1.5 oz eq |

*Not an exhaustive list

**Only creditable if inspected and approved by an appropriate State, local, or Federal agency, or when served as traditional food on Indian Reservations or schools/institutions operated by Indian Tribes/Tribal organizations.

Common Creditable Meat Alternates* (oz eq)



Bean soup (Ready-to-Serve)

- Check the *Food Buying Guide* (FBG) for specific items that are creditable. Some commercially prepared products, such as bean soup, are listed in the FBG.**

½ cup = 1 oz eq



Cheese

- Natural and processed cheese and cheese substitutes such as:
 - American, Cheddar, Mozzarella, Provolone, Swiss, Feta, Brie, Parmesan, Romano
- Cottage cheese, Ricotta cheese
- Cheese food, cheese food substitutes, cheese spread

1 oz = 1 oz eq

2 oz (or ¼ cup) = 1 oz eq

2 oz = 1 oz eq



Eggs, whole (fresh, frozen, dried)

½ large egg = 1 oz eq



Legumes (beans, peas, lentil), cooked

- Dry beans & peas may credit as a meat alternate or vegetable, but not as both for the same item at the same meal.

¼ cup = 1 oz eq



Nuts & seeds

- Cannot be used to meet more than 50 percent of M/MA requirement at lunch or supper
- ⚠️ Serve with caution to children under age 4 and older adult participants in the CACFP. See: <https://www.fns.usda.gov/tn/reducing-risk-choking-young-children-mealtimes>

1 oz = 1 oz eq



Pasta or noodles made from 100 percent bean/legume flour

- To credit as a MA, it must be served with an additional visible M/MA of at least 0.25 oz eq per serving. For example, 0.25 oz eq cheese sprinkled over the pasta.
- It can also credit as a vegetable, but not as both a vegetable and MA in the same meal.

¼ cup cooked = 1 oz eq



Peanut butter & other nut or seed butters

2 tablespoons = 1 oz eq



Tempeh (commercially prepared)

- Crediting applies to tempeh with ingredients limited to soybeans, other legumes, water, or tempeh culture, but may also contain vinegar, seasonings, and herbs.
- Documentation needed for other formulations.**

1 oz = 1 oz eq



Tofu (commercially prepared)

- 1 oz eq serving must contain at least 5 grams of protein; typically found in firm or extra firm tofu.

2.2 oz or ¼ cup = 1 oz eq



Yogurt or soy yogurt (commercially prepared): plain or flavored, unsweetened or sweetened

- Yogurt served in CACFP and Preschool must contain no more than 23 grams of total sugars per 6 ounces of yogurt.
- Yogurt is the only creditable M/MA allowed in a smoothie. Smoothies can be prepared in-house or commercially (documentation required).
- Probiotic drinks, drinkable yogurt, or yogurt drinks are not creditable.

½ cup (4 oz) = 1 oz eq

*Not an exhaustive list ** See Page 4 for Items That May Be Creditable with Proper Documentation

Foods Not Creditable as Meats/Meat Alternates

- ✗ Canned, pressed luncheon meat (potted/deviled)
- ✗ Ceviche or home pickled fish; Sushi (raw seafood and Sashimi)
- ✗ Cream Cheese/Neufchatel Cheese
- ✗ Egg yolks only; egg white only; liquid egg substitutes
- ✗ “Imitation” Cheese & Cheese “products”
- ✗ Liquid “yogurt” and commercial yogurt products such as frozen yogurt, yogurt bars, probiotic drinks, drinkable yogurt, or yogurt drinks
- ✗ Nut flour
- ✗ Peanut butter “spreads” (a mixture of peanut butter and other ingredients)
- ✗ Pig’s feet and ham hocks
- ✗ Pork bacon and imitation bacon products/salt pork/scrapple
- ✗ Powdered cheese (such as in boxed macaroni and cheese)
- ✗ Tofu, silken or soft, added to smoothies or baked into desserts for texture/nutrition enhancement

Items That May Be Creditable With Proper Documentation

Some food items containing M/MA may not be listed in the *Food Buying Guide for Child Nutrition Programs* (FBG); however, they still may be creditable with proper documentation, such as a Child Nutrition (CN) label or Product Formulation Statement (PFS). Examples of these foods are:

- ✓ Combination foods, such as pizza, corn dogs, chicken nuggets, and meat sauce
- ✓ Dried meat, poultry, and seafood
- ✓ Luncheon meat that is not listed in the FBG
- ✓ Turkey bacon/sausage that is not listed in the FBG
- ✓ Pepperoni
- ✓ Hummus

Note: Foods listed in the FBG are creditable in CNPs. A limited number of combination foods are listed in the FBG (e.g., *beef stew, chili, fish sticks*), so check the FBG first!



Example CN Label – Whole Grain Pizza

The CN Labeling Program is a voluntary Federal labeling program for CNPs. A CN label identifies the contribution of a product toward the meal pattern requirements. Main dishes that contribute at least 0.50 oz eq per serving to the M/MA meal component are eligible for a CN label. For more information visit: <https://www.fns.usda.gov/cn/labeling-program>.

When food items with a CN label are served according to directions, the label is sufficient documentation and provides a warranty against audit claims.

Whole Grain Cheese Pizza

Ingredient Statement: White whole wheat flour, part skim mozzarella cheese, tomatoes, tomato paste, water, salt.

CN XXXXXX

Each 5.00 oz. slice Whole Grain Cheese Pizza provides 2.00 oz. equivalent meat alternate, 2.00 oz. equivalent grains, and 1/8 cup red/orange vegetable for Child Nutrition Meal Pattern Requirements. (Use of this logo and statement authorized by the Food and Nutrition Service, USDA mm/yy).

CN

CN

Net Wt.: 20.0 pounds

INSPECTED BY THE
U.S. DEPT. OF AGRICULTURE
IN ACCORDANCE WITH
FNS REQUIREMENTS


STV Foods, Inc
1234 Indigo Ave Birchtree, PA 12345

Each 5.00 oz slice contributes 2.00 oz eq MA per serving, as well as 2.00 oz eq grains and 1/8 cup red/orange vegetable.



Example PFS – Honey Lime Chopped Chicken

When a CN label is not available, Program operators may request that the manufacturer provide a PFS to show how the creditable ingredients in the product contribute toward the meal pattern requirements for M/MA, fruits, vegetables (including subgroups), and grains.



 USDA does not approve Product Formulation Statements. Program operators are responsible for verifying and keeping records of the PFS. Always evaluate the PFS using the [USDA's PFS Tip Sheet](https://www.fns.usda.gov/sites/default/files/resource-files/manufacturerPFStipsheet.pdf) before adding it to your menu. (<https://www.fns.usda.gov/sites/default/files/resource-files/manufacturerPFStipsheet.pdf>)



Product Name: Honey Lime Chopped Chicken		Product Code: X345		
Serving Size: 2 oz		Date: 9/22/2021		
Meat				
Description of Creditable Ingredients per FBG	Ounce per Raw Portion of Creditable Ingredient (A)	FBG Yield (B)	Creditable Amount (A x B)	
Chicken Parts, fresh or frozen, Thighs, With backs, With bone, With skin, (about 8.7 oz each), cooked poultry without skin	3.84 oz	0.33 lb	1.2672 oz	
Total Meat Creditable Amount:			1.2672 oz	
Fruit				
Description of Creditable Ingredients per FBG	Ounce per Raw Portion of Creditable Ingredient (A)	FBG Yield (B)	Purchase Unit (C)	Creditable Amount (A x B / C)
Juices, canned, Single strength (100% fruit juice such as apple, grape, grapefruit, grapefruit- orange, lemon, lime, orange, pineapple, prune, tangerine), fruit juice	0.16 oz	48.00	96.00 oz	0.0800 1/4 cups
Total Creditable Fruit Amount:			0.0200 cups	
Meal Pattern Contribution Statement				
I certify that the above information is true and correct and that a 2 oz ounce serving of the above product (ready for serving) provides 1.25 ounces of equivalent meat/meat alternate when prepared according to directions.				

2 oz of Honey Lime Chicken provides 1.25 oz eq of Meat.

Other Special Considerations

-  **Enriched Macaroni Products with Fortified Protein:** May be used in school meals and SFSP to meet part of the M/MA requirement or the grains requirement, but not as both in the same meal. If used to meet the M/MA requirement, 1 ounce (28.35 grams) of dry product may meet up to half of the M/MA requirement when served with 1 ounce cooked meat, poultry, fish, or cheese. More details can be found in 7 CFR Part 210 Appendix A (l)(1)(2) (<https://www.ecfr.gov/current/title-7/subtitle-B/chapter-II/subchapter-A/part-210#Appendix-A-to-Part-210>) and 7 CFR 225.16(e)(3) ([https://www.ecfr.gov/current/title-7/subtitle-B/chapter-II/subchapter-A/part-225#p-225.16\(e\)\(3\)](https://www.ecfr.gov/current/title-7/subtitle-B/chapter-II/subchapter-A/part-225#p-225.16(e)(3)))
-  Products formulated with **Alternate Protein Product (APP)** may credit toward all or part of the M/MA requirement. Examples of APPs include soy flours, soy concentrates, soy isolates, whey protein concentrate, whey protein isolate and casein. Products containing APPs must be documented with a CN label or a PFS. Details for completing this documentation can be found at <https://www.fns.usda.gov/cn/labeling/food-manufacturersindustry>



Test Your Knowledge

1. A family day care home is low on inventory and has the following to serve for the children’s lunch. Which of these choices could be served to fulfill the M/MA requirement for a CACFP lunch? (Select one)

- Smoothie made with silken tofu
- Venison that was donated by a parent
- A mixture of almonds and sesame seeds
- Grilled cheese sandwich
- Egg white omelet

2. High school students have been requesting more food in their breakfast menus. The cafeteria manager decides to add ½ cup yogurt to a menu that has mixed fruits (1 cup), pancakes (1 oz eq grains), and milk (1 cup). Can the yogurt be part of a reimbursable breakfast in the SBP?

- Yes
- No

Chart 1A: School Breakfast Program (SBP)

Meal Components	Grades K - 5	Grades 6 - 8	Grades 9 - 12
Amount of Food¹ Per Week (Minimum per day)			
Fruits (cups) ^{2,3}	5 (1)	5 (1)	5 (1)
Vegetables (cups) ^{2,3}	0	0	0
Grains (oz eq) ⁴	7-10 (1)	8-10 (1)	9-10 (1)
Meats/Meat Alternates (oz eq) ⁵	0	0	0
Fluid Milk (cups) ⁶	5 (1)	5 (1)	5 (1)

3. A SFSP operator has found a turkey luncheon meat that has received high acceptability ratings from program participants, and the operator has an opportunity to purchase it in bulk for a good price. However, this product is not listed in the FBG. What should the Program operator do **prior** to purchasing the product to determine how the product contributes to the meal pattern requirements? (Select all that apply.)

- Go ahead and use it, since the children enjoy it and will consume this meal.
- Do not use it. If it’s not in the FBG, it cannot be creditable.
- Check the CN labeling website (<https://www.fns.usda.gov/cn/labeling-program>) to determine if this product has a CN label.
- Ask the manufacturer to provide a PFS for the product. Evaluate the PFS using USDA’s PFS Tip Sheet.





Answers

1. A family day care home is low on inventory and has the following to serve for the children’s lunch. Which of these could be served to fulfill the M/MA requirement for a CACFP lunch? (Select one)

- Smoothie made with silken tofu
No: Tofu in smoothies are not creditable
- Venison that was donated by a parent
No: All game meat must have proper inspection/approval by an appropriate State, local or Federal agency, or when served as traditional food on Indian Reservations or schools/institutions operated by Indian/Tribal organizations.
- A mixture of almonds and sesame seeds
No: Nuts & seeds can only meet up to half of the M/MA requirement. Additional M/MA would need to be served to meet the entire requirement.
- Grilled cheese sandwich
Yes: This is creditable
- Egg white omelet
No: Egg whites are not creditable, only whole eggs.

2. High school students have been requesting more food in their breakfast menus. The cafeteria manager decides to add ½ cup yogurt to a menu that has mixed fruits (1 cup), pancakes (1 oz eq grains), and milk (1 cup). Can the yogurt be part of a reimbursable breakfast in the SBP?

- Yes: A M/MA is not a requirement in SBP, but 1 oz eq of M/MA may be substituted for 1 oz eq grains after the daily grains requirement is met. The 1 oz eq daily grains requirement is met by the pancakes, so the ½ cup yogurt can be served and contribute toward the weekly grains requirement of 9-10 oz eq.**
- No

Chart 1A: School Breakfast Program (SBP)

Meal Components	Grades K - 5	Grades 6 - 8	Grades 9 - 12
Amount of Food¹ Per Week (Minimum per day)			
Fruits (cups) ^{2,3}	5 (1)	5 (1)	5 (1)
Vegetables (cups) ^{2,3}	0	0	0
Grains (oz eq) ⁴	7-10 (1)	8-10 (1)	9-10 (1)
Meats/Meat Alternates (oz eq) ⁵	0	0	0
Fluid Milk (cups) ⁶	5 (1)	5 (1)	5 (1)

3. A SFSP operator has found a turkey luncheon meat that has received high acceptability ratings from program participants, and the operator has an opportunity to purchase it in bulk for a good price. However, this product is not listed in the FBG. What should the Program operator do **prior** to purchasing the product to determine how the product contributes to the meal pattern requirements? (Select all that apply.)

- Go ahead and use it, since the children enjoy it and will consume this meal.
- Do not use it. If it’s not in the FBG it cannot be creditable.
- Check the CN labeling website (<https://www.fns.usda.gov/cn/labeling-program>) to determine if this product has a CN label.**
- Ask the manufacturer to provide a PFS for the product. Evaluate the PFS using USDA’s PFS Tip Sheet.**

It is important to make sure the product being served is creditable. First check the FBG. However, if the product is not listed in the FBG, it still may be creditable. In this case, check the CN labeling website to determine if the product has a CN label. If it does, you can use the product. If it doesn’t have a CN label, ask the manufacturer for a PFS that shows how the product credits toward CNPs. Please see the [Tip Sheet for Accepting Processed Product Documentation](https://www.fns.usda.gov/sites/default/files/resource-files/cnl_tipsheet-processedproduct.pdf) (https://www.fns.usda.gov/sites/default/files/resource-files/cnl_tipsheet-processedproduct.pdf) for more information on how a product not listed in the FBG can contribute toward a reimbursable meal.

Consejos para la acreditación de **carnes/sustitutos de carne** en los Programas de Nutrición Infantil



Las carnes/sustitutos de carne (M/MA, por sus siglas en inglés) son un componente alimenticio requerido en los almuerzos y cenas reembolsables de los Programas de Nutrición Infantil (CNP, por sus siglas en inglés). Estos programas incluyen el Programa Nacional de Almuerzo Escolar (NSLP, por sus siglas en inglés), el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP, por sus siglas en inglés), y el Programa de Servicio de Alimentos de Verano (SFSP, por sus siglas en inglés). También son un componente alimenticio requerido en los almuerzos que se sirven según el patrón de comidas para niños de edad preescolar. Las M/MA no son requeridas en los desayunos reembolsables de los CNP, pero con ciertas limitaciones, se pueden ofrecer en lugar de granos, en el Programa de Desayuno Escolar (SBP, por sus siglas en inglés), el patrón de comidas de desayuno para niños de edad preescolar y el CACFP. Las M/MA también se pueden servir como uno de los dos componentes alimenticios requeridos de una merienda (refrigerio) reembolsable en los CNP. A la hora de planificar los menús, recuerde:

- Las M/MA se miden en onzas equivalentes (oz eq). Una oz eq de M/MA es la cantidad del alimento que representa 1 onza de porción comestible de carne magra, sin el hueso. Consulte la página 2 para ver una lista de carnes/sustitutos de carne acreditables que se sirven comúnmente en los CNP y las cantidades que proporcionan 1 oz eq.
- Para que una porción de M/MA sea acreditable en los CNP, **debe proporcionar un mínimo de 0.25 oz eq por porción.**
- Las cantidades mínimas acreditables no se aplican al patrón de comidas para bebés del CACFP.

Requisitos específicos del programa

Comidas Escolares: NSLP y SBP

El NSLP tiene requisitos mínimos diarios para la M/MA y también, según el nivel del grado en la escuela, hay requisitos mínimos y máximos semanales en el almuerzo. Las escuelas pueden superar el máximo semanal de M/MA, siempre y cuando las comidas (como promedio) cumplan con las especificaciones dietéticas semanales de calorías, grasas saturadas, sodio y grasas *trans*.

Requisitos diarios y semanales de M/MA del NSLP

Grados	Mínimo diario (oz eq)	Mínimo semanal (oz eq)	Máximo semanal (oz eq)
K-5	1	8	10
6-8	1	9	10
9-12	2	10	12

El SBP no tiene como requisito ofrecer el componente alimenticio de M/MA. Sin embargo, las escuelas pueden ofrecer una M/MA para cumplir con el requisito semanal de granos, siempre y cuando ya hayan cumplido con la cantidad mínima diaria de ofrecer 1 oz eq de granos.

Para obtener más información, consulte Ofrecimiento de carnes y sustitutos de carnes en el desayuno escolar (*Offering Meats and Meat Alternates at School Breakfast*) en <https://www.fns.usda.gov/es/tn/offering-meats-and-meat-alternates-school-breakfast>.

Servicio de Meriendas Después de la Escuela del NSLP: 1 oz eq de M/MA para todas las edades.



Requisitos específicos del programa (continuación)

Comidas para niños de edad preescolar y el CACFP

El CACFP tiene requisitos mínimos de M/MA para niños y adultos según la comida o merienda (refrigerio) y la edad. Las comidas para niños de edad preescolar que se sirven bajo el NSLP y el SBP deben seguir el mismo patrón de comidas del CACFP.

Requisitos mínimos de M/MA (oz eq)

Edad (años)	Desayuno* (cuando se sirve en lugar de granos)	Almuerzo y cena	Merienda** (cuando se sirve)
1-2	½	1	½
3-5	½	1 ½	½
6-12	1	2	1
13-18	1	2	1
Adulto	2	2	1

SFSP: 2 oz eq de M/MA en el almuerzo y la cena, para todas las edades; 1 oz eq, si se ofrece, en la merienda (refrigerio). No es un requisito en el desayuno.

Para obtener más información, consulte el recurso Servir carnes y sustitutos de carne en el desayuno en <https://www.fns.usda.gov/es/tn/serving-meats-and-meat-alternates-breakfast-cacfp>

*Las M/MA no son requeridas en el desayuno, pero se pueden servir en lugar de los granos **hasta 3 veces por semana** para cumplir total o parcialmente con el requisito de granos. 1 oz eq de M/MA reemplaza 1 oz eq de granos.

**Las M/MA no son requeridas en la merienda (refrigerio), pero se pueden servir como uno de los dos componentes alimenticios requeridos.



¿Qué servir y cuánto?

A continuación, se muestran las carnes/sustitutos de carne más comunes con sus cantidades respectivas para proporcionar 1 oz eq de M/MA.

Carnes acreditables más comunes* (oz eq)

- Carne de caza** (bisonte, venado [ciervo])
 - Carne de res
 - Cordero
 - Cerdo (fresco o ligeramente curado)
 - Jamón (fresco)
 - Mariscos
 - Pato
 - Pavo
 - Pescado
 - Pollo
 - Salchicha de cerdo
 - Tocino canadiense
- 1 oz de carne magra, cocida = 1 oz eq**

- *Knockwurst*
 - Mortadela
 - Salchicha/perro caliente (*Frankfurt*)
 - Salchicha Viena
- Porción de 1 onza = 1 oz eq**

- Surimi
 - El surimi está hecho con pescado y marisco procesado (generalmente con carne de abadejo), es un alimento pasteurizado y listo para comer.
- 1.0 oz = 0.25 oz eq
3.0 oz = 1.0 oz eq
4.4 oz = 1.5 oz eq**

*No es una lista exhaustiva

**Por razones de seguridad alimentaria, la carne de los animales de caza solamente es acreditable si la agencia estatal, local o federal correspondiente la inspecciona y la aprueba. También es acreditable cuando se sirve como un alimento tradicional en las reservaciones indígenas o escuelas e instituciones dirigidas por Tribus y Organizaciones de Tribus Indígenas.

Sustitutos de carne acreditables más comunes* (oz eq)



Huevos enteros
(frescos, congelados, en polvo)

½ huevo grande =
1 oz eq



Legumbres (frijoles, guisantes, lentejas) cocidas

- Los frijoles y guisantes secos son acreditables como sustitutos de carne o como vegetales, pero no como ambos en la misma comida.

¼ taza = 1 oz eq



Mantequilla de maní
y otras mantequillas de nueces (frutos secos) o semillas

2 cucharadas =
1 oz eq



Nueces (frutos secos) y semillas

- No se pueden utilizar para satisfacer más que el 50% del requisito de M/MA en el almuerzo o la cena.



Sírvalas con precaución a los niños menores de 4 años y a los participantes adultos de edad avanzada en el CACFP. Consulte: <https://www.fns.usda.gov/es/tn/reducing-risk-choking-young-children-mealtimes>

1 oz = 1 oz eq



Pasta o fideos elaborados con harina 100% de frijol o legumbres

- Para ser acreditable como sustituto de carne, se debe de servir con otra M/MA visible de al menos 0.25 oz eq por porción. Por ejemplo, 0.25 oz eq de queso espolvoreado sobre la pasta.
- También es acreditable como un vegetal. Sin embargo, recuerde que no puede acreditarlo como ambos, vegetales y sustitutos de carne en la misma comida.

¼ taza cocida =
1 oz eq



Queso

- Queso natural y procesado y sustitutos del queso como:
 - Queso Americano, Cheddar, Mozzarella, Provolone, Suizo, Feta, Brie, Parmesano, Romano
- Requesón, queso ricota
- Alimentos con queso, sustitutos de queso, queso para untar

1 oz = 1 oz eq

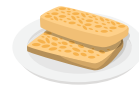
2 oz (o ¼ taza) =
1 oz eq
2 oz = 1 oz eq



Sopa de frijoles (lista para servir)

- Consulte la Guía de compra de alimentos para los Programas de Nutrición Infantil (FBG, por sus siglas en inglés) para conocer los alimentos específicos que son acreditables. Algunos productos producidos comercialmente, como la sopa de frijoles, se encuentran en la lista de la FBG.**

½ taza = 1 oz eq



Tempeh (producido comercialmente)

- La acreditación está sujeta a el tempeh que tenga ciertos ingredientes como las habas de soya, otras legumbres, agua o cultivo de tempeh, aunque también puede incluir vinagre, condimentos y hierbas.
- Para otros tipos de elaboración necesita documentación.**

1 oz = 1 oz eq



Tofu (producido comercialmente)

- Una porción de 1 oz eq debe contener al menos 5 gramos de proteína; normalmente se encuentra en el tofu firme o extra firme.

2.2 oz o ¼ taza =
1 oz eq



Yogur o yogur de soya (producido comercialmente):
con o sin sabor añadido, endulzado o sin endulzar

- El yogur que se sirve en el CACFP y en el preescolar no debe contener más de 23 gramos de azúcares totales por cada 6 onzas de yogur.
- El yogur es la única M/MA acreditable que se permite en un batido. Los batidos se pueden preparar en el centro de cuidado o comercialmente (se requiere documentación).
- Las bebidas probióticas, el yogur bebible o las bebidas de yogur no son acreditables.

½ taza (4 oz) =
1 oz eq

*No es una lista exhaustiva ** Consulte la página 4 para ver los alimentos que pueden ser acreditables con la documentación adecuada

Alimentos no acreditables como M/MA

- ✗ Carne de deli, enlatada, prensada (endiablada)
- ✗ Ceviche o pescado encurtido preparado en el centro; sushi (pescado o marisco crudo y sashimi)
- ✗ Harina de nueces (frutos secos)
- ✗ “Imitación” de queso y “productos” de queso
- ✗ Patitas de cerdo y codillos de jamón
- ✗ Queso crema o queso neufchâtel
- ✗ Queso en polvo (como el de los macarrones con queso de caja)
- ✗ Solo yemas; solo claras de huevo; sustitutos de huevo líquidos
- ✗ Tocino de cerdo y productos de imitación de tocino, tocino salado (*salt pork*) o pudín de cerdo (*scrapple*)
- ✗ Tofu, sedoso o blando, que se añade a los batidos o a los postres horneados para mejorar la textura y nutrición
- ✗ Untables de mantequilla de maní (*peanut butter spreads*) (una mezcla de mantequilla de maní y otros ingredientes)
- ✗ “Yogur” líquido y productos comerciales de yogur como el helado de yogur (*frozen yogurt*), las barras de yogur, las bebidas probióticas, el yogur bebible o las bebidas de yogur

Alimentos que pueden ser acreditables con la documentación adecuada

Es posible que algunos alimentos que contienen M/MA no aparezcan en la Guía de compra de alimentos (FBG, por sus siglas en inglés) para los Programas de Nutrición Infantil; sin embargo, aún pudieran ser acreditables con una documentación adecuada, como una etiqueta de Nutrición Infantil (CN, por sus siglas en inglés) o una Declaración de Formulación del Producto (PFS, por sus siglas en inglés). Algunos ejemplos de estos alimentos incluyen:

- ✓ Alimentos combinados, como pizza, banderillas de salchicha (*corn dogs*), *nuggets* de pollo y salsa de carne
- ✓ Carne seca (cecina) de res, aves, y mariscos
- ✓ Carnes frías (*cold cuts*) que no están incluidas en la FBG
- ✓ Tocino o salchicha de pavo que no está incluido en la FBG
- ✓ Pepperoni
- ✓ Hummus

Nota: los alimentos que están incluidos en la FBG son acreditables en los CNP. Un número limitado de alimentos combinados están incluidos en la FBG (por ejemplo, carne guisada, chili, palitos de pescado), así que primero consulte la FBG.



Ejemplo de una etiqueta CN: Pizza de grano integral*

El Programa de la Etiqueta de Nutrición Infantil (CN) es un programa federal voluntario de etiquetado para los CNP. Una etiqueta CN identifica la contribución de un producto a los requisitos del patrón de comidas. Los platos principales que contribuyen por lo menos 0.50 oz eq por porción al componente alimenticio de M/MA son elegibles para una etiqueta CN. Para obtener más información, visite: <https://www.fns.usda.gov/cn/labeling-program>.

Cuando los alimentos con etiqueta CN se sirven de acuerdo con las instrucciones, la etiqueta es documentación suficiente y proporciona una garantía contra las reclamaciones en caso de una auditoría.

Pizza de grano integral con queso

Declaración de ingredientes: harina blanca de trigo integral, queso mozzarella parcialmente descremado, tomates, pasta de tomate, agua, sal.

CN

XXXXXX

CN

Cada rebanada de 5.00 oz. de pizza de grano integral con queso proporciona 2.00 oz eq de sustituto de carne, 2.00 oz eq de granos y 1/8 taza de vegetales rojos/anaranjados para cumplir con los requisitos del patrón de comidas para la nutrición infantil. (El uso de este logotipo y las declaraciones están autorizados por el Servicio de Alimentos y Nutrición, USDA Mes/Año).

CN

CN

Peso neto: 20.0 libras



STV Foods, Inc

1234 Indigo Ave Birchtree, PA 12345


Cada rebanada de 5.00 oz proporciona 2.00 oz eq de sustitutos de carne por porción, así como 2.00 oz eq de granos y 1/8 taza de vegetales rojos/anaranjados.



*USDA solo requiere que la etiqueta de CN esté disponible en inglés. La versión en español se incluyó como una referencia.

Ejemplo de una PFS: Pollo en trozos con miel y limón verde*

Cuando la etiqueta CN no esté disponible, los operadores del programa pueden solicitar que el fabricante proporcione una PFS para mostrar cómo los ingredientes acreditables del producto contribuyen a los requisitos del patrón de comidas para las M/MA, frutas, vegetales (incluyendo los subgrupos) y granos.

 USDA no aprueba las Declaraciones de Formulación del Producto. Los operadores del programa son responsables de verificar y mantener los registros de la PFS. Evalúe siempre la PFS utilizando la **PFS Tip Sheet (Hoja de consejos de la PFS) del USDA** antes de agregarlo a su menú. (<https://www.fns.usda.gov/sites/default/files/resource-files/manufacturerPFStipsheet.pdf>)

Nombre del producto: Pollo en trozos con miel y limón verde **Código del producto:** X345
Tamaño de la porción: 2 oz **Fecha:** 9/22/2021

Carne

Descripción de los ingredientes acreditables según la FBG	Onza por porción de ingrediente crudo acreditable (A)	Rendimiento según la FBG (B)	Cantidad acreditable (A X B)
Piezas de pollo, frescas o congeladas, muslos, con rabadillas, con hueso, con piel, (alrededor de 8.7 oz cada una), aves de corral cocidas sin piel	3.84 oz	0.33 lb	1.2672 oz
Cantidad total de carne acreditable:			1.2672 oz

Fruta

Descripción de los ingredientes acreditables según la FBG	Onza por porción de ingrediente crudo acreditable (A)	Rendimiento según la FBG (B)	Unidad de compra (C)	Cantidad acreditable (A x B / C)
Jugos, enlatados, concentración natural (100% puro de frutas como manzana, uva, toronja, toronja-naranja, limón amarillo, limón verde, naranja, piña, ciruela, mandarina), jugo de frutas	0.16 oz	48.00	96.00 oz	0.0800 1/4 tazas
Cantidad total de fruta acreditable:				0.0200 tazas



Declaración de contribución al patrón de comidas
 Certifico que la información anterior es verdadera y correcta, y que una porción de **2 oz** del producto anterior (listo para servir) proporciona **1.25** onzas equivalentes de carnes/sustitutos de carne cuando se prepara de acuerdo con las instrucciones.



2 oz de pollo con miel y limón verde proporcionan 1.25 oz eq de carne.

*USDA solo requiere que la PFS esté disponible en inglés. La versión en español se incluyó como una referencia.

Otras consideraciones especiales

-  **Productos de macarrones enriquecidos con proteínas fortificadas:** Se pueden utilizar en las comidas escolares y en el SFSP para cumplir parte del requisito de M/MA o el requisito de granos, pero no para ambos en la misma comida. Si se utiliza para cumplir el requisito de M/MA, 1 onza (28.35 gramos) de producto seco puede cumplir hasta la mitad del requisito de M/MA cuando se sirve con 1 onza de carne cocida de res, pollo, pescado o queso. Puede encontrar más detalles en el Título 7 del Código de Regulaciones Federales (CFR, por sus siglas en inglés), Parte 210, Apéndice A (I)(1)(2) (<https://www.ecfr.gov/current/title-7/subtitle-B/chapter-II/subchapter-A/part-210#Appendix-A-to-Part-210>) y 7 CFR 225.16(e)(3) ([https://www.ecfr.gov/current/title-7/subtitle-B/chapter-II/subchapter-A/part-225#p-225.16\(e\)\(3\)](https://www.ecfr.gov/current/title-7/subtitle-B/chapter-II/subchapter-A/part-225#p-225.16(e)(3)))
-  Los productos elaborados con **productos alternativos de proteína (APP, por sus siglas en inglés)** son acreditables para cumplir todo o parte del requisito de M/MA. Algunos ejemplos de APP son las harinas de soya, los concentrados de soya, los aislados de soya, el concentrado de proteína de suero, el aislado de proteína de suero y la caseína. Los productos que contengan APP deben tener una etiqueta CN o PFS como documentación. Los detalles para completar esta documentación pueden encontrarse en <https://www.fns.usda.gov/cn/labeling/food-manufacturersindustry>



Ponga a prueba su conocimiento

1. Un hogar de cuidado diurno tiene poco inventario pero tiene lo siguiente para servir el almuerzo de los niños. ¿Cuál de estas opciones podría servirse para cumplir con el requisito de M/MA para un almuerzo del CACFP? (**Seleccione una opción**)

- Batido preparado con tofu sedoso
- Sándwich de queso a la plancha
- Carne de venado donada por un padre
- Tortilla con claras de huevo
- Una mezcla de almendras y semillas de sésamo

2. Los estudiantes de secundaria solicitaron más alimentos en sus menús de desayuno. El gerente de la cafetería decide agregar ½ taza de yogur a un menú que tiene frutas mixtas (1 taza), panqueques (1 oz eq de granos) y leche (1 taza). ¿Se puede usar el yogur como parte de un desayuno reembolsable en el SBP?

- Sí
- No

Tabla 1A: Programa de Desayuno Escolar (SBP)

Componentes alimenticios	Grado K-5	Grado 6-8	Grado 9-12
Cantidad semanal de alimentos¹ (mínimo diario)			
Frutas (tazas) ^{2,3}	5(1)	5(1)	5(1)
Vegetales (tazas) ^{2,3}	0	0	0
Granos (oz eq) ⁴	7-10 (1)	8-10 (1)	9-10 (1)
Carnes/Sustitutos de carne (oz eq) ⁵	0	0	0
Leche líquida (tazas) ⁶	5 (1)	5 (1)	5 (1)

3. Un operador del SFSP encontró una carne fría (*cold cut*) de pavo que recibió altas calificaciones de aceptación por parte de los participantes del programa y el operador tiene la oportunidad de comprarla al por mayor a un buen precio. Sin embargo, este producto no está incluido en la FBG. ¿Qué debe hacer el operador del programa **antes** de comprar el producto para determinar cómo contribuye a los requisitos del patrón de comidas? (**Seleccione todas las opciones que sean correctas**).

- Adelante, úselo, ya que los niños lo disfrutarán y consumirán esta comida.
- Pídale al fabricante que le proporcione una PFS del producto. Evalúe la PFS usando la **PFS Tip Sheet (Hoja de consejos de la PFS) del USDA** (<https://www.fns.usda.gov/sites/default/files/resource-files/manufacturerPFStipsheet.pdf>).
- No lo use. Si no está incluido en la FBG, no es acreditable.
- Consulte la página web de la etiqueta CN (<https://www.fns.usda.gov/cn/labeling-program>) para determinar si este producto tiene una etiqueta CN.





Respuestas

1. Un hogar de cuidado diurno tiene poco inventario pero tiene lo siguiente para servir el almuerzo de los niños. ¿Cuál de estas opciones podría servirse para cumplir con el requisito de M/MA para un almuerzo del CACFP? **(Seleccione una opción)**

- Batido preparado con tofu sedoso
No: El tofu en los batidos no es acreditable.
- Carne de venado donada por un padre
No: Toda la carne de caza debe tener la debida inspección y aprobación por parte de una agencia estatal, local o federal; o cuando se sirva como alimento tradicional en las reservaciones indígenas o escuelas e instituciones dirigidas por Tribus y Organizaciones de Tribus Indígenas.
- Una mezcla de almendras y semillas de sésamo
No: las nueces (frutos secos) y las semillas solo pueden cumplir la mitad del requisito de la M/MA. Sería necesario servir M/MA adicionales para cumplir con todo el requisito.
- Sándwich de queso a la plancha
Sí: Esto es acreditable
- Tortilla con claras de huevo
No: Las claras de huevo solas no son acreditables, únicamente el huevo entero.

2. Los estudiantes de secundaria solicitaron más alimentos en sus menús de desayuno. El gerente de la cafetería decide agregar ½ taza de yogur a un menú que tiene frutas mixtas (1 taza), panqueques (1 oz eq de granos) y leche (1 taza). ¿Se puede usar el yogur como parte de un desayuno reembolsable en el SBP?

- Sí: una M/MA no es un requisito en el SBP, pero 1 oz eq de granos se puede reemplazar con 1 oz eq de M/MA una vez que se cumpla el requisito de granos diarios. El requisito de 1 oz eq de granos diarios se cumple con los panqueques, por lo que la ½ taza de yogur se puede servir y contribuir al requisito semanal de granos de 9 a 10 oz eq.**
- No

Tabla 1A: Programa de Desayuno Escolar (SBP)

Componentes alimenticios	Grado K-5	Grado 6-8	Grado 9-12
Cantidad semanal de alimentos¹ (mínimo diario)			
Frutas (tazas) ^{2,3}	5(1)	5(1)	5(1)
Vegetales (tazas) ^{2,3}	0	0	0
Granos (oz eq) ⁴	7-10 (1)	8-10 (1)	9-10 (1)
Carnes/Sustitutos de carne (oz eq) ⁵	0	0	0
Leche líquida (tazas) ⁶	5 (1)	5 (1)	5 (1)

3. Un operador del SFSP encontró una carne fría (*cold cut*) de pavo que recibió altas calificaciones de aceptación por parte de los participantes del programa y el operador tiene la oportunidad de comprarla al por mayor a un buen precio. Sin embargo, este producto no está incluido en la FBG. ¿Qué debe hacer el operador del programa **antes** de comprar el producto para determinar cómo contribuye a los requisitos del patrón de comidas? **(Seleccione todas las opciones que sean correctas).**

- Adelante, úselo, ya que los niños lo disfrutarán y consumirán esta comida.
- No lo use. Si no está incluido en la FBG, no es acreditable.
- Consulte la página web de la etiqueta CN (<https://www.fns.usda.gov/cn/labeling-program>) para determinar si este producto tiene una etiqueta CN.**
- Pídale al fabricante que le proporcione una PFS del producto. Evalúe la PFS usando la *PFS Tip Sheet* (Hoja de consejos de la PFS) del USDA (<https://www.fns.usda.gov/sites/default/files/resource-files/manufacturerPFStipsheet.pdf>).**

Es importante asegurarse de que el producto que se sirve es acreditable. Primero, consulte la FBG. Sin embargo, si el producto no está incluido en la FBG, es posible que aún sea acreditable. En este caso, consulte la página web de la etiqueta CN para determinar si el producto tiene una etiqueta CN. Si la tiene, puede usar el producto. Si no tiene una etiqueta CN, pídale al fabricante una PFS que muestre cómo el producto es acreditable en los CNP. Consulte la ***Tip Sheet for Accepting Processed Product Documentation*** (Hoja de consejos para aceptar la documentación de productos procesados) para obtener más información sobre cómo un producto que no está incluido en la FBG puede contribuir a una comida reembolsable (https://www.fns.usda.gov/sites/default/files/resource-files/cn_tipsheet-processedproduct.pdf).