

Sirviendo alimentos combinados comprados en la tienda en el Programa de Alimentos (CACFP)

Un alimento combinado comprado en la tienda es cualquier producto alimenticio comprado en la tienda que combina dos o más componentes del menú en un solo alimento. Nuggets de pollo, palitos de pescado, perros de maíz, pizza, ravioles de carne de res y estofado de verduras son solo algunos ejemplos comunes de alimentos combinados comprados en la tienda, hay muchos más.

Para servir una comida combinada comprada en la tienda, debe contener la siguiente documentación aceptable:

- Un producto alimenticio combinado comprado en la tienda debe contener una etiqueta de **Nutrición Infantil (CN-Child Nutrition)** en el paquete.
Un proveedor también puede obtener una **Declaración de formulación del producto (PFS- Product Formulation Statement)** del fabricante.
Ninguna parte del producto puede ser reclamada para reembolso sin estos tipos de identificación del producto.
- Un proveedor puede enviar documentación a la Oficina del Programa de Alimentos o solicitar la aprobación de su Especialista en Nutrición antes de servir un Producto Combinado de Alimentos Comprados en la Tienda.
- Si obtiene documentación para un producto, guárdelo en su archivo.

Ejemplo sobre cómo usar una etiqueta de nutrición infantil



Estados de la etiqueta CN:

2 palitos de pescado = 1 onza de carne/alternativa y ½ porción de grano

Paso 1: Determine cuánto se debe servir a cada participante en cada grupo de edad para cumplir con los requisitos del patrón de comidas del CACFP.

Ecuación: Número de artículos según la etiqueta CN / onzas de carne/alternativa según la etiqueta CN x CACFP Patrón de Alimentos Tamaño de Porción

1-2 años de edad

- 1 oz carne/alt
- 2 palitos de pescado

3-5 años de edad

- 1.5 oz carne/alt
- 3 palitos de pescado

6-18 años de edad, adultos

- 2 oz carne/alt
- 4 palitos de pescado

La etiqueta CN incluye:

- Declaración de la contribución del producto a los requisitos del patrón de comidas.
- Número de identificación del producto de 6 dígitos
- Declaración que especifica que el uso de la etiqueta CN fue autorizado por FNS
- Mes y año de aprobación

Etiqueta de nutrición infantil (etiqueta CN): Se puede encontrar una etiqueta de producto en cualquier alimento combinado comprado en la tienda.

Para cumplir con el requisito de comidas del CACFP, es necesario servir las cantidades adecuadas de cada componente alimenticio. Una etiqueta CN mostrará cuánta carne o alternativa de carne, grano, fruta o verdura se encuentran en un producto.

El Servicio de Alimentos y Nutrición (FNS-Food and Nutrition Service) del USDA (Departamento de agricultura de los Estados Unidos) administra el programa de etiquetado de Nutrición Infantil (CN) para empresas de alimentos. La etiqueta CN indica la contribución de un producto a los requisitos del patrón de comidas CACFP. Los productos con etiqueta CN, como pizzas, carne empanizada y productos de aves de corral, generalmente se empaquetan en grandes cantidades para las operaciones de servicio de alimentos. Raramente están disponibles en tiendas de comida típica.

Declaración de formulación del producto (Hoja de análisis del producto): proporciona información sobre el producto y si cumple con los estándares necesarios para cumplir con los requisitos de comidas del CACFP. Se pueden obtener hojas de información del fabricante con una explicación detallada de lo que el producto realmente contiene y la cantidad de cada ingrediente en peso. Su Especialista en Nutrición o Gerente del Programa de Alimentos puede ayudarlo a responder preguntas sobre productos alimenticios preparados comercialmente y / o análisis de productos. Vea ejemplo a continuación:

**Sample Product Formulation Statement (Product Analysis)
for Meat/Meat Alternate (M/MA) Products**

Child Nutrition Program operators should include a copy of the label from the purchased product carton in addition to the following information on letterhead signed by an official company representative.

Product Name: _____ Code No.: _____

Manufacturer: _____ Case/Pack/Count/Portion/Size: _____

I. Meat/Meat Alternate

Please fill out the chart below to determine the creditable amount of Meat/Meat Alternate (M/MA)

Description of Creditable Ingredients per Food Buying Guide (FBG)	Ounces per Raw Portion of Creditable Ingredient	Multiply	FBG Yield/ Servings Per Unit	Creditable Amount *
		X		
		X		
		X		
A. Total Creditable M/MA Amount ¹				

* Creditable Amount - Multiply ounces per raw portion of creditable ingredient by the FBG Yield Information.

Total weight (per portion) of product as purchased: _____

Total creditable amount of product (per portion): _____
 (Reminder: Total creditable amount cannot exceed the total weight of product.)

I certify that the above information is true and correct and that a _____ ounce serving of the above product (ready for serving) contains _____ ounces of equivalent meat/meat alternate when prepared according to directions.

I further certify that any APP used in the product conforms to the Food and Nutrition Service Regulations (7 CFR Parts 210, 220, 225, 226, Appendix A) as demonstrated by the attached supplier documentation.

Signature: _____ Title: _____

Printed Name: _____ Date: _____

Phone Number: _____

Recordatorio importante con respecto a servir productos alimenticios combinados comprados en la tienda en el CACFP: Ninguna parte de un producto combinado de alimentos comprados en la tienda se puede servir sin la documentación y aprobación adecuadas del Programa de Alimentos, antes de servir. Los productos alimenticios combinados comprados en la tienda no se pueden reclamar en los menús para el reembolso en el Programa de Alimentos.

¿Preguntas? No dude en comunicarse con el Programa de Alimentos si tiene preguntas. Contacte a su Especialista en Nutrición o al Programa de Alimentos 4-C (608) 271-5242, 1-800 292-2429. foodprog@4-c.org.

Una gran alternativa para servir productos alimenticios combinados es hacer versiones caseras.

Haz tus propias pepitas de pollo

- 1/2 pechuga de pollo
- 1 huevo grande
- 1 pizca de sal
- 1/2 taza de migas de pan, simples
- 2 cucharadas de mantequilla, sin sal, derretida
- 2 cucharadas de aderezo de miel y mostaza



Hierva cinco onzas de pechuga de pollo por 20 minutos en agua. En una licuadora, mezcle la pechuga de pollo cocida, 1 huevo y sal. Empaque pequeñas bolas de la mezcla de carne en moldes para galletas y enrolle en las migas de pan. O haga la mezcla de carne en bolitas y enrolle las migas de pan. Las formas son opcionales. Coloque formas (o bolas) en una bandeja para hornear galletas. Rocíe con un poco de mantequilla para que estén más crujientes. Hornee a 400 grados por unos 10 minutos. Voltea a la mitad si quieres que ambos lados estén crujientes. Sumerja en su salsa favorita, como salsa de tomate, mostaza con miel, salsa BBQ o aderezo Ranch.

Nuggets crujientes de tofu al horno

32 onzas - Tofu, firme
1/4 taza - aceite de oliva
1/2 taza - harina blanca, trigo integral
1/2 taza - harina de maíz
1 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de ajo en polvo
1/2 cucharadita - cebolla en polvo



Precaliente el horno a 400 grados y forre una bandeja para hornear con papel pergamino o una estera de silicona. Drene los bloques de tofu y córtelos en seis losas rectangulares. Seca las losas con una toalla hasta que estén secas, luego corte cada losa por la mitad dos veces para hacer cuatro pepitas por losa. Vierte el aceite de oliva en un tazón mediano y reserva. En una bolsa para congelar galones, combine la harina de trigo integral, harina de maíz, sal, ajo en polvo, cebolla en polvo y en lotes, sumerja las pepitas en aceite de oliva, luego agréguelas a la bolsa y agite hasta que estén bien cubiertas. Acomode las pepitas juntas en su bandeja para hornear. Hornee por 20 minutos, voltee y luego hornee 15 minutos más. Sirva con salsa de tomate, barbacoa o su salsa favorita.

Pizza Pita Fácil

6 - Pequeños bolsillos de pita (pueden ser trigo integral o pitas blancas)
Salsa de pizza
Queso mozzarella
Ingredientes de pizza de elección



Precaliente el horno a 375 grados y forre una bandeja para hornear con pergamino o tapete de silicona. Divide las pitas aparte. Permita que cada niño arme su propia pita con ayuda. Coloque en la bandeja para hornear y hornee hasta que el queso se derrita. Deja enfriar brevemente y sirve.