

# Crediting **Fluid Milk** in the **Child Nutrition Programs** Tip Sheet



Fluid milk is a required component for reimbursable meals in Child Nutrition Programs (CNP) such as the National School Lunch Program (NSLP), the School Breakfast Program (SBP), the Child and Adult Care Food Program (CACFP), and the Summer Food Service Program (SFSP). Fluid milk must be offered at each breakfast, lunch, or supper meal service. Program operators have the option to serve fluid milk as one of the two components of a snack served in the SFSP, CACFP, and in the NSLP Afterschool Snack Service.

## What Is Milk?

- **Fluid milk** refers to pasteurized fat-free (skim) milk; low-fat (1%) milk; reduced-fat (2%) milk; whole milk; lactose-free milk; lactose-reduced milk; cultured milk, such as cultured buttermilk, cultured kefir milk, and cultured acidophilus milk; acidified milk, such as acidified kefir milk and acidified acidophilus milk; and Ultra High Temperature (UHT) milk: all of which meet State and local standards for such milk.
- **Milk substitutes** must be nutritionally equivalent to milk and provide specific levels of calcium, protein, vitamins A and D, magnesium, phosphorus, potassium, riboflavin, and vitamin B-12 and must be consistent with State and local standards.



More training, menu planning, and nutrition education materials can be found at [TeamNutrition.USDA.gov](https://TeamNutrition.USDA.gov).




FNS 934 • October 2022

USDA is an equal opportunity provider, employer, and lender.



# Milk Types Allowed by Program

## School Meals, Child and Adult Care Food Program, Afterschool Snack

Age (Grade)	Milk Type
12–23 months	 Unflavored: Whole
2–5 years	 Unflavored: Low-fat (1%)/Fat-free (skim)
6–Adult (K–12)	 Unflavored: Low-fat (1%)/Fat-free (skim) Flavored: Low-fat (1%)/Fat-free (skim)




Flavored milk may be served to children ages 6 years and older.

School Meals (NSLP, SBP) only: Schools must offer at least two different options of fluid milk; at least one of them must be unflavored milk.

### Milk Transition for Infants and Preschoolers

- Iron-fortified formula may be served to children between the ages of 12 months and 13 months to help with the transition to whole milk.
- Unflavored whole milk and reduced-fat (2%) milk may be served to children between the ages of 24 and 25 months to help with the transition to fat-free milk or low-fat (1%) milk.

### Summer Food Service Program

Age	Milk Type
All Ages	 Unflavored: Whole/Reduced-fat (2%)/Low-fat (1%)/Fat-free (skim) Flavored: Whole/Reduced-fat (2%)/Low-fat (1%)/Fat-free (skim)

A serving of milk must be at least ¼ cup (or 2 fl oz) in order to credit toward the milk requirement.

# Minimum Milk Requirements by Age or Grade

Program	Age in years	Grade	Minimum amount
<ul style="list-style-type: none"> <li>• CACFP</li> <li>• Preschool</li> <li>• Afterschool Snack</li> </ul>	1–2	N/A	4 fl oz
<p><b>Meals only:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CACFP Meals</li> <li>• Preschool Meals</li> </ul>	3–5	N/A	6 fl oz
<p><b>Snack only:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CACFP Snack</li> <li>• Preschool Snack</li> <li>• Afterschool Snack</li> </ul>	3–5	N/A	4 fl oz
<ul style="list-style-type: none"> <li>• CACFP</li> <li>• Afterschool Snack</li> <li>• SFSP*</li> </ul>	6 and older (includes Adult participants)	N/A	8 fl oz
<ul style="list-style-type: none"> <li>• NSLP/SBP</li> </ul>	N/A	K–12	8 fl oz

\*State agencies may authorize SFSP sponsors to follow CACFP meal pattern requirements for children under age 6, which include smaller serving sizes than the 8 fl oz indicated in the SFSP.

## Tips to Remember

- ✓ Fluid Milk **must be** offered at each meal.
- ✓ Fluid milk **may be** offered as one of the two required meal components at snack; however, the other required meal component must not be a beverage.
- ✓ At breakfast and snack, fluid milk may be offered as a beverage, on cereal, or both.
- ✓ At lunch and supper, fluid milk must be offered as a beverage.
- ✓ Special note for CACFP Adult Participants only
  - Fluid milk is optional at supper.
  - 6 oz or  $\frac{3}{4}$  cup of yogurt may be served in place of 8 fl oz of milk once per day when yogurt is not served as a meat alternate in the same meal.



# Milk Substitutes

Nondairy beverages offered as fluid milk substitutes may also be offered in CNP. However, they must be nutritionally equivalent to fluid milk and provide certain amounts of specific nutrients (except for SFSP).



- ✓ If a milk substitute is desired for a child, the parent/guardian must request the substitute in writing, and the milk substitute must be nutritionally equivalent to milk, except for SFSP.
- ✓ Goat's milk may be served in place of cow's milk, provided it meets State standards for fluid milk. Age-specific requirements for percent fat content and flavored vs. unflavored still apply.



## Nutrient Requirements for Fluid Milk Substitutes/Nondairy Beverages

Nutrient	Per Cup (8 fl oz)
Calcium	276 milligrams
Protein	8 grams
Vitamin A	500 International Units
Vitamin D	100 International Units (2.5 micrograms)
Magnesium	24 milligrams
Phosphorus	222 milligrams
Potassium	349 milligrams
Riboflavin	0.44 milligrams
Vitamin B-12	1.1 micrograms

## Nutrient Requirements for Fluid Milk Substitutes/Nondairy Beverages (Continued)

**Not all “milk” is created equal.** Drinks made with nuts, rice, or coconuts often contain little or no protein. Nondairy beverages that are **not** nutritionally equivalent to cow’s milk are not a creditable replacement for milk in the CNP. In general, only certain nondairy beverages meet the nutrient standards for nondairy fluid milk substitutes.

**Nondairy fluid milk substitutes that are not nutritionally equivalent to fluid milk** may only credit toward a reimbursable meal or snack with a medical statement from a State-recognized medical authority (a licensed healthcare provider), such as a medical doctor, physician’s assistant, or nurse. Most commercial almond, coconut, and rice beverages are **not** nutritionally equivalent to fluid milk.



## Milk Products That Do Not Contribute Toward Meal Pattern Requirements

---

- ✗ Canned Evaporated Milk & Dry Milk\*\*
- ✗ Cream
- ✗ Cream Soups & Sauces
- ✗ Custards/Puddings
- ✗ Eggnog
- ✗ Frozen Yogurt
- ✗ Half & Half
- ✗ Ice Cream
- ✗ Ice Milk/Sherbet/Sorbet
- ✗ Imitation & Ultra-Filtered Milk
- ✗ Pudding Pops
- ✗ Raw Milk (including certified raw milk)
- ✗ Sour Cream
- ✗ Sweetened Condensed Milk

\*\*Canned evaporated milk and dry milk may be creditable as reconstituted milk under certain conditions of limited fluid milk availability. Check with your State agency for more information.

# Crediting of Fluid Milk in Smoothies for Child Nutrition Programs

Smoothies containing milk may be offered as part of reimbursable meals and snacks in Child Nutrition Programs. Smoothies can be prepared in-house or commercially. Some ingredients in smoothies, including fluid milk, may credit as long as there is documentation showing how the product meets meal pattern requirements. The type of milk used in the smoothie must be consistent with the policies for the program, meal, and age group being served.



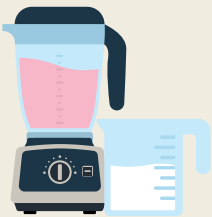
## Commercially prepared smoothies

Acceptable forms of documentation include Product Formulation Statements (PFS) or CN labels for commercially prepared smoothies.



## In-house smoothies

Smoothies prepared in-house must be documented with a standardized recipe. It is important to use a standardized recipe to make sure it produces the same amount of smoothie each time it is prepared. The standardization process can also help schools determine how the smoothie credits toward meal pattern requirements.



## Crediting

Smoothies must contain at least  $\frac{1}{4}$  cup (or 2 fl oz) of fluid milk per serving in order to credit toward the milk component. If the smoothie contains less than the minimum amount of fluid milk required, additional fluid milk must be offered. For example, schools are required to offer 8 fl oz of milk at meals to each student in grades K–12. If the school offers smoothies that provide 4 fl oz of milk per smoothie, the school must offer at least another 4 fl oz of milk to each student during the same meal.

### For more information on smoothies, check out:

- ✓ Smoothies Offered in Child Nutrition Programs (<https://www.fns.usda.gov/cn/smoothies-offered-child-nutrition-programs>)
- ✓ Team Nutrition's *Offering Smoothies as Part of Reimbursable School Meals* (<https://www.fns.usda.gov/tn/offering-smoothies-part-reimbursable-school-meals>)

**Note:** Milk used in preparation of menu items other than smoothies does not credit toward the fluid milk requirement.





## Test Your Knowledge!

### True or False

1. Fluid milk used as an ingredient in recipes (other than smoothies) can credit toward the fluid milk requirement.  
 True  False
2. In the CACFP, a serving of fluid milk is optional at supper for adult participants.  
 True  False
3. Fluid milk is not a required meal component at breakfast, lunch, or supper meal service.  
 True  False



### Multiple Choice

4. Which milk product does not contribute toward the meal pattern requirements for CNPs?  
 A. Sweetened condensed milk  
 B. Unflavored low-fat (1%) milk  
 C. Certified raw milk  
 D. A & C
5. When crediting milk in smoothies, what is the minimum amount of milk required per serving?  
 A. ½ cup  C. ¼ cup  
 B. 1 cup  D. ⅛ cup
6. What is the minimum required amount of milk to offer children ages 3–5 years in the CACFP and Preschool breakfast, lunch, and supper?  
 A. 4 fl oz  C. 6 fl oz  
 B. 8 fl oz  D. 2 fl oz



# Answers

## True or False

- Fluid milk used as an ingredient in recipes (other than smoothies) can credit toward the fluid milk requirement.
  - True
  - False: Milk used in preparation of menu items other than smoothies does not credit toward the fluid milk requirement.**
- In the CACFP, a serving of fluid milk is optional at supper for adult participants.
  - True: A serving of fluid milk is optional for supper served to adult participants in the CACFP.**
  - False
- Fluid milk is not a required meal component at breakfast, lunch, or supper meal service.
  - True
  - False: Fluid milk is a required component for reimbursable meals in Child Nutrition Programs (CNP). Fluid milk is not required for adult participants in the CACFP at supper.**



## Multiple Choice

- Which milk product does not contribute toward the meal pattern requirements for Child Nutrition Programs?
  - A. Sweetened condensed milk
  - B. Unflavored low-fat (1%) milk
  - C. Certified raw milk
  - D. A & C**  
**Sweetened condensed milk does not meet the definition of fluid milk. Raw milk is not pasteurized and therefore does not meet regulations requiring the use of pasteurized milk.**
- When crediting milk in smoothies, what is the minimum amount of milk required per serving?
  - A. ½ cup
  - B. 1 cup
  - C. ¼ cup**  
**The minimum creditable amount of milk is ¼ cup (or 2 fl oz fluid milk).**
  - D. ⅛ cup
- What is the minimum required amount of milk to offer children ages 3–5 years in the CACFP and Preschool breakfast, lunch, supper?
  - A. 4 fl oz
  - B. 8 fl oz
  - C. 6 fl oz**  
**The minimum milk required for children ages 3–5 years in CACFP and Preschool meals is 6 fl oz of milk at meals.**
  - D. 2 fl oz



# Consejos para la acreditación de **leche líquida** en los **Programas de Nutrición Infantil**



La leche líquida es un componente alimenticio requerido en las comidas 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 Desayuno Escolar (SBP, 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). En cada servicio de desayuno, almuerzo o cena se debe ofrecer leche líquida. Los operadores del programa tienen la opción de servir leche líquida como uno de los dos componentes de una merienda (refrigerio) en el SFSP, el CACFP o en el Servicio de Meriendas Después de la Escuela del NSLP.

## ¿Qué es la leche?

- **La leche líquida** se refiere a la leche pasteurizada sin grasa (descremada); leche baja en grasa (1%); leche reducida en grasa (2%); leche entera; leche sin lactosa; leche reducida en lactosa; leche fermentada, como el suero de leche fermentado, leche kéfir fermentada y leche acidófila fermentada; leche acidificada, como la leche kéfir acidificada y leche acidófila acidificada; y a leche de temperatura ultra alta (UHT, por sus siglas en inglés): las cuales cumplen con los estándares estatales y locales para estos tipos de leche.
- **Los sustitutos de leche** deben ser nutricionalmente equivalentes a la leche de vaca y proporcionar niveles específicos de calcio, proteína, vitaminas A y D, magnesio, fósforo, potasio, riboflavina y vitamina B-12 y deben estar de acuerdo con los estándares estatales y locales.



Puede encontrar más materiales de capacitación, planificación de menús y educación nutricional en [TeamNutrition.USDA.gov](https://TeamNutrition.USDA.gov).

FNS 934-S • Julio 2023

USDA es un proveedor, empleador y prestamista que ofrece igualdad de oportunidades.



# Tipos de leche permitidos según el programa

## Comidas Escolares, Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos, Meriendas Después de la Escuela

Edad (Grado)	Tipo de leche	Tipos permitidos
De 12 a 23 meses de edad		Sin sabor añadido: entera
De 2 a 5 años de edad		Sin sabor añadido: baja en grasa (1%) / sin grasa (descremada)
De 6 años en adelante (K-12)		Sin sabor añadido: baja en grasa (1%) / sin grasa (descremada) Con sabor añadido: baja en grasa (1%) / sin grasa (descremada)

Se puede servir leche con sabor añadido a los niños de 6 años en adelante.


Sólo para comidas escolares (NSLP, SBP): Las escuelas deben ofrecer al menos dos opciones diferentes de leche líquida; al menos una de ellas debe ser leche sin sabor añadido.



### Transición a la leche para bebés y niños de edad preescolar

- La fórmula infantil fortificada con hierro se le puede servir a niños entre los 12 y 13 meses de edad para ayudarles durante la transición a la leche entera.
- La leche entera sin sabor añadido y la leche reducida en grasa (2%), sin sabor añadido se le puede servir a los niños entre 24 y 25 meses de edad para ayudarles durante la transición a la leche sin grasa (descremada) o baja en grasa (1%).

### Programa de Servicio de Alimentos de Verano

Edad	Tipo de leche	Tipos permitidos
Todas las edades		Sin sabor añadido: entera/reducida en grasa (2%) / baja en grasa (1%) / sin grasa (descremada) Con sabor añadido: entera/reducida en grasa (2%) / baja en grasa (1%) / sin grasa (descremada)

Una porción de leche debe ser de al menos ¼ taza (o 2 fl oz) para ser acreditable al requisito de la leche.

# Requisitos mínimos de leche por edad o grado

Programa	Edad en años	Grado	Cantidad mínima
<ul style="list-style-type: none"> <li>• CACFP</li> <li>• Preescolar</li> <li>• Meriendas Después de la Escuela</li> </ul>	1 a 2	N/A	4 fl oz
<b>Solo comidas:</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comidas del CACFP</li> <li>• Comidas preescolares</li> </ul>	3 a 5	N/A	6 fl oz
<b>Solo merienda (refrigerio):</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Merienda (refrigerio) del CACFP</li> <li>• Merienda (refrigerio) preescolar</li> <li>• Meriendas Después de la Escuela</li> </ul>	3 a 5	N/A	4 fl oz
<ul style="list-style-type: none"> <li>• CACFP</li> <li>• Meriendas Después de la Escuela</li> <li>• SFSP*</li> </ul>	6 en adelante (incluyendo participantes adultos)	N/A	8 fl oz
<ul style="list-style-type: none"> <li>• NSLP/SBP</li> </ul>	N/A	K-12	8 fl oz

\*Las agencias estatales pueden autorizar a los patrocinadores del SFSP a seguir los requisitos del patrón de comidas del CACFP para los niños menores de 6 años de edad, que incluyen porciones más pequeñas que las de 8 fl oz indicadas en el SFSP.

## Consejos para recordar

✓ La leche líquida **debe** ofrecerse en cada comida.

✓ La leche líquida **puede** ofrecerse como uno de los dos componentes alimenticios requeridos en la merienda (refrigerio), sin embargo, el otro componente alimenticio requerido no puede ser una bebida.

✓ La leche líquida puede ofrecerse como una bebida, con el cereal o en una combinación de ambos durante el desayuno y la merienda (refrigerio).

✓ La leche líquida debe ofrecerse como una bebida en el almuerzo y la cena.

✓ Nota especial para los participantes adultos del CACFP solamente

- La leche líquida es opcional en la cena.
- Se puede servir 6 onzas o  $\frac{3}{4}$  taza de yogur en lugar de 8 fl oz de leche una vez al día cuando el yogur no se sirve como un sustituto de carne en la misma comida.



# Sustitutos de leche

Las bebidas no lácteas que se ofrezcan como sustitutos de leche líquida también pueden ofrecerse en el CNP. Sin embargo, deben ser nutricionalmente equivalentes a la leche de vaca y proporcionar ciertas cantidades de nutrientes específicos (excepto en el SFSP).



✓ Si se desea un sustituto de leche para un niño, el padre o el guardián/tutor legal debe solicitarlo por escrito, y el sustituto de leche debe ser nutricionalmente equivalente a la leche de vaca, excepto en el SFSP.

✓ La leche de cabra puede servirse en lugar de la leche de vaca, siempre y cuando cumpla con los estándares estatales de la leche líquida. Los requisitos específicos según la edad sobre el contenido de grasa y si viene con o sin sabor añadido aún aplican.



## Requisitos de nutrientes para los sustitutos de leche líquida y las bebidas no lácteas

### Nutriente

### Por taza (8 fl oz)

Calcio

276 miligramos

Proteína

8 gramos

Vitamina A

500 unidades internacionales (150 microgramos)

Vitamina D

100 unidades internacionales (2.5 microgramos)

Magnesio

24 miligramos

Fósforo

222 miligramos

Potasio

349 miligramos

Riboflavina

0.44 miligramos

Vitamina B-12

1.1 microgramos

## Requisitos de nutrientes para los sustitutos de leche líquida y las bebidas no lácteas (continuación)

**No toda “leche” está hecha igual.** Las bebidas elaboradas con nueces (frutos secos), arroz o coco suelen contener poca o ninguna proteína. Las bebidas no lácteas que **no** son nutricionalmente equivalentes a la leche de vaca, no son un sustituto que se puedan acreditar a la leche en el CNP. En general, solo algunas bebidas no lácteas cumplen con los estándares de nutrientes para los sustitutos no lácteos de la leche líquida.

**Los sustitutos de leche líquida (bebidas no lácteas) que no son nutricionalmente equivalentes a la leche líquida** solamente pueden ser acreditables en una comida o merienda (refrigerio) reembolsable con un certificado médico emitido por una autoridad médica reconocida por el estado (un profesional de la salud licenciado), como un doctor, asistente médico o enfermero. La mayoría de las bebidas comerciales de almendra, coco y arroz **no** son nutricionalmente equivalentes a la leche líquida.



## Productos lácteos que no contribuyen a los requisitos del patrón de comidas

- ✗ Crema
- ✗ Crema agria (*sour cream*)
- ✗ Helado
- ✗ Helado (*ice milk*)/Sorbete (*sherbet/sorbet*)
- ✗ Imitación de leche y leche ultrafiltrada
- ✗ Leche condensada
- ✗ Leche cruda (sin pasteurización) (incluyendo la leche cruda certificada)
- ✗ Leche evaporada enlatada y leche en polvo\*\*
- ✗ Mitad leche, mitad crema (*half & half*)
- ✗ Natillas/Pudines (*puddings*)
- ✗ Paletas de pudín
- ✗ Ponche de huevo
- ✗ Sopas a base de crema y salsas con crema
- ✗ Yogur congelado o helado de yogur (*frozen yogurt*)

\*\*La leche evaporada enlatada y la leche en polvo pueden acreditarse como leche reconstituida cuando la disponibilidad de la leche líquida es limitada. Comuníquese con su agencia estatal para obtener más información.

# Acreditación de la leche líquida en batidos para los Programas de Nutrición Infantil

Los batidos que contienen leche se pueden ofrecer como parte de las comidas y meriendas (refrigerios) reembolsables en los Programas de Nutrición Infantil. Los batidos pueden ser preparados en el centro de cuidado o comercialmente. Algunos ingredientes de los batidos, incluyendo la leche líquida, pueden acreditarse siempre y cuando haya documentación que demuestre que el producto cumple con los requisitos del patrón de comidas. El tipo de leche que se usa en el batido debe estar de acuerdo con las políticas del programa, la comida y el grupo de edad al cual se le sirve.



## Batidos preparados comercialmente

Las formas aceptables de documentación para batidos preparados comercialmente incluyen la Declaración de Formulación del Producto (PFS, por sus siglas en inglés) y la etiqueta de Nutrición Infantil (CN, por sus siglas en inglés).



## Batidos preparados en el centro de cuidado

Los batidos preparados en el centro de cuidado deben tener una receta estandarizada como documentación. Es importante utilizar una receta estandarizada para asegurarse de que produce la misma cantidad de batido cada vez que se prepara. El proceso de estandarización también puede ayudar a las escuelas a determinar cómo se acredita el batido según los requisitos del patrón de comidas.



## Acreditación

Los batidos deben contener al menos  $\frac{1}{4}$  taza (o 2 fl oz) de leche líquida por porción para ser acreditable al componente de la leche. Si el batido contiene menos de la cantidad mínima de leche líquida requerida, deberá ofrecerse leche líquida adicional. Por ejemplo, las escuelas deben ofrecer 8 fl oz de leche en las comidas a cada estudiante de kínder a 12° grado (K-12). Si la escuela ofrece batidos de 4 fl oz de leche por batido, la escuela debe ofrecer al menos 4 fl oz de leche adicionales a cada estudiante durante la misma comida.

Para obtener más información sobre los batidos, consulte:

- ✓ Batidos ofrecidos en los Programas de Nutrición Infantil (*Smoothies Offered in Child Nutrition Programs*) en <https://www.fns.usda.gov/cn/smoothies-offered-child-nutrition-programs>
- ✓ Ofrecimiento de batidos como parte de las comidas escolares reembolsables (*Offering Smoothies as Part of Reimbursable School Meals*) de Team Nutrition <https://www.fns.usda.gov/es/tn/offering-smoothies-part-reimbursable-school-meals>

**Nota:** La leche que se utiliza en la preparación de alimentos del menú que no sea para batidos no es acreditable al requisito de leche líquida.





## Ponga a prueba su conocimiento

### Verdadero o falso

1. La leche líquida que se usa como ingrediente en recetas (que no sea para batidos) puede acreditarse al requisito de leche líquida.  
 Verdadero  Falso
2. En el CACFP, una porción de leche líquida es opcional en la cena para los participantes adultos.  
 Verdadero  Falso
3. La leche líquida no es un componente alimenticio requerido en el servicio de comidas de desayuno, almuerzo o cena.  
 Verdadero  Falso



### Seleccione la respuesta correcta

4. ¿Qué producto lácteo no contribuye a los requisitos del patrón de comidas del CNP?  
 A. Leche condensada  
 B. Leche baja en grasa (1%) sin sabor añadido  
 C. Leche cruda (sin pasteurización) certificada  
 D. A y C
5. Cuando se acredita la leche en los batidos, ¿cuál es la cantidad mínima de leche requerida por porción?  
 A. ½ taza  C. ¼ taza  
 B. 1 taza  D. ⅓ taza
6. ¿Cuál es la cantidad mínima requerida de leche para ofrecerle a los niños de 3 a 5 años de edad en el CACFP y en el desayuno, almuerzo, y cena preescolar?  
 A. 4 fl oz  C. 6 fl oz  
 B. 8 fl oz  D. 2 fl oz



# Respuestas

## Verdadero o falso

1. La leche líquida que se usa como ingrediente en recetas (que no sea para batidos) puede acreditarse al requisito de leche líquida.
  - Verdadero
  - Falso: La leche que se utiliza en la preparación de alimentos del menú que no sea para batidos no es acreditable al requisito de leche líquida.**
2. En el CACFP, una porción de leche líquida es opcional en la cena para los participantes adultos.
  - Verdadero: Para los participantes adultos del CACFP la porción de leche líquida en la cena es opcional.**
  - Falso
3. La leche líquida no es un componente alimenticio requerido en el servicio de comidas de desayuno, almuerzo o cena.
  - Verdadero
  - Falso: La leche líquida es un componente alimenticio requerido para las comidas reembolsables en los Programas de Nutrición Infantil (CNP). La leche líquida no es requerida para los participantes adultos del CACFP en la cena.**



## Seleccione la respuesta correcta

4. ¿Qué producto lácteo no contribuye a los requisitos del patrón de comidas del CNP?
  - A. Leche condensada
  - B. Leche baja en grasa (1%) sin sabor añadido
  - C. Leche cruda (sin pasteurización) certificada
  - D. A y C**  
**La leche condensada no cumple con los estándares de la leche líquida. La leche cruda no está pasteurizada y, por lo tanto, no cumple las regulaciones que exige el uso de leche pasteurizada.**
5. Cuando se acredita la leche en los batidos, ¿cuál es la cantidad mínima de leche requerida por porción?
  - A. ½ taza
  - B. 1 taza
  - C. ¼ taza**  
**La cantidad mínima acreditable de leche es ¼ taza (o 2 fl oz de leche).**
  - D. ⅛ taza
6. ¿Cuál es la cantidad mínima requerida de leche para ofrecerle a los niños de 3 a 5 años de edad en el CACFP y en el desayuno, almuerzo y cena preescolar?
  - A. 4 fl oz
  - B. 8 fl oz
  - C. 6 fl oz**  
**La cantidad mínima de leche requerida para los niños de 3 a 5 años de edad en el CACFP y en las comidas preescolares es de 6 fl oz de leche en las comidas.**
  - D. 2 fl oz