

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



Meats/Meat Alternates (M/MA) are a required meal component for reimbursable lunches and suppers in Child Nutrition Programs (CNP), 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/MA are not required for a reimbursable breakfast in CNP. M/MA may be offered in place of, or in combination with, grains in the School Breakfast Program (SBP) and up to three times a week in the Preschool and CACFP Breakfast meal patterns. M/MA may also be served as one of the two required meal components for a reimbursable snack in CNP. When planning menus, remember:

- M/MA are measured in ounce equivalents (oz eq) of the edible portion as served. 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/MA commonly served in CNP 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 CNP.**
- The minimum creditable amounts do not apply to the CACFP infant meal pattern.

Specific Program Requirements

School Meals: SBP & NSLP

SBP has daily and weekly ounce equivalency requirements for the combined grains and M/MA component at breakfast that may be met with M/MA, grains, or a combination of both. **NSLP** has daily minimum requirements for M/MA as well as weekly minimums and maximums at lunch, depending on grade level. Schools may exceed the weekly maximum for M/MA, provided that meals (on average) meet the weekly dietary specifications for calories, saturated fat, sodium, and added sugars.*

SBP Combined Grains and M/MA Daily and Weekly Requirements

Grades	Daily Min (oz eq)	Weekly Min (oz eq)	Weekly Max (oz eq)
K-5	1	7	10
6-8	1	8	10
9-12	1	9	10

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

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 until July 1, 2025 (then ½ oz eq M/MA for ages 1–5, 1 oz eq M/MA for ages 6–18), if served as one of the two components.

*Effective July 1, 2027, added sugars must be less than 10 percent of calories per week in SBP and NSLP.

More training, menu planning, and nutrition education materials can be found at TeamNutrition.USDA.gov.

FNS-933 • July 2022, Slightly Revised August 2024

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



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.

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	1 ½	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 the entire grains requirement **up to three times per week**. 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 M/MA with the amount needed to provide 1 oz eq M/MA.

Common Creditable Meats* (oz eq)

• Beef • Canadian bacon • Chicken • Duck • Fish • Game meat** (bison, venison (deer))	• Ham (fresh) • Lamb • Pork (fresh or mildly cured) • Pork sausage • Shellfish • Turkey	1 oz cooked lean meat = 1 oz eq
• Bologna • Frankfurter	• Knockwurst • Vienna sausage	1 oz serving = 1 oz eq
• 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

**All purchased game meat must meet applicable Federal, State, local, and Tribal food safety regulations and inspection requirements. Donated, uninspected wild game served by program operators which primarily serve Native Americans is creditable in Child Nutrition Programs.

Common Creditable Meat Alternates* (oz eq)



Bean soup (Ready-to-Serve)

- Check the “Food Buying Guide for Child Nutrition Programs” (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



Beans, peas, and lentils cooked

- Beans, peas, and lentils may credit as a meat alternate or vegetable, but not as both for the same item at the same meal. However, schools have the option to count beans, peas, and lentils offered as a M/MA at lunch toward the weekly beans, peas, and lentils vegetable subgroup requirement.

¼ cup = 1 oz eq



Nuts & seeds



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 M/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 M/MA in the same meal. Schools have the option to count beans, peas, and lentils offered as a M/MA at lunch toward the weekly beans, peas, and lentils vegetable subgroup requirement.

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.
- Must be visually recognizable.

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 drinks that meet the Food and Drug Administration's Standard of Identity for yogurt.
- Yogurt is the only creditable M/MA allowed in a smoothie. Smoothies can be prepared in-house or commercially (documentation required).

½ cup (4 oz) = 1 oz eq

*Not an exhaustive list ** See page 4 for Items That May Be Creditable With Proper Documentation ***Not creditable in the infant meal pattern. ****Effective July 1, 2025 in NSLP, SBP, Preschool, and NSLP afterschool snacks, and October 1, 2025 in CACFP, yogurt is limited to no more than 12 grams of added sugars per 6 ounces.

Foods Not Creditable as Meats/Meat Alternates

- ✗ Canned, pressed luncheon meat (potted/deviled)
- ✗ Ceviche or home pickled fish
- ✗ Cream Cheese/Neufchatel Cheese
- ✗ Egg yolks only; egg white only; liquid egg substitutes
- ✗ “Imitation” Cheese & Cheese “products”
- ✗ Frozen yogurt, yogurt bars, probiotic 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 commercial food items containing M/MA may not be listed in the 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 CNP. 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 CNP. 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 a food item with a CN label is 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 before adding it to your menu. (<https://www.fns.usda.gov/cn/labeling/tips-evaluating-pfs>)



Product Name: Honey Lime Chopped Chicken
Serving Size: 2 oz

Product Code: X345
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 (I)(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 in all CNP. 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 all that apply)

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

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 Food ¹ Per Week (Minimum Per Day)			
Fruits (cups) ²	5 (1)	5 (1)	5 (1)
Vegetables (cups) ²	0	0	0
Grains or Meats/Meat Alternates (oz eq) ³	7-10 (1)	8-10 (1)	9-10 (1)
Fluid Milk (cups) ⁴	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.
- ☐ Ask the manufacturer to provide a PFS for the product. Evaluate the PFS using USDA's PFS Tip Sheet. (<https://www.fns.usda.gov/cn/labeling/tips-evaluating-pfs>).
- ☐ 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.





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 choices could be served to fulfill the M/MA requirement for a CACFP lunch? (Select all that apply)

- ☐ Smoothie made with silken tofu

No: Tofu in smoothies is not creditable.

- ☒ A mixture of almonds and pumpkin seeds

Yes: This is creditable.

- ☐ Venison that was donated by a parent
- Maybe: Only donated, uninspected wild game served by Program operators which primarily serve Native Americans is creditable in Child Nutrition Programs.**

- ☒ 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 can be offered as part of the combined grains and M/MA component in the SBP.**

- ☐ 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	5 (1)	5 (1)	5 (1)
Vegetables (cups) ²	0	0	0
Grains or Meats/Meat Alternates (oz eq) ³	7-10 (1)	8-10 (1)	9-10 (1)
Fluid Milk (cups) ⁴	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.

- ☒ **Check the CN labeling website (<https://www.fns.usda.gov/cn/labeling-program>) to determine if this product has a CN label.**

- ☐ Do not use it. If it's not in the FBG it cannot be creditable.

- ☒ **Ask the manufacturer to provide a PFS for the product. Evaluate the PFS using USDA's PFS Tip Sheet (<https://www.fns.usda.gov/cn/labeling/tips-evaluating-pfs>).**

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 the meal pattern requirements in CNP. Please see the Tip Sheet for Accepting Processed Product Documentation (<https://www.fns.usda.gov/cn/labeling/tips-accepting-processed-product-documentation>) 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. Las M/MA se pueden ofrecer en lugar de, o en combinación con granos en el Programa de Desayuno Escolar (SBP, por sus siglas en inglés), y hasta tres veces por semana en los patrones de comidas de desayuno para niños de edad preescolar y en 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) de la porción comestible servida. 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 las M/MA 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: SBP y NSLP

El SBP tiene requisitos diarios y semanales de onzas equivalentes para el componente combinado de granos y M/MA en el desayuno que se pueden cumplir con M/MA, granos o una combinación de ambos. **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 exceder 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 azúcares añadidos*.

Requisitos diarios y semanales de granos y M/MA combinados del SBP

Grados	Mínimo diario (oz eq)	Mínimo semanal (oz eq)	Máximo semanal (oz eq)
K-5	1	7	10
6-8	1	8	10
9-12	1	9	10

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

Para obtener más información, consulte "Ofrecimiento de carnes y sustitutos de carnes en el desayuno escolar" 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 M/MA para todas las edades hasta el 1° de julio de 2025 (luego ½ oz eq M/MA para las edades 1-5, 1 oz eq M/MA para las edades 6-18), si se sirve como uno de los dos componentes.

*A partir del 1° de julio de 2027, los azúcares añadidos deben ser menos del 10 por ciento de las calorías semanales en el SBP y el NSLP.

Puede encontrar más materiales de capacitación, planificación de menús y educación nutricional en TeamNutrition.USDA.gov.

FNS-933-S • Julio 2023, revisado Septiembre 2024

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



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) del CACFP

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: Para todas las edades, 2 oz eq M/MA en el almuerzo y la cena; 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 del requisito completo de granos **hasta 3 veces por semana**. 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 M/MA más comunes con la cantidad necesaria 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 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

**Toda la carne de los animales de caza comprada deben cumplir con los reglamentos de seguridad alimentaria y los requisitos de inspección que sean aplicables a nivel federal, estatal, local y tribal. La carne de los animales salvajes de caza que sirven los operadores de los programas que es donada, no inspeccionada y que principalmente sirven a los nativos americanos es acreditable en los Programas de Nutrición Infantil.

Sustitutos de carne acreditables más comunes* (oz eq)



Huevos enteros
(frescos, congelados, en polvo)

½ huevo grande =
1 oz eq



Frijoles, guisantes y lentejas

- Frijoles, guisantes y lentejas son acreditables como sustitutos de carne o como vegetales, pero no como ambos para el mismo alimento en la misma comida. Sin embargo, las escuelas tienen la opción de acreditar los frijoles, guisantes y lentejas que ofrecen como M/MA en el almuerzo al requisito semanal del subgrupo de vegetales de frijoles, guisantes y lentejas.

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



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 M/MA, 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, pero no como ambos, vegetales y M/MA en la misma comida. Las escuelas tienen la opción de acreditar los frijoles, guisantes y lentejas que ofrecen como M/MA en el almuerzo al requisito semanal del subgrupo de vegetales de frijoles, guisantes y lentejas.

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.
- Debe ser visualmente reconocible.

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.****
- Bebidas de yogur que cumplan con el estándar de identidad de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA, por sus siglas en inglés) para el 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).

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. *** No es acreditable en el patrón de comidas para bebés. ****A partir del 1º de julio de 2025 en el NSLP, SBP, preescolar y en las meriendas después de la escuela del NSLP, y el 1º de octubre de 2025 en el CACFP, el yogur está limitado a no más de 12 gramos de azúcares añadidos por cada 6 onzas.

Alimentos no acreditables como carnes/sustitutos de carne

- ✗ Carne de deli, enlatada, prensada (endiablada)
- ✗ Ceviche o pescado encurtido preparado en el centro
- ✗ Harina de nueces (frutos secos)
- ✗ Helado de yogur (*frozen yogurt*), barras de yogur, bebidas probióticas
- ✗ “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)

Alimentos que pueden ser acreditables con la documentación adecuada

Algunos alimentos comerciales que contienen M/MA no aparecen en la FBG; 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 un alimento con etiqueta CN se sirve 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

CN

Cada rebanada de 5.00 oz. de pizza de grano integral con queso proporciona 2.00 oz. equivalente de sustituto de carne, 2.00 oz. equivalente de granos y 1/8 taza de vegetales rojo/anaranjado 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

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 MA por porción, así como 2.00 oz eq de granos y 1/8 taza de vegetales rojo/anaranjado.



*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/cn/labeling/tips-evaluating-pfs>)



Nombre del producto: Pollo en trozos con miel y limón verde
Tamaño de la porción: 2 oz

Código del producto: X345
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 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 en todos los CNP. 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 una 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 todas las opciones que sean correctas**).

- ☐ 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 calabaza

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	5(1)	5(1)	5(1)
Vegetales (tazas) ²	0	0	0
Granos o carnes/ sustitutos de carne (oz eq) ³	7-10 (1)	8-10 (1)	9-10 (1)
Leche líquida (tazas) ⁴	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/cn/labeling/tips-evaluating-pfs>).
- ☐ 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 todas las opciones que sean correctas**).

- ☐ Batido preparado con tofu sedoso

No: El tofu en los batidos no es acreditable.

- ☐ Carne de venado donada por un padre
Quizás: Sólo la carne de animales salvajes de caza que sirven los operadores que es donada, no inspeccionada y que principalmente sirven a los nativos americanos es acreditable en los Programas de Nutrición Infantil.

- ☐ Una mezcla de almendras y semillas de calabaza
Sí: Esto es acreditable.

- ☐ 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 se puede ofrecer como parte del componente combinado de granos y M/MA en el SBP.**

- ☐ 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	5(1)	5(1)	5(1)
Veretales (tazas) ²	0	0	0
Granos o carnes/ sustitutos de carne (oz eq) ³	7-10 (1)	8-10 (1)	9-10 (1)
Leche líquida (tazas) ⁴	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/cn/labeling/tips-evaluating-pfs>).**

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 a los requisitos del patrón de comidas 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/cn/labeling/tips-accepting-processed-product-documentation>).