

Tabla comparativa de patrones de comidas

Componentes y requisitos del patrón de comidas	Programas de Comidas Escolares (Programa nacional de almuerzos escolares y Programa de desayuno escolar NSLP y SBP por sus siglas en inglés) y Opción Verano sin contratiempos (SSO por sus siglas en inglés)	Programa de Servicios Alimentarios de Verano (SFSP por sus siglas en inglés)	Programa de meriendas extraescolares K-12 (en el programa NSLP)	Programa de comidas preescolares (bajo NSLP y SBP)
Leche				
Contenido de azúcar	A partir del 1 de julio de 2025: leche con sabor limitada a 10 gramos de azúcar por 8 onzas.	Sin restricciones	Sin restricciones	A partir del 1 de julio de 2025: leche con sabor limitada a 10 gramos de azúcar por 8 onzas.
Contenido de grasa	Bajo en grasa o sin grasa, con o sin sabor	Sin restricciones	Bajo en grasa o sin grasa, con o sin sabor	<ul style="list-style-type: none"> • 1 año: leche entera sin sabor • A partir de 2 años: baja en grasa o sin grasa, sin sabor.
Bebidas no lácteas (sustitutos de la leche líquida)	<ul style="list-style-type: none"> • Pueden servirse bebidas no lácteas que sean nutricionalmente equivalentes a la leche de vaca¹ • Las bebidas no lácteas que no sean nutricionalmente equivalentes a la leche de vaca deben ir acompañadas de una declaración médica firmada para poder servirse como parte de 	Igual que NSLP, SBP y SSO	Igual que NSLP, SBP y SSO	<ul style="list-style-type: none"> • Igual que NSLP, SBP y SSO • Se puede servir leche materna en lugar de leche líquida; no es necesario solicitarlo por escrito.

Tabla comparativa de patrones de comidas

Componentes y requisitos del patrón de comidas	Programas de Comidas Escolares (Programa nacional de almuerzos escolares y Programa de desayuno escolar NSLP y SBP por sus siglas en inglés) y Opción Verano sin contratiempos (SSO por sus siglas en inglés)	Programa de Servicios Alimentarios de Verano (SFSP por sus siglas en inglés)	Programa de meriendas extraescolares K-12 (en el programa NSLP)	Programa de comidas preescolares (bajo NSLP y SBP)
	una comida reembolsable.			
Verduras y frutas				
Componentes	<ul style="list-style-type: none"> • En el desayuno sólo se exige el componente de fruta; se pueden ofrecer verduras en lugar de fruta. • Las verduras y las frutas son dos componentes separados en el almuerzo 	<ul style="list-style-type: none"> • Las verduras y las frutas son un componente en todas las comidas y meriendas. • En el almuerzo o la cena, deben servirse dos o más tipos diferentes de verduras y/o frutas. 	Las verduras y frutas son un componente	<ul style="list-style-type: none"> • Las verduras y las frutas son un componente en el desayuno • Las verduras y las frutas son dos componentes separados en el almuerzo y la merienda
Subgrupos de verduras	NSLP: Debe ofrecer cantidades específicas para cada grado de cada subgrupo de verduras (verde oscuro, rojo-naranja, frijoles/guisantes (legumbres), almidón y otros) para el almuerzo en el transcurso de una semana. El desayuno requiere variedad de subgrupos, si se ofrecen	Sin requisitos	Sin requisitos	Sin requisitos

Tabla comparativa de patrones de comidas

Componentes y requisitos del patrón de comidas	Programas de Comidas Escolares (Programa nacional de almuerzos escolares y Programa de desayuno escolar NSLP y SBP por sus siglas en inglés) y Opción Verano sin contratiempos (SSO por sus siglas en inglés)	Programa de Servicios Alimentarios de Verano (SFSP por sus siglas en inglés)	Programa de meriendas extraescolares K-12 (en el programa NSLP)	Programa de comidas preescolares (bajo NSLP y SBP)
	verduras 2 o más veces por semana.			
Jugo natural (100% jugo)	Puede contar para no más de la mitad de las verduras o frutas ofrecidas por semana, por tipo de comida	<ul style="list-style-type: none"> • Puede contar para no más de la mitad del requisito diario de verdura/fruta en el almuerzo/la cena • No se puede servir jugo en la merienda cuando se sirve leche como único componente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Puede contar para todo el componente de verdura/fruta • No se puede servir jugo en la merienda cuando se sirve leche como único otro componente 	<ul style="list-style-type: none"> • No más de una vez al día puede contar para el componente de verdura/fruta. • No se puede servir jugo en la merienda cuando se sirve leche como único otro componente
Acreditación	<ul style="list-style-type: none"> • Los frutos secos equivalen al doble de la cantidad ofrecida • Las verduras de hoja verde crudas acreditan la mitad de la cantidad ofrecida • Crédito de pasta y puré de tomate según los rendimientos de la Guía de compra de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Crédito para todas las frutas y verduras basado en el volumen servido • Crédito para pasta y puré de tomate basado en los rendimientos de la Guía de compra de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Crédito para todas las frutas y verduras basado en el volumen servido • Crédito para pasta y puré de tomate basado en los rendimientos de la Guía de compra de alimentos 	<ul style="list-style-type: none"> • Los frutos secos acreditan el doble de la cantidad ofrecida • Las verduras de hoja verde crudas acreditan la mitad de la cantidad ofrecida • Crédito de pasta y puré de tomate según los rendimientos de la Guía de compra de alimentos
Cereales				

Tabla comparativa de patrones de comidas

Componentes y requisitos del patrón de comidas	Programas de Comidas Escolares (Programa nacional de almuerzos escolares y Programa de desayuno escolar NSLP y SBP por sus siglas en inglés) y Opción Verano sin contratiempos (SSO por sus siglas en inglés)	Programa de Servicios Alimentarios de Verano (SFSP por sus siglas en inglés)	Programa de meriendas extraescolares K-12 (en el programa NSLP)	Programa de comidas preescolares (bajo NSLP y SBP)
Ricos en cereales integrales	Al menos el 80% de los cereales ofrecidos por semana deben ser integrales ² y el resto enriquecidos. Cada línea de ración debe evaluarse de forma independiente.	Los cereales/panes deben ser integrales o enriquecidos, o elaborados con harina o sémola integral o enriquecida que puede incluir salvado y/o germen. Los cereales deben ser integrales, enriquecidos o fortificados.	Los cereales deben ser integrales o enriquecidos, o elaborados a partir de harina o sémola integral o enriquecida que puede incluir salvado y/o germen. Los cereales deben ser integrales, enriquecidos o fortificados.	Debe servir al menos un alimento rico en cereales integrales al día
Postres a base de cereales	<ul style="list-style-type: none"> • Se pueden ofrecer hasta 2 onzas equivalentes de postres a base de cereales por semana • No hay restricciones de cantidad en el desayuno • Los postres a base de cereales permitidos para NSLP y SBP se indican en el Anexo A utilizando superíndices 	Los postres a base de cereales permitidos se indican en el Anexo A utilizando superíndices	Sólo se permiten dos postres a base de cereales a la semana, siempre que cumplan los requisitos sobre cereales.	<ul style="list-style-type: none"> • Los postres a base de cereales no pueden tenerse en cuenta para el requisito de cereales. • Los alimentos considerados postres a base de cereales se indican en el Anexo A utilizando superíndices
Cereales para desayuno	Año escolar 24-25 – Sin límite de azúcar	Sin límite de azúcar	Sin límite de azúcar	No debe contener más de 6 gramos de azúcar por onza seca ³

Tabla comparativa de patrones de comidas

Componentes y requisitos del patrón de comidas	Programas de Comidas Escolares (Programa nacional de almuerzos escolares y Programa de desayuno escolar NSLP y SBP por sus siglas en inglés) y Opción Verano sin contratiempos (SSO por sus siglas en inglés)	Programa de Servicios Alimentarios de Verano (SFSP por sus siglas en inglés)	Programa de meriendas extraescolares K-12 (en el programa NSLP)	Programa de comidas preescolares (bajo NSLP y SBP)
	A partir del 1 de julio de 2025 no más de 6 g de azúcar por onza.			
Acreditación	Basado en equivalentes en onzas	Según el tamaño de las porciones	Basado en equivalentes en onzas	Basado en equivalentes en onzas
Carne/Alternativos de la carne				
Yogurt	Año escolar 24-25 – Sin límite de azúcar A partir del 1 de julio de 2025, no más de 12 g de azúcar añadido por cada 6 onzas.	Sin límite de azúcar	Sin límite de azúcar	Año escolar 24-25 No más de 23 g de azúcar por 6 onzas. A partir del 1 de julio de 2025 No más de 12 g de azúcar añadido por cada 6 onzas.
Carne/Alternativos de la carne en el desayuno	<ul style="list-style-type: none"> • La carne/alternativos de la carne y/o los cereales son un componente. • Puede servirse como extra, si se ajusta a las especificaciones dietéticas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Puede servirse como extra • Puede ofrecerse como cuarto alimento cuando se utiliza la opción Ofrecer frente a Servir en el desayuno. 	No aplicable	Puede sustituir el componente de grano entero por carne/alternativa de carne no más de 3 veces por semana.
Especificaciones dietéticas				
	<ul style="list-style-type: none"> • Las comidas deben, en promedio, cumplir los límites semanales de 	Sin especificaciones dietéticas	Sin especificaciones dietéticas	Límites de azúcar en los cereales de desayuno y el yogur

Tabla comparativa de patrones de comidas

Componentes y requisitos del patrón de comidas	Programas de Comidas Escolares (Programa nacional de almuerzos escolares y Programa de desayuno escolar NSLP y SBP por sus siglas en inglés) y Opción Verano sin contratiempos (SSO por sus siglas en inglés)	Programa de Servicios Alimentarios de Verano (SFSP por sus siglas en inglés)	Programa de meriendas extraescolares K-12 (en el programa NSLP)	Programa de comidas preescolares (bajo NSLP y SBP)
	calorías, grasas saturadas y sodio. <ul style="list-style-type: none"> • A partir del 1 de julio de 2027, las comidas deben cumplir las nuevas especificaciones dietéticas sobre sodio y azúcares añadidos. 			
Grupos de edad/grado				
	<ul style="list-style-type: none"> • Grupos de grados NSLP permitidos: K-5, 6-8, K-8 y 9-12 • Grupos de grados del SBP permitidos: K-5, 6-8, K-8, 9-12 y K-12 • A los estudiantes de preescolar se les pueden servir los patrones de comida de K-5 cuando se combinan durante las comidas. • Las comidas deben cumplir con todos los requisitos diarios y semanales para los 	Un modelo de comida para todos los jóvenes de 1 a 18 años	<ul style="list-style-type: none"> • Edades 3-5 y grados K-12 • A los estudiantes de preescolar se les puede servir el modelo de merienda K-12 cuando se combinan durante el servicio de merienda. 	<ul style="list-style-type: none"> • Edades 1-2 y edades 3-5 (y todavía no en el jardín de infancia K5) • Deben estar matriculados en el distrito para ser elegibles

Tabla comparativa de patrones de comidas

Componentes y requisitos del patrón de comidas	Programas de Comidas Escolares (Programa nacional de almuerzos escolares y Programa de desayuno escolar NSLP y SBP por sus siglas en inglés) y Opción Verano sin contratiempos (SSO por sus siglas en inglés)	Programa de Servicios Alimentarios de Verano (SFSP por sus siglas en inglés)	Programa de meriendas extraescolares K-12 (en el programa NSLP)	Programa de comidas preescolares (bajo NSLP y SBP)
	respectivos grupos de grado			

Tabla comparativa de patrones de comidas

Opciones de servicio de comidas				
Ofrecer versus servir (OVS)	<ul style="list-style-type: none"> • En el almuerzo, los estudiantes deben seleccionar al menos 3 alimentos de los 5 que se ofrecen. • En el desayuno, deben ofrecerse 4 alimentos, y los estudiantes deben seleccionar al menos 3 de ellos • Los estudiantes deben seleccionar al menos ½ taza de fruta y/o verdura en el desayuno y el almuerzo • Obligatorio en la enseñanza secundaria; opcional para la enseñanza media y primaria • Los agencias estatales pueden aprobar excepciones para los institutos que no puedan implantar la OVS 	<ul style="list-style-type: none"> • Permitido en todos los sitios SFSP • En el almuerzo/la cena, los niños deben seleccionar al menos 3 componentes alimentarios de los 4 que se ofrecen • En el desayuno, deben ofrecerse al menos 4 alimentos y los niños deben seleccionar al menos 3 de ellos • No permitido en la merienda 	- No permitido	- No permitido

¹ Definido por la [reglamentación](#)

² Los productos ricos en cereales integrales deben contener al menos un 50 por ciento de cereales integrales y el grano restante, si lo hay, debe estar enriquecido.

³ Utilice el folleto [Elija cereales de desayuno con bajo contenido en azúcares añadidos](#) para determinar si un cereal está por debajo del límite de azúcar.

⁴ Utilice el folleto [Calcular el límite de azúcar del yogurt](#) para determinar si un yogurt está por debajo del límite de azúcar.

Tabla comparativa de patrones de comidas

Recursos adicionales:

- [Planificación de menús y patrones de comidas del NSLP y SBP](#)
- [Planificación de menús y patrones de comidas del SFSP](#)
- [Programa de meriendas extraescolares](#)
- [Patrones de comidas preescolares](#)