

## **Estimados Padres de la Escuelas Publicas de Godfrey-Lee:**

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos ha publicado recientemente nuevos requisitos de alimentación escolar para el Programa Nacional de Almuerzos Desayunos Escolares. Estas normas serán efectivas para el año escolar 2012-2013. Esto significa que los estudiantes de las Escuelas Públicas de Godfrey-Lee verán algunos cambios el próximo año escolar en los alimentos que se sirven en la escuela. Chartwells School Dining Services dirige el departamento de servicio de comida en las Escuelas Públicas Godfrey-Lee, y ya ha comenzado a incorporar varias iniciativas positivas que permitirán una transición suave a los requerimientos de comidas nuevas.

Su estudiante experimentara los nuevos requerimientos de la USDA, cuando salgan a comer en la cafetería de la escuela. Un cambio fundamental es el requisito para que el estudiante seleccione por lo menos  $\frac{1}{2}$  taza de fruta o verdura para hacer una comida completa. Hay cinco grupos de alimentos para seleccionar alimentos de: frutas, verduras, proteínas, granos enteros y leche. La comida de los estudiantes debe contener al menos una selección de 3 de los 5 grupos de alimentos uno de los cuales la selección de fruta y / o vegetales. Si no selecciona fruta o verdura, el estudiante deberá pagar los precios de los artículos individuales de los alimentos en lugar del precio de una comida completa. He aquí un resumen de lo que su estudiante puede esperar a ver en el comedor escolar ende las Escuelas Publicas de Godfrey-Lee.

### **Incremento en Frutas y Vegetales**

- El próximo año escolar, se les ofrecerá el doble de cantidad de frutas y verduras en las comidas a los estudiantes.
- Las frutas y verduras coloridas proveen esenciales vitaminas y minerales importantes para el crecimiento y desarrollo durante la infancia.
- Ofrecemos una gran variedad de nutrientes densas frutas y vegetales, incluyendo verde oscuro, verduras de color naranja con almidón y legumbres.
- Se requerirá que los estudiantes seleccionen por lo menos  $\frac{1}{2}$  taza de frutas o vegetales para su comida para considerarla comida completa o se les cobrara por cosas individuales.

### **Granos y Proteínas Disponibles**

- Los menús ofrecen cantidades específicas de granos enteros y proteínas requeridos
- Para algunos panes y carnes los estudiantes verán porciones mas pequeñas
- Ofrecemos una variedad de granos enteros como nuestra pizza de grano entero **PIZZAM!** Rolls, muffins, panqueques, waffles y cereales de grano entero con poca azúcar.

### **Bajo en Sodio**

- Continuaremos trabajando con los fabricantes de alimentos para la reformulación de los productos alimentarios, incluyendo las salsas y mantequillas más bajos en sodio
- Los Cocineros de Chartwells y dietistas registrados continúan creando sabrosas recetas que no usan sazónadores sin sal y hierbas que reemplazan y reducen la sal.

### **Reducción de Grasas**

- Sólo servimos productos alimenticios e ingredientes que contienen cero gramos de grasas trans por porción y fomentamos el uso de las grasas y aceites saludables
- Es importante limitar las grasas no saludables como grasa saturada y grasa trans por que el comerlas puede llevarlo a una enfermedad del corazón y colesterol alto, como otras enfermedades crónicas

### **Menús por Edad de los Grupos**

- Nuevos grupos de clasificación para la planificación del menú estará dirigida a garantizar que los estudiantes reciban porciones apropiadas y nutritivas para su edad.
- Cambios específicos en los tamaños de las porciones signifiquen porciones mas pequeñas en algunas cosas como burritos, wraps, sándwiches, sándwiches calientes, strombolis y pastas

Como Socio Estratégico Nacional del USDA, el Servicios Chartwells School Dining siempre cumple o supera muchos de los nuevos requisitos para las comidas escolares. Por ejemplo, a principios de este año, Chartwells introdujo una nueva corteza de la pizza de trigo. La masa de la pizza, llamado PIZZAM!, Que es propiedad de Chartwells, de un alto valor nutritivo, la corteza y la calidad superior contiene ingredientes muy singulares, tales como las semillas de lino, una fuente de saludable para el corazón ácidos grasos omega-3 los ácidos grasos, así como aceite de oliva. El USDA requiere que los alimentos contengan cero grasas trans por porción, que cumplan con el uso de aceite de oliva y semillas de lino. La pizza también es fermentada con levadura natural y sin el uso de sustancias químicas, el jarabe de maíz alto en fructosa, sabores o colores artificiales.

Además, las nuevas regulaciones requieren que la mitad de los granos que se ofrecen en el almuerzo sean granos integrales. Toda la masa de la pizza nueva se hace con el 51% de trigo y es un alimento de grano entero. Nuevas reglas requieren que las escuelas disminuyan significativamente el sodio en los menús, y esta nueva masa de la pizza es un 25% menos sodio que la masa tradicional, y lo más importante aún es que tienen el mismo sabor de acuerdo a los estudiantes

Tanto Chartwells como las Escuelas Públicas de Godfrey-Lee están dedicados a proporcionar la calidad de las comidas nutritivas que los estudiantes puedan disfrutar y elegir para comer. Esperamos que anime a sus estudiantes a probar nuevas frutas y verduras y que se unan a nosotros para una comida en la escuela para ver los cambios por sí mismo. Si usted tiene preguntas o preocupaciones, por favor no dude en contactarnos en 616-452-3296 Ext.4332 o vía correo electrónico a [sstone@godfrey-lee.org](mailto:sstone@godfrey-lee.org). Le animamos a ver lo que hay en el menú en la escuela.

Sinceramente,

### **Sarah Stone**

Directora del Servicio de Comida  
Chartwells Servicio de Comidas de Las Escuelas  
Escuelas Públicas de Godfrey-Lee