

Política de Oferta vs. Veiculação

Identificando refeições reembolsáveis sob OVS (sinalização, menus e treinamento)

Estudantes, servidores e caixas devem ser capazes de identificar o que constitui uma refeição reembolsável. O regulamento do NSLP a 7 CFR 210.10(a)(2) exige que as escolas identifiquem, perto ou no início das linhas de serviço, que alimentos constituem refeições reembolsáveis a preço unitário. As escolas que usam OVS também devem identificar o que um aluno deve selecionar para ter uma refeição reembolsável sob OVS. Além da sinalização ou outros métodos utilizados nas áreas de serviço de alimentação, as escolas devem fornecer informações sobre OVS em materiais, como menus e boletins informativos, fornecidos aos pais ou publicados em sites.

Os alunos e seus pais precisam estar cientes do que está incluído nas refeições oferecidas na escola para reforçar as mensagens de educação nutricional e permitir que os alunos selecionem uma refeição reembolsável no OVS. A sinalização, bem como os menus, devem fornecer informações claras sobre as opções permitidas. Isso ajudará os alunos a determinar facilmente o que compreende uma refeição reembolsável para OVS e é especialmente importante para evitar problemas no ponto de serviço. As escolas são incentivadas a realizar treinamento para caixas, bem como servir a equipe da linha para ajudar os alunos a selecionar as porções necessárias e componentes alimentares/ itens alimentares necessários para almoços e cafés da manhã reembolsáveis..

Asinalização não é necessária para saídas de campo, café da manhã na sala de aula e outros locais onde a sinalização pode ser problemática. No entanto, se as escolhas são oferecidas, outros métodos devem ser usados para informar os alunos o que selecionar e se OVS é implementado para essas situações.

Planejamento do Menu e OVS

As SFAs devem planejar almoços e cafés da manhã que atendam a todos os requisitos de padrão de refeição e fornecer acesso aos tipos e quantidades necessárias de alimentos para todos os alunos. Além disso, os menus devem refletir as preferências dos alunos e, tanto quanto possível, oferecer opções dentro dos componentes. Com o OVS, os planejadores de menus têm flexibilidade para abordar as tendências de participação e seleção para determinar o que e quanto comida preparar. Essa flexibilidade resulta em economia de custos e minimiza o desperdício de alimentos.



Se as escolhas dentro dos componentes forem oferecidas, o planejador do menu deve indicar quais escolhas ou combinações de escolhas o aluno pode selecionar para ter uma refeição reembolsável. Por exemplo, para os anos 9-12, pelo menos uma xícara de fruta deve ser oferecida em um almoço reembolsável. Além disso, o planejador do menu pode optar por oferecer uma variedade de frutas. Se porções de ½ xícara de três frutas diferentes são oferecidas, o planejador do menu pode indicar que o aluno pode selecionar até duas porções e meia de xícara. Isso fornece uma variedade de opções de alimentos para o aluno e mostra ao aluno como selecionar um almoço reembolsável. OVS é utilizado neste exemplo, uma vez que o aluno pode optar por não pegar nenhuma fruta, uma porção de meia xícara ou duas porções de meia xícara de qualquer um dos três tipos de frutas oferecidos.

Oferecer escolhas dentro dos componentes não constitui necessariamente OVS. As escolas são incentivadas a dar aos alunos opções de prato principal e acompanhamentos e são obrigados a oferecer uma opção de leite. Se os alunos são obrigados a selecionar pelo menos um de cada componente, o SFA não está utilizando OVS.

OVS permite que os alunos recusem completamente alguns componentes.

Opadrão das refeições para os almoços consiste em 5 componentes alimentares:

Mínimo Por Dia

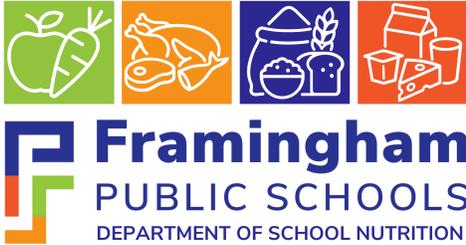
<p>K-5 / 6-8</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutas ½ xícara • Vegetais 3/4 xícara • Grãos 1oz. • Carnes/substitutos de carne (m/ma) 1oz • Leite fluido 1 xícara 	<p>9-12</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frutas 1 xícara • Vegetais 1 xícara • Grãos 2oz. • Carnes/substitutos de carne (m/ma) 2oz. • Leite (líquido) 1 xícara
---	--

***Importante lembrar que estes são REQUISITOS MÍNIMOS DIÁRIOS para as séries acima.**

No âmbito da OVS, todos os alunos, em qualquer nível de ensino, devem ter:

- Pelo menos **3 dos 5** componentes alimentares.
- Umadas opções selecionadas **deve ser pelo menos uma porção de ½ xícara do componente de frutas ou vegetais ou uma porção total de ½ xícara de frutas e vegetais.**

Três componentes alimentares são necessários para apoiar uma refeição nutritiva minimamente adequada para os alunos, bem como para apoiar a quantidade de reembolso federal. Dentro de cada componente, diferentes escolhas podem ser oferecidas e, portanto, há muitas combinações que o aluno pode escolher.



OVSevendas à La Carte

Alimentos oferecidos em refeições reembolsáveis, bem como outros alimentos, também podem ser vendidos à La Carte. Estudantes e caixas precisam saber quais alimentos são considerados componentes / itens alimentares para fins de uma refeição reembolsável e OVS. Se um aluno não selecionar a quantidade ou o número necessário de componentes / itens alimentares nas porções aplicáveis, a refeição não será reembolsável. Portanto, a escola pode cobrar do aluno preços à La Carte para cada item selecionado. Como discutido anteriormente, a fim de evitar problemas no check-out, as escolas são incentivadas a realizar treinamento para caixas, bem como servir a equipe de linha de frente para ajudar os alunos a selecionar as porções necessárias de componentes alimentares / itens alimentares necessários para almoços e cafés da manhã reembolsáveis.

Opadrão das refeições para o café da manhã consiste em 3 componentes alimentares:

Opadrão das refeições para o café da manhã consiste em 3 componentes alimentares:

- Suco/Fruta/Vegetal ½
- Grãos 1 oz ou /
- Carnes/ substitutos de carne opcional 1oz
- Leite 1 xícara

Translations are provided by FPS. Translators are not responsible for the content of the document, DIEF 08/14/2023 PORTUGUESE.