

RESUMEN

El Consejo Educativo del Distrito Escolar Unificado de Palm Springs Reconoce el vínculo entre la salud y el aprendizaje de los estudiantes y desea proveer un programa integral que promueva una alimentación saludable y la actividad física para los estudiantes del distrito. El Superintendente o designado debe establecer un sistema coordinado de salud escolar que apoye y refuerce la alfabetización en la salud mediante la educación para la salud, educación física, servicios de salud, servicios de nutrición, servicios psicológicos y de asesoramiento, promoción de la salud para el personal, un ambiente escolar seguro y saludable, la participación de padres/tutores y de la comunidad. La ley de salud “Niños sin Hambre” del 2010 (P.L. 111-296 42 USC 1758b, 1751-1769, 1771-1791 incluye políticas específicas apropiadas para las escuelas locales y los planes de bienestar (42 USC 1758b)

El Superintendente o la persona designada deberá informar y actualizar al público, incluyendo a los padres, tutores, estudiantes y otros miembros de la comunidad acerca del contenido y su implementación. Esta persona, deberá medir periódicamente y poner a disposición del público una evaluación de tal manera que las escuelas del distrito estén en cumplimiento con este plan, y al mismo tiempo que este plan se compare para modelar las políticas del plan de bienestar disponibles en el Departamento de Agricultura de EE.UU., y una descripción de los progresos realizados para alcanzar los objetivos del plan de bienestar.42USC 1758b P.L. 111-296

MONITOREO

- Auto-auditoría de verificación del cumplimiento
- Comités de Bienestar del sitio que se establezcan y que incluyen un administrador, un profesional de la salud, y un parent.
- Comités de Bienestar del sitio que se encargue de difundir la información del plan, y de la vigilancia del cumplimiento y presentación de informes anuales relacionados con el mismo.
- Comités de Bienestar del sitio pueden imponer políticas más estrictas, pero no pueden reducir los requisitos del Plan de Bienestar aprobado por el Consejo Educativo del Distrito Escolar Unificado de Palm Springs
- Cada escuela designará a un funcionario para garantizar el cumplimiento de la política de bienestar del distrito.
- El comité se reunirá al menos 2 veces por año para establecer objetivos y supervisar las políticas y programas de salud y seguridad escolar, incluyendo su desarrollo así como la implementación, revisión y actualizaciones periódicas de la política de bienestar del distrito.

Dentro de las primeras doce semanas de cada año escolar, el Comité de Bienestar del Distrito deberá:

1. Realizar una auditoria de los menús de servicio de alimentos, incluyendo el de la carta y las prácticas relacionadas con esta política para su cumplimiento.
- 2 Realizar una auditoria o revisar las máquinas de expendio y las ventas competitivas del día para el cumplimiento.
3. Recomendar acciones al personal responsable para remediar las preocupaciones y proporcionar el seguimiento necesario.
4. Revisar el plan de bienestar del distrito y del sitio, recomendar las revisiones necesarias, además de desarrollar los procedimientos del sitio.

Dentro de las primeras doce semanas de cada año escolar, el Comité de Bienestar de cada sitio deberá:

1. Realizar una auditoria o revisar las máquinas de expendio y las ventas competitivas del día para el cumplimiento.
2. Revisar y presentar las actividades de recaudación de fondos para su aprobación.
3. Recomendar acciones al personal responsable para remediar las preocupaciones y proporcionar el seguimiento necesario.
4. Desarrollar informes basados en cada sitio y darles seguimiento.
5. Escribir el informe de seguimiento del año anterior del sitio y presentarlo al comité de bienestar del Distrito

Preocupaciones Generales / Participación del Personal y de la Comunidad

| | Tema | Metas | Plan de Acción para los Comités de Bienestar | Fecha de la Meta |
|------|---|--|---|------------------|
| K-12 | <ul style="list-style-type: none">• Participación de los Padres• Los sitios recibirán planes de lecciones de salud y nutrición; tales como; nutrición en equipo o consejos de lácteos. | <ul style="list-style-type: none">• Crear conciencia acerca de la nutrición y la actividad física para los padres y servir como un puente de recursos entre los hogares y la escuela.• Aumentar la participación del personal.• Crear un programa de monitoreo constante por parte del personal y administración | <ul style="list-style-type: none">• Utilizar los recursos y establecer reuniones para involucrar a los padres en la nutrición y la actividad física• Mantener un registro de las reuniones• Crear pequeños grupos de discusión.• Crear cuestionarios sencillos• Reportar todo a los medios de comunicación. | En curso |

Comidas Escolares: Todas las escuelas dentro del Distrito participan en los programas de nutrición infantil de USDA, incluyendo el Programa Nacional de Almuerzos Escolares (NSLP) y el Programa de Desayunos Escolares (SBP). Nuestro distrito escolar se compromete a servir comidas saludables a los niños, con muchas frutas, vegetales, granos integrales y leche descremada y baja en grasa; que son bajos en grasas saturadas y tienen cero gramos de grasas trans por porción; y satisfacer las necesidades nutricionales de los niños de la escuela dentro de sus requisitos de calorías.

Criterios del Desayuno

| Tema | Metas | Plan de Acción | |
|------|---|---|--|
| K-12 | <ul style="list-style-type: none"> • Horarios de las comidas y programación | <ul style="list-style-type: none"> • Es la intención de permitir un mínimo de 20 minutos para consumir alimentos. Esto incluye después de que el estudiante haya salido de la línea de comida y durante la participación del desayuno en el salón de clases. • Es la intención de proporcionar suficientes asientos para todos los estudiantes para comer, ningún estudiante debe estar obligado a estar de pie, sentarse en el suelo o regresar al salón de clases para tener un asiento a la hora de la comida. | |
| K-12 | <ul style="list-style-type: none"> • Fruta | <ul style="list-style-type: none"> • Por lo menos una fruta que no sea 100% jugo se ofrece diariamente en el desayuno. La fruta puede ser enlatada, fresca, o congelado en almíbar ligero. • Dos de las frutas por semana deben ser frescas y deben cumplir con los requisitos del USDA. | |
| K-12 | <ul style="list-style-type: none"> • Granos | <ul style="list-style-type: none"> • 100% de los granos ofrecidos semanalmente son granos enteros • Los granos deben ser ofrecidos en tres tipos diferentes de artículos semanales. | |

| | | |
|--|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas | <ul style="list-style-type: none"> • Máximo 8 oz de jugo para las escuelas secundarias y 6 oz para las escuelas primarias e intermedias • No se permiten bebidas carbonatadas o electrolitos • No se permiten bebidas con cafeína • No bebidas bajas en calorías con endulzantes artificiales • Jugos 100% naturales de fruta y vegetales sin endulzantes o colorantes no nutritivos pueden ser servidos • Leche (8 oz) debe ofrecerse sin grasa o baja en grasa, si se ofrece leche con sabor debe ser sin grasa • Agua (no endulzadas, edulcorantes con sabor, carbonatadas, con cafeína o no nutritivos pueden ser servidos) <input type="checkbox"/> |
|--|--|---|

Criterios del Almuerzo

| Tema | Metas | Plan de Acción |
|--|---|----------------|
| K-12 Horarios de las comidas y programación Todas las escuelas deben ofrecer el almuerzo en cumplimiento al código del USDA 42 USC 1773 1779 1758b | <ul style="list-style-type: none"> Es la intención de dejar transcurrir 20 minutos para consumir alimentos después de que los estudiantes hayan salido de la línea de comida. Cuando sea posible, el almuerzo seguirá el período de recreo para apoyar mejor el aprendizaje y la alimentación saludable. Las escuelas deben cumplir con el mandato de la comida del estado de California Código de Educación 49550It Es la intención de proporcionar suficientes asientos para todos los estudiantes para comer, ningún estudiante debe estar obligado a estar de pie, sentarse en el suelo o regresar al salón de clases para tener un asiento a la hora de la comida. | |
| K-12 Verduras | <ul style="list-style-type: none"> Se sirve una verdura diferente todos los días de la semana y deben tener una porción mínima de $\frac{1}{4}$ de taza. Las verduras con almidón se limitan a una taza por semana. La verdura verde oscuro o naranja se ofrece tres o más días a la semana. Frijoles / guisantes secos o cocidos (legumbres) deben ser ofrecidos cada semana. | |
| K-12 Fruta | <ul style="list-style-type: none"> Se sirve una fruta diferente cada día de la semana. Todas las porciones deben ser de al menos $\frac{1}{4}$ de taza. Las frutas secas no deben tener azúcares añadidos solo las que lo requieran para su procesamiento tales como: arándanos, cerezas, fruta tropical, dátiles o higos picados. La fruta fresca, congelada o enlatada en almíbar ligero es aceptable. | |
| K-12 Segunda Opción | <ul style="list-style-type: none"> Un segundo plato principal vendido por la cafetería el día o el día posterior a su aparición en el menú debe cumplir con los estándares de nutrición estatales y federales vigentes para una entrada competitiva. Consulte el | |

| | | | |
|------|---------|--|--|
| | | <p>Apéndice A: Regulaciones federales y de California para alimentos competitivos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos los artículos a la carta vendidos por el servicio de nutrición o cualquier otra entidad (PTA, organización estudiantil, etc.) deben cumplir con los estándares de nutrición estatales y federales vigentes para un alimento o bebida competitivo. Consulte el Apéndice A. | |
| K-12 | Granos | <ul style="list-style-type: none"> • Todos los granos que se ofrecen deben ser granos integrales. • Por lo menos tres diferentes tipos de alimentos de granos enteros serán ofrecidos durante la semana. • Uno de los postres ofrecidos por semana puede ser a base de granos. | |
| K-12 | Agua | <ul style="list-style-type: none"> • El agua debe estar disponible o cerca de las zonas de desayuno y almuerzo. | |
| K-12 | Bebidas | <ul style="list-style-type: none"> • Todas las bebidas vendidas por la cafetería o cualquier otra entidad deben cumplir con los estándares de nutrición estatales y federales vigentes para bebidas. Consulte el Apéndice A. • Todas las bebidas, para todos los grados, deben ser sin cafeína. | |

Educación Nutricional

| Reglamentos | | Metas | Plan de Acción |
|--------------------|--|--|-----------------------|
| K-12 | PSUSD tiene como objetivo enseñar, estimular y apoyar la alimentación sana de los estudiantes. Las escuelas deben proporcionar educación nutricional y participar en la promoción de la nutrición a través del plan de estudios aprobado por el Código de Educación CF 6011, CF 6143 | <p>Las escuelas proporcionarán educación nutricional y participarán en la promoción de la nutrición que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Está diseñado para proporcionar a los estudiantes el conocimiento y las habilidades necesarias para promover y proteger su salud. • Es parte no sólo de clases de educación de salud, sino también la enseñanza en otras materias como matemáticas, ciencias, artes del lenguaje, ciencias sociales y educación física. • Promueve las frutas, verduras, productos de granos enteros bajos en grasa y productos lácteos sin grasa, Los métodos de preparación de alimentos saludables y prácticas de nutrición que mejora la salud. • Destaca el equilibrio de calorías entre las que se ingieren y las que se pierden. (promueve la actividad física / ejercicio). • Enlaza con programas de comidas escolares, actividades de promoción de nutrición en la cafetería, jardines escolares y programas “De la Granja a la Escuela”. • Monitorear que la educación nutricional se esté enseñando como parte de los requisitos establecidos por los Estándares de Contenido de Educación para la Salud de las Escuelas Públicas de California. | |
| Escuela Primaria | | <ul style="list-style-type: none"> • Los planes de lecciones del Consilio Lácteo y el equipo de nutrición se pueden utilizar para ayudar a enseñar nutrición a través de las materias básicas. | |

Educación Física

| | Tema | Metas | Plan de Acción |
|------------------|--|---|--|
| Escuela Primaria | <ul style="list-style-type: none"> • Educación Física | <ul style="list-style-type: none"> • Todas las escuelas primarias de los grados 1-3 tendrán por lo menos 30 minutos al día (distribuidos en más de una sesión, según el caso) de recreo supervisado y estudiantes en los grados cuarto y quinto tendrán 20 minutos al día de recreo supervisado. El recreo, deberá ser adicional a la hora del almuerzo y de preferencia al aire libre, durante el cual la escuela debe fomentar una actividad física moderada o vigorosa verbalmente a través de la provisión de espacio y equipo. • Las escuelas deben de evadir periodos prolongados (por ejemplo, periodos de dos horas y media o más) de inactividad. Cuando ciertas actividades, como las pruebas obligatorias y generales en la escuela, hacen que sea necesario que los estudiantes permanezcan en salones durante largos períodos de tiempo, las escuelas deben ofrecer a los estudiantes descansos periódicos durante el cual se les anime a ponerse de pie y ser moderadamente activos de acuerdo al código de educación CF 5142.2, 6142.7, 6145 | |
| K-12 | <p>Educación Física debe ser proporcionada</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Es la intención de que cada estudiante de primaria tenga un promedio mínimo de 150 minutos de actividad física por semana durante todo el año escolar. Las actividades físicas incluyen y no están limitadas al recreo, descansos de actividad física en el aula o educación física. • Los requisitos de educación física pueden cumplirse proporcionando una actividad física estructurada planificada por un maestro de educación física certificado e implementada por un maestro o administrador en la escuela. Todos los estudiantes deben participar en las actividades físicas, que debe ser al menos de intensidad moderada y en incrementos de al menos 10 minutos. • La educación física estructurada se ofrece en todos los grados; y como mínimo, cumple con las pautas estatales actuales en los minutos. | <ul style="list-style-type: none"> • La intención es que los estudiantes aumenten los niveles de actividad física después de participar en educación física • Crear actividades para el personal de las escuelas que incluyan un estilo y comportamientos saludables de vida, alimentación, actividad física y prevención de lesiones. |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Es la intención que se provean oportunidades de actividad física cada día (por ejemplo, el recreo, clubs de caminatas, deportes intramuros, y un programa de caminata a la escuela). Tales oportunidades proveen actividad física pero no es lo mismo que la educación física • Proporcionar evidencia de liderazgo, compromiso y apoyo a la salud de la escuela, incluyendo la alimentación saludable y la actividad física, de parte de los consejeros escolares, administradores y otros encargados de tomar decisions. • Conducir cambios positivos en los programas de alimentación y actividad física saludables; mantener y ampliar la alimentación saludable y los programas o actividades de actividad física. Establecer la responsabilidad para identificación de quién es la responsabilidad de los programas de alimentación saludable y las políticas de actividad física, y establecer medidas de desempeño. |
| Código de Educación Educación Física 51222 Educación Física, Escuela Primaria 51223 | <ul style="list-style-type: none"> • La escuela refuerza los mensajes de la actividad y educación física por no negar ni exigir una actividad física como medio de castigo. |
| Escuela Intermedia Escuela Secundaria | <ul style="list-style-type: none"> • Es la intención que todas las escuelas ofrezcan a los estudiantes oportunidades para participar en actividades físicas (por ejemplo, deportes intramuros / inter escolares o equipos de actividad) durante el año escolar. Además, la escuela promueve activamente la participación en la actividad física (dentro y fuera de la escuela) a todos los estudiantes. • La escuela refuerza los mensajes de la actividad y educación física por no negar ni exigir una actividad física como medio de castigo • Es la intención que todas las escuelas ofrezcan a los estudiantes oportunidades para participar en actividades físicas (por ejemplo, deportes intramuros / inter escolares o equipos de actividad) durante el año escolar. Además, la escuela promueve activamente la participación en la actividad física (dentro y fuera de la escuela) a todos los estudiantes. |

Política Local del Bienestar Escolar

| Reglamento del Tema | Metas y Requisitos | Plan de Acción |
|---|---|--|
| K-12 Presentación de Informes CA EC Secciones 49430(f), 49431(b)(1), 49431.2(c)(1), 49431.5(a)(2), 49431.5(c)(2) 5 CCR 15500-15501, 15575, 15578 7 CFR Sección 210.11(b), 220.12 SBs 12, 965, 490 | <ul style="list-style-type: none">● Es necesario incluir metas para la promoción de la nutrición. Es necesario permitir que los profesores de educación física y profesionales de la salud de la escuela puedan participar en el plan de bienestar de cada escuela.● Es necesario permitir a todos los interesados participar en la implementación, revisión periódica, seguimiento y actualización de la Política de Bienestar de cada sitio● LEAs (Agencias Locales de Educación) tienen la obligación de informar y actualizar al público (incluyendo a los padres, estudiantes, y otros en la comunidad) sobre el contenido y aplicación de la LWP (Política de Salud Local).● LEAs deben designar uno o más funcionarios de la escuela, según el caso, para asegurar que cada escuela cumpla con el programa legislativo. Revisiones y Actualización de la Política <ul style="list-style-type: none">● El Comité de Bienestar del Distrito actualizará o modificará la política de bienestar a medida que cambien las prioridades del distrito escolar; la comunidad necesita cambios; objetivos de bienestar que se cumplan; surgen nuevas ciencias de la salud, información y tecnología; y se emiten nuevas pautas o estándares federales o estatales.● La política de bienestar se evaluará y actualizará como se indica al menos cada tres años, después de la evaluación trienal. | <ul style="list-style-type: none">● Presentar una copia del plan de bienestar local de la escuela para el comité de bienestar del distrito para su revisión anual.● Mencione tres formas en las que su escuela está trabajando para cumplir con las metas locales de política de bienestar (por ejemplo; incluyendo metas locales de bienestar en su plan de mejora de la escuela, las reuniones del comité de bienestar escolar cada dos meses, supervisando los alimentos del hogar y las celebraciones). <p>Describir cómo los padres, estudiantes, administración escolar, el personal y la comunidad están involucrados en la ejecución de la política de bienestar en el sitio de la escuela.</p> |

Criterios para Alimentos Competitivos /a La Carta/Aperitivos/ Tienda de los Estudiantes de Recaudación de Fondos

| Tema | Metas y Requisitos | Plan de Acción |
|---|--|---|
| <p>K-12 Title 7, Código del Reglamento Federal (7 CFR) secciones 210.11(b), 210.12, 210.2 CA EC Secciones 48930, 49430(f), 49431(b)(1), 49431.2(c)(1), 49431.5(a)(2), 49431.5(c)(2), 48931.7, 48934, 51520, 51521</p> <p>Código del Reglamento de California (5 CCR) 15500, 15501, 15575, 15578</p> <p>SBs 12, 965, 490</p> <p>LSWP</p> <p>Venta de artículos apropiados durante momentos permitidos del día.</p> <p>Máquinas de venta de aperitivos en los comedores del personal</p> <p>La línea base de calorías debe ser de 100 calorías</p> <p>Las actividades de recaudación de fondos con alimentos que no cumplen con los criterios de aceptación no pueden formar parte de la venta que ocurra en la escuela durante el día escolar. Por ejemplo: la venta de dulces, los folletos no pueden ser distribuidos a los estudiantes y el producto no puede ser</p> | <ul style="list-style-type: none"> Los criterios de alimentos competitivos se aplicarán a todos los artículos vendidos en los terrenos de la escuela. Los criterios de alimentos competitivos se aplican a todos los alimentos y bebidas disponibles para los estudiantes en los terrenos de la escuela desde la medianoche hasta 30 minutos después del día escolar oficial. Los criterios de comida competitiva no aplican a una comida, bebida o refrigerio del estudiante que fue preparado por un parent o tutor que un estudiante trajo a la escuela. Estas regulaciones no se aplican a actividades auspiciadas o relacionadas con las actividades de recaudación de fondos de buena fe que tienen lugar fuera de los terrenos de la escuela y en el tránsito hacia y desde la escuela secundaria. Tampoco se aplican a las ventas de refuerzo en los eventos relacionados con la escuela donde los padres y otros adultos son una parte importante de su público o están vendiendo alimentos como impulsores ya sea durante el intermedio o inmediatamente antes o después de tales eventos. Estos eventos relacionados con la escuela se realizan con frecuencia durante la noche y los fines de semana. Ejemplos de estos eventos incluyen pero no se limitan a | <ul style="list-style-type: none"> La administración escolar local llevará a cabo reuniones de personal para discutir criterios para fiestas, tiendas escolares, y las máquinas de venta de aperitivos, además de las posibles soluciones a los artículos vendidos. Promover el consumo de frutas, verduras, y productos lácteos sin grasa o bajos en grasa en las escuelas. Cambiar los productos en máquinas expendedoras de aperitivos para aumentar opciones más saludables y eliminar todos los alimentos que no cumplen con los reglamentos. Reducir la cantidad de grasa, azúcar y sodio que consumen los niños durante el día escolar. Proporcionar opciones de bebidas más nutritivas y bajas en calorías para los niños en las escuelas. Enseñar a los estudiantes acerca de los tamaños adecuados de las porciones durante el día escolar. Todos los alimentos y bebidas que se venden en las tiendas escolares, máquinas expendedoras y a la carta se adhieren a las fuertes normas de |

entregados en cualquier momento durante el día escolar.

La Junta de Gobierno deberá desarrollar políticas y regulaciones para la venta de alimentos, que garantice la participación óptima en los programas de servicio de alimentos sin fines de lucro del distrito escolar. Código de Educación 48931

Cualquier venta de alimentos realizados fuera de programa de servicios de comida del distrito deberán cumplir con los estándares nutricionales establecidos por la legislación, la política de la Junta y los reglamentos administrativos y no deberán poner en peligro la participación del estudiante en el programa de servicio de alimentos del distrito.

eventos deportivos inter escolares, juegos escolares, y los conciertos de la banda.

- Todas las bebidas para la venta a los estudiantes fuera del programa de alimentación escolar durante el día escolar regular y prolongado deben cumplir o exceder las regulaciones de La Alianza de Bebidas Escolares. Esto incluye a las ventas de a la carta, aperitivos y otros carros de comida, tienda de la escuela y artículos de recaudación de fondos.
- Las máquinas expendedoras y la venta de alimentos para los estudiantes deben cumplir con las regulaciones de los alimentos competitivos según lo señalado a continuación:
- Se recomienda como una buena práctica que las máquinas expendedoras de el comedor del personal también cumpla con las regulaciones de los alimentos competitivos
- Se alienta al personal a modelar buenas prácticas nutricionales y saludables
- Las frutas secas, las nueces, las mantequillas de nueces, las semillas y las nueces con frutas (mezcla de frutos secos) deben cumplir con los requisitos estatales y federales vigentes para los estándares de nutrición. Frutos secos, incluidos los que contienen azúcar añadido para fines de procesamiento;

nutrición para todos los alimentos en las escuelas

- Regulaciones del Título 5 Secciones 15575-15578 de alimentos y bebidas
- Secciones 15.500-15.501 requisitos adicionales para las organizaciones estudiantiles

(los arándanos, las cerezas, las frutas tropicales, los dátiles o higos picados están exentos de los estándares de azúcar y grasa).

- Los aperitivos deben cumplir con los requisitos estatales y federales vigentes para los estándares de nutrición. Ver el Apéndice A.
- Los productos lácteos deben cumplir con los requisitos estatales y federales vigentes para los estándares de nutrición. Ver el Apéndice A.
- Todas las comidas, entradas y bebidas deben cumplir con los requisitos estatales y federales actuales y los estándares de nutrición de calorías por nivel de grado. Ver el Apéndice A.

Metas Adicionales

| Tema | Metas |
|------------------|--|
| K-12 | <ul style="list-style-type: none">Las escuelas están inscritas como escuelas en Equipos de Nutrición e implementando los criterios del programa Healthier US Challenge para cumplir con los requisitos de bronce, plata u oro. Ver el Apéndice B: Desafío más saludable de EE. UU. |
| Escuela Primaria | <p>Programa de Alcance</p> <ul style="list-style-type: none">Las escuelas implementan prácticas innovadoras para aumentar la participación de SBP, como el Desayuno en el Salón de Clases, (Breakfast in the Classroom), opciones de comida para llevar, o desayunos reembolsables.Las escuelas operan un programa después de la escuela que participa en el Programa de Comida Despues de la Escuela o en el componente de comidas después de la escuela del Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP).El Programa de Servicio de Alimentos de Verano también está disponible. |
| | <p>Actividad Física</p> <ul style="list-style-type: none">Las escuelas patrocinan un programa de actividad física después de la escuela no competitivo.La escuela apoya y promueve activamente caminar o andar en bicicleta hacia y desde la escuela.La escuela ofrece al menos 20 minutos de recreo diariamente antes del almuerzo |
| | <p>Educación Nutricional</p> <ul style="list-style-type: none">Las escuelas incorporan currículos de nutrición apropiados para su grado y lecciones para enseñar educación nutricional. |
| | <p>Promoción de Nutrición</p> <ul style="list-style-type: none">Las escuelas implementan la promoción de la nutrición usando técnicas basadas en evidencia; por ejemplo, técnicas de comedor más inteligentes. Los mensajes de nutrición crean ambientes alimentarios que fomentan opciones de nutrición saludable.Los alimentos promocionados en el campo de la escuela (aulas, gimnasios y cafeterías) deben cumplir con los estándares de nutrición de la escuela de acuerdo con Smart Snacks de USDA. |

| | |
|--|---|
| <p>Excelencia en la Participación de la Escuela y la Comunidad en los Esfuerzos de Bienestar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proporciona capacitación anual al personal del programa antes y después de clases sobre actividad física y nutrición. • Todo el personal de la escuela recibe capacitación anual sobre políticas de bienestar y formas de promover la nutrición y la actividad física. • La escuela se asocia con uno o más grupos comunitarios para promover el bienestar. • Los estudiantes tienen la oportunidad de aportar su opinión sobre los alimentos escolares y las opciones de actividad física. • La escuela informa al público sobre la cantidad de tiempo asignado para el almuerzo. Solicita el aporte de los estudiantes y miembros de la comunidad sobre la cantidad de tiempo que es adecuado para almorzar. | |
| <p>Escuela Secundaria</p> | <p>Excelencia en el Servicio de Comida Escolar</p> <ul style="list-style-type: none"> • El Manejador del Servicio de Alimentos Escolares es un empleado certificado. (con certificación local o nacional). • Todos los directores, gerentes y personal del programa de nutrición escolar cumplen o superan las horas anuales de educación / capacitación continua requeridas por los requisitos de la regla final de los Estándares Profesionales.. • La escuela está implementando al menos un aspecto de la iniciativa de la Granja a la Escuela; lo que puede incluir, la incorporación de alimentos locales en el programa de comidas escolares, incluidos los mensajes sobre la agricultura y la nutrición en todo el entorno de aprendizaje y / o la escuela alberga un jardín escolar. • Promover opciones saludables de alimentos y bebidas utilizando las técnicas llamada Smarter Lunchroom. Consulte el Apéndice B para obtener más información sobre las Técnicas Smarter Lunchroom. |
| <p>K-12</p> | <p>Celebraciones y Fiestas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las escuelas deben limitar las celebraciones que involucran comida durante el día escolar a no más de una fiesta por clase por mes. Las celebraciones pueden tener lugar después del servicio de comida del almuerzo. <p>Alimentos traídos de Hogares</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos los artículos deberán cumplir con los criterios para alimentos competitivos. • Por razones de seguridad alimentaria, todos los artículos traídos del hogar para las celebraciones de clase deben prepararse en una |

Fiestas en Clase:
Como Fiestas de Pizza

instalación comercial aprobada y pre-envueltos. Además, es posible que los alimentos no se preparen en el campo de la escuela.

- Los alimentos preparados en casa no se servirán en la clase.
- En días de fiesta en el salón de clase, los estudiantes pueden elegir traer su propio almuerzo a la escuela. En estos casos, cada escuela alentará a los padres a proporcionar comidas nutritivas. El distrito / escuela desalentará fuertemente a los padres de proporcionar o llevar almuerzos de comidas rápidas y comidas y bebidas no nutritivas a sus hijos para el almuerzo.
- Las Clases pueden decidir ofrecer el almuerzo en su salón de clases como una celebración, en esta situación todos los niños necesitarán comer gratis, no se requerirá que ningún niño done o traiga comida. La comida deberá cumplir con los requisitos nutricionales establecidos por el USDA. Deberá cumplir con el patrón de comidas y el máximo de calorías, proteínas y equivalentes de pan.
- Los Servicios de Nutrición mantendrán un método para obtener estas comidas de celebración de la cafetería del sitio escolar.

Student Wellness Legal Reference:

EDUCATION CODE

- 33350-33352 CDE responsibilities re: physical education
- 48931 School breakfast and lunch programs
- 49430-49436 Pupil Nutrition, Health, and Achievement Act of 2001
- 49430(f),
- 49431 (b)(1),
- 49431.2 (c)(1),
- 49431.5 (a)(2),
- 49431.5 (c)(2), Competitive Food Regulations for Fundraising Activities
- 49431.7 Nutrition
- 49434 Food sales as monitored by Coordinated Review Effort (CRE)
- 49430-49436 Pupil Nutrition, Health, and Achievement Act of 2001
- 49490-49493 School breakfast and lunch programs
- 49500-49505 School meals
- 49510-49520 Nutrition
- 49530-49536 Child Nutrition Act
- 49540-49546 Child care food program
- 49547-49548.3 Comprehensive nutrition services
- 49550-49560 Meals for needy students
- 49570 National School Lunch Act
- 51210 Course of Study, grades 1-6
- 51223 Course of study, grades 7-12
- 51222 Physical education
- 51223 Physical education, elementary schools
- 51880-51921 Comprehensive health education

CALIFORNIA STATE BOARD OF EDUCATION

- SBs 12, 965,
- 490 Food and Beverage Restrictions

CALIFORNIA CODE OF REGULATIONS, TITLE 5

- 15500-15501 Food sales by student organizations
- 15510 Mandatory meals for needy students
- 15530-15535 Nutrition education

- 15550-15565 School lunch and breakfast programs
- 15575-15578 Food and Beverage Restrictions
- 51520-51521 School-site sales permission

UNITED STATES CODE, TITLE 42

- 1751-1769 National School Lunch Program:
- 1751 Note Local wellness policy
- 1771-1791 Child Nutrition Act, including:
- 1773 School Breakfast Program
- 1779 Rules and regulations, Child Nutrition Act

CODE OF FEDERAL REGULATIONS, TITLE 7

- 210.1-210.31 Foods of Minimal Nutritional Value, National School Lunch Program
- 220.1-220.21 National School Breakfast Program

De acuerdo con la ley Federal de derechos civiles y las regulaciones y políticas de derechos civiles del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), el USDA, sus agencias, oficinas y empleados, y las instituciones que participan o administran programas de USDA tienen prohibido discriminar por raza, color, origen nacional, sexo, credo religioso, discapacidad, edad, creencias políticas o represalias o represalias por actividades anteriores de derechos civiles en cualquier programa o actividad conducida o financiada por el USDA.

Las personas con discapacidades que requieren medios de comunicación alternativos para obtener información sobre el programa (por ejemplo, Braille, letra grande, cinta de audio, lenguaje de señas estadounidense, etc.) deben comunicarse con la agencia (estatal o local) donde solicitaron los beneficios. Las personas sordas, con problemas de audición o discapacidades del habla pueden comunicarse con el USDA a través del Servicio Federal de Retransmisión al (800) 877-8339. Además, la información del programa puede estar disponible en otros idiomas además del inglés.

Esta es una institución que ofrece igualdad de oportunidades para t

Appendix A

QUICK REFERENCE CARDS**NON-CHARTER PUBLIC SCHOOLS****ELEMENTARY SCHOOL-FOOD RESTRICTIONS**

References: *Education Code sections 49430, 49431, 49431.7; California Code of Regulations sections 15575, 15577, 15578; Code of Federal Regulations sections 210.11, 220.12*

An **elementary school** contains no grade higher than grade 6. **Effective** from midnight to one-half hour after the end of the official school day.

Applies to ALL foods sold to students by any entity.

Sold means the exchange of food for money, coupons, vouchers, or order forms, when any part of the exchange occurs on a school campus.

Compliant foods**Must meet one of the following general food standards:**

- Be a fruit, vegetable, dairy, protein, or whole grain item* (or have one of these as the first ingredient), or
- Be a combination food containing at least $\frac{1}{4}$ cup fruit or vegetable.

AND must meet the following nutrition standards:

- \leq 35% calories from fat (except nuts, seeds, reduced-fat cheese or part skim mozzarella, dried fruit and nut/seed combo, fruit, non-fried vegetables, seafood), **and**
- $<$ 10% calories from saturated fat (except nuts, seeds, reduced-fat cheese or part skim mozzarella, dried fruit and nut/seed combo), **and**
- \leq 35% sugar by weight (except fruit**, non-fried vegetables, dried fruit and nut/seed combo), **and**
- $<$ 0.5 grams trans fat per serving (no exceptions), **and**
- \leq 200 milligrams sodium per item/container (no exceptions), **and**
- \leq 200 calories per item/container (no exceptions)

Paired foods:

- If exempt food(s) are combined with nonexempt food(s) or added fat/sugar they must meet ALL nutrition standards above.
- If two foods exempt from one or more of the nutrition standards are paired together and sold as a single item, the item must meet for trans fat, sodium, and calories.

* A whole grain item contains:

- The statement "Diets rich in whole grain foods... and low in total fat... may help reduce the risk of heart disease...", **or**
- A whole grain as the first ingredient, **or**
-

ELEMENTARY SCHOOL-BEVERAGE RESTRICTIONS

References: *Education Code Section 49431.5, California Code of Regulations Section 15576, Code of Federal Regulations sections 210.10, 210.11, 220.8, 220.12*

An **elementary school** contains no grade higher than grade 6. **Effective** from midnight to one-half hour after the end of the official school day.

Applies to ALL beverages sold to students by any entity.

Sold means the exchange of beverages for money, coupons, vouchers, or order forms, when any part of the exchange occurs on a school campus.

A compliant beverage must be marketed or labeled as a fruit and/or vegetable juice, milk, non-dairy milk, or water AND meet all criteria under that specific category.

Compliant beverages:

1. Fruit or Vegetable juice:
 - a. \geq 50% juice **and**
 - b. No added sweeteners
 - c. \leq 8 fl. oz. serving size
2. Milk:
 - a. Cow's or goat's milk, **and**
 - b. 1% (unflavored), nonfat (flavored, unflavored), **and**
 - c. Contains Vitamins A & D, **and**
 - d. \geq 25% of the calcium Daily Value per 8 fl. oz., **and**
 - e. \leq 28 grams of total sugar per 8 fl. oz.
 - f. \leq 8 fl. oz. serving size
3. Non-dairy milk:
 - a. Nutritionally equivalent to milk (see 7 CFR 210.10(d)(3), 220.8(i)(3)), must contain per 8 fl. oz.:
 - \geq 276 mg calcium
 - \geq 8 g protein
 - \geq 500 IU Vit A
 - \geq 100 IU Vit D
 - \geq 24 mg magnesium
 - \geq 222 mg phosphorus
 - \geq 349 mg potassium
 - \geq 0.44 mg riboflavin
 - \geq 1.1 mcg Vit B12, **and**
 - b. \leq 28 grams of total sugar per 8 fl. oz., **and**
 - c. \leq 5 grams fat per 8 fl. oz.
 - d. \leq 8 fl. oz. serving size
4. Water:
 - a. No added sweeteners
 - b. No serving size

All beverages must be caffeine-free (trace amounts are allowable).

- A combination of whole grain ingredients comprising at least 51% of the total grain weight (manufacturer must verify), **or**
- At least 51% whole grain by weight.

** Dried blueberries cranberries, cherries, tropical fruit, chopped dates, or chopped figs that contain added sugar are exempt from fat and sugar standards. Canned fruit in 100% juice only.

CHECK YOUR DISTRICT'S WELLNESS POLICY FOR STRICTER RULES.

Groups or individuals selling foods/beverages to students must keep their own records as proof of compliance.

California Department of Education, Nutrition Services Division

ELEMENTARY SCHOOL-STUDENT ORGANIZATIONS

Reference: *California Code of Regulations Section 15500*

Student organization is defined as a group of students that are NOT associated with the curricula or academics of the school or district.

Effective from midnight to one-half hour after the end of the official school day.

Student organization sales must comply with all food and beverage standards AND **all** of the following:

1. Only **one food or beverage item** per sale.
2. The food or beverage item must be **pre-approved** by the **governing board** of the school district.
3. The sale must occur **after the last lunch period** has ended.
4. The food or beverage item **cannot be prepared on campus**.
5. Each school is allowed **four sales** per year.
6. The food or beverage item cannot be the same item **sold in the food service program** at that school during the same school day.

EFFECTIVE 1/1/2017

Revised 1/1/2017

MIDDLE/HIGH SCHOOL-FOOD RESTRICTIONS

References: *Education Code sections 49430, 49431.2, 49431.7, California Code of Regulations sections 15575, 15577, 15578, Code of Federal Regulations sections 210.11, 220.12*

A **middle/junior high** contains grades 7 or 8, 7 to 9, 7 to 10.

A **high school** contains any of grades 10 to 12.

Effective from midnight to one-half hour after the end of the official school day.

Applies to ALL foods sold to students by any entity.

Sold means the exchange of food for money, coupons, vouchers, or order forms, when any part of the exchange occurs on a school campus.

"Snack" foods must meet one of the following general food standards:

- Be a fruit, vegetable, dairy, protein, or whole grain item* (or have one of these as the first ingredient), or
- Be a combination food containing at least $\frac{1}{4}$ cup fruit or vegetable.

AND must meet the following nutrition standards:

- \leq 35% calories from fat (except nuts, seeds, reduced-fat cheese or part skim mozzarella, dried fruit and nut/seed combo, fruit, non-fried vegetables, seafood), **and**
- $<$ 10% calories from saturated fat (except nuts, seeds, reduced-fat cheese or part skim mozzarella, dried fruit and nut/seed combo), **and**
- \leq 35% sugar by weight (except fruit**, non-fried vegetables, dried fruit and nut/seed combo), **and**
- $<$ 0.5 grams trans fat per serving (no exceptions), **and**
- \leq 200 milligrams sodium per item/container (no exceptions), **and**
- \leq 200 calories per item/container (no exceptions)

Paired foods:

- If exempt food(s) are combined with nonexempt food(s) or added fat/sugar they must meet ALL nutrition standards above.
- If two foods exempt from one or more of the nutrition standards are paired together and sold as a single item, the item must meet for trans fat, sodium, and calories.

"Entrée" foods must be intended as the main dish and be a:

- Meat/meat alternate and whole grain rich food, **or**
- Meat/meat alternate and fruit or non-fried vegetable, **or**
- Meat/meat alternate alone (cannot be yogurt, cheese, nuts, seeds, or meat snacks = these are considered a "snack" food).

AND

A competitive entrée **sold by District/School Food Service the day of or the day after** it appears on the reimbursable meal program menu must be:

- \leq 400 calories, **and**
- \leq 35% calories from fat
- $<$ 0.5 grams trans fat per serving

A competitive entrée **sold by Food Service if NOT on the menu the day of or day after or any other entity (PTA, student organization, etc.)** must meet one of the following general food standards:

- Be a fruit, vegetable, dairy, protein, or whole grain item (or have one of these as the first ingredient), **or**
- Be a combination food containing at least $\frac{1}{4}$ cup fruit or vegetable

AND meet the following nutrition standards:

- \leq 35% calories from fat, **and**
- $<$ 10% calories from saturated fat, **and**

MIDDLE/HIGH SCHOOL-BEVERAGE RESTRICTIONS

References: *Education Code Section 49431.5, California Code of Regulations Section 15576, Code of Federal Regulations sections 210.10, 210.11, 220.8, 220.12*

A **middle/junior high** contains grades 7 or 8, 7 to 9, 7 to 10.

A **high school** contains any of grades 10 to 12.

Effective from midnight to one-half hour after the end of the official school day.

Applies to ALL beverages sold to students by any entity.

Sold means the exchange of beverages for money, coupons, vouchers, or order forms, when any part of the exchange occurs on a school campus.

A compliant beverage must be marketed or labeled as a fruit and/or vegetable juice, milk, non-dairy milk, water, electrolyte replacement beverage/sports drink, or flavored water AND meet all criteria under that specific category.

Compliant beverages:

1. Fruit or Vegetable juice:
 - a. \geq 50% juice **and**
 - b. No added sweeteners
 - c. \leq 12 fl. oz. serving size
2. Milk:
 - a. Cow's or goat's milk, **and**
 - b. 1% (unflavored), nonfat (flavored, unflavored), **and**
 - c. Contains Vitamins A & D, **and**
 - d. \geq 25% of the calcium Daily Value per 8 fl. oz., **and**
 - e. \leq 28 grams of total sugar per 8 fl. oz.
 - f. \leq 12 fl. oz. serving size
3. Non-dairy milk:
 - a. Nutritionally equivalent to milk (see 7 CFR 210.10(d)(3), 220.8(i)(3)), **and**
 - b. \leq 28 grams of total sugar per 8 fl. oz., **and**
 - c. \leq 5 grams fat per 8 fl. oz.
 - d. \leq 12 fl. oz. serving size
4. Water:
 - a. No added sweeteners
 - b. No serving size limit
5. Electrolyte Replacement Beverages (**HIGH SCHOOLS ONLY**)
 - a. Must be either \leq 5 calories/8 fl. oz. (no calorie)
OR \leq 40 calories/8 fl. oz. (low calorie)
 - b. Water as first ingredient
 - c. \leq 16.8 grams added sweetener/8 fl. oz.
 - d. 10-150 mg sodium/8 fl. oz.
 - e. 10-90 mg potassium/8 fl. oz.
 - f. No added caffeine
 - g. \leq 20 fl. oz. serving size (no calorie)
OR \leq 12 fl. oz. serving size (low calorie)
6. Flavored Water (**HIGH SCHOOLS ONLY**)
 - a. Must be either \leq 5 calories/8 fl. oz. (no calorie)
OR \leq 40 calories/8 fl. oz. (low calorie)
 - b. No added sweetener
 - c. No added caffeine
 - d. \leq 20 fl. oz. serving size (no calorie)
OR \leq 12 fl. oz. serving size (low calorie)

All beverages must be caffeine-free (trace amounts are allowable).

- ≤ 35% sugar by weight, **and**
- < 0.5 grams trans fat per serving, **and**
- ≤ 480 milligrams sodium, **and**
- ≤ 350 calories

* A whole grain item contains:

- The statement "Diets rich in whole grain foods... and low in total fat... may help reduce the risk of heart disease...", **or**
- A whole grain as the first ingredient, **or**
- A combination of whole grain ingredients comprising at least 51% of the total grain weight (manufacturer must verify), **or**
- At least 51% whole grain by weight.

** Dried blueberries cranberries, cherries, tropical fruit, chopped dates, or chopped figs that contain added sugar are exempt from fat and sugar standards. Canned fruit in 100% juice only.

CHECK YOUR DISTRICT'S WELLNESS POLICY FOR STRICTER RULES.

Groups or individuals selling foods/beverages to students must keep their own records as proof of compliance.

MIDDLE/HIGH SCHOOL-STUDENT ORGANIZATIONS

Reference: California Code of Regulations Section 15501

Student organization is defined as a group of students that are NOT associated with the curricula or academics of the school or district.

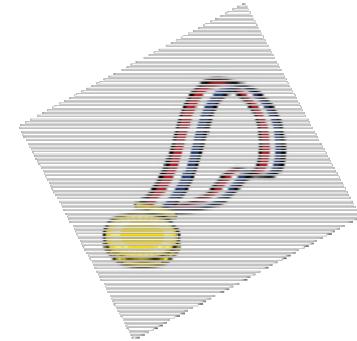
Effective from midnight to one-half hour after the end of the official school day.

Student organization sales must comply with all food and beverage standards AND **all** of the following:

1. Up to **three categories** of foods or beverages *may* be sold each day (e.g., chips, sandwiches, juices, etc.).
2. Food or beverage item(s) must be **pre-approved** by the governing board of the school district.
3. Only **one student organization** is allowed to sell each day.
4. Food(s) or beverage(s) **cannot** be prepared on campus.
5. The food or beverage categories sold **cannot** be the same as the categories **sold in the food service program** at that school during the same school day.
6. In addition to one student organization sale each day, any and **all student organizations** may sell on the **same four designated days** per year. School administration may set these dates.

Appendix B

Effective August 31, 2014



General Criteria

| | |
|------------------------------|--|
| Team Nutrition School | <i>All Award Levels</i> <ul style="list-style-type: none"> School is enrolled as a Team Nutrition School. |
| School Meals Programs | <i>All Award Levels</i> <ul style="list-style-type: none"> School participates in the School Breakfast Program (SBP) and National School Lunch Program (NSLP). Reimbursable meals meet USDA nutrition standards. All corrective actions from school's most recent State review of school meals program must be completed. School is implementing Smarter Lunchroom techniques in six areas (Fruits, Vegetables, Entrées, Milk, Sales of Reimbursable Meals, and School Synergies) as defined on the Smarter Lunchrooms Self-Assessment Scorecard (http://smarterlunchrooms.org/sites/default/files/lunchroom_self-assessmt_score_card.final_.4-3-14.pdf). The number of techniques from the scorecard that the school must implement is dependent upon the award level. Documentation that the school is meeting this criteria shall include a copy of the completed score card and a brief summary with 2-3 photos describing the school's overall Smarter Lunchroom effort. <ul style="list-style-type: none"> Bronze applicants must select at least 30 action items. Silver/Gold applicants must select 50 action items. Gold Award of Distinction applicants must select 70 action items. |
| 6 Cent Certification | <i>All Award Levels</i> <ul style="list-style-type: none"> School Food Authority must be certified for 6 Cents. |

General Criteria (Continued)

| | |
|--|---|
| Breakfast Average Daily Participation (ADP; calculated based on attendance) | <ul style="list-style-type: none"> • Elementary/Middle School <ul style="list-style-type: none"> ○ Bronze: No ADP requirement ○ Silver: 20% ○ Gold: 35% ○ Gold Award of Distinction: 35% • High School <ul style="list-style-type: none"> ○ Bronze: No ADP requirement ○ Silver: 15% ○ Gold: 25% ○ Gold Award of Distinction: 25% |
| Lunch Average Daily Participation (ADP; calculated based on attendance) | <ul style="list-style-type: none"> • Elementary/Middle School <ul style="list-style-type: none"> ○ Bronze: No ADP requirement ○ Silver: 60% ○ Gold: 75% ○ Gold Award of Distinction: 75% • High School <ul style="list-style-type: none"> ○ Bronze: No ADP requirement ○ Silver: 45% ○ Gold: 65% ○ Gold Award of Distinction: 65% |

Criteria for Smart Snacks

| | |
|----------------------------------|---|
| General Criteria | <p><i>All Award Levels (Bronze, Silver, Gold, Gold Award of Distinction)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Must meet <i>Smart Snacks in School Nutrition Standards</i> (the summary of nutrition standards is attached). All foods and beverages sold to students during the school day* meet or exceed the USDA's nutrition standards for all foods and beverages sold to students (commonly called Smart Snacks in School). This includes a la carte, vending, school stores, snack or food carts and any food-based fundraising (school follows fundraising exemptions and guidance set by their State agency, which also must adhere to the federal Smart Snacks in School requirements). |
| Smart Snacks Criteria | <p><i>Silver and Bronze</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Meets Smart Snacks criteria as defined in <i>7 CFR Parts 210 and 220</i>. • The school offers training on Smart Snacks criteria annually to all individuals who are involved in the sale of foods to students on the school campus during the school day. • The school does not advertise or market foods and beverages that do not meet Smart Snacks criteria to students (e.g., signs and marketing materials promoting these foods are not visible to students on the school campus during the school day). Documentation of meeting these criteria includes evidence of a written policy and/or written communication/training for school staff and parent organizations. |

Criteria for Smart Snacks (Continued)

Smart Snacks Criteria

Gold

- Meets criteria for Silver/Bronze and
- The school only permits food-related fundraisers that meet USDA's Smart Snacks standards, even if the State allows exemptions.
- If foods and beverages are sold to students on the school campus at events outside of the school day (e.g. sporting events, after-school activities, awards ceremonies), then water, fruits, and/or vegetables are also offered and promoted as options. Documentation of meeting these criteria includes a written school policy and/or instructions for those that sell foods to students on the school campus.

Gold Award of Distinction

- Meets Gold Criteria and
- The majority (greater than 50%) of school-sponsored fundraising events conducted outside of the school day includes only non-food items or only foods and beverages that meet or exceed the USDA's Smart Snacks in School nutrition standards. Documentation includes list of school-sponsored fundraisers during the past year and written policy or guidance.

*School day: extends from midnight to 30 minutes past the end of the official school day.

**Outside of the school day: the period of time after the school day (as defined above) to midnight.

Additional Criteria

Nutrition Education

Elementary School

- For all award levels, nutrition education is provided to all full-day students in all grades. It is part of a structured and systematic unit of instruction, incorporates Team Nutrition curricula and materials, and utilizes multiple channels of communication, including the classroom, cafeteria, and home/parents.

Middle School

- Bronze/Silver - Offered in at least one grade during the school year.
- Gold/Gold Award of Distinction - Offered in at least two grades.
- All Award Levels
 - Must incorporate the latest Dietary Guidelines and MyPlate and incorporate Team Nutrition materials.
 - Utilizes multiple channels of communication, including the classroom, cafeteria, and home/parents.

| Additional Criteria (Continued) | |
|--|---|
| Nutrition Education | <p><i>High School</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • All award levels <ul style="list-style-type: none"> ○ Offered in two courses required for graduation and nutrition education is part of a structured and systematic unit of instruction within the two courses. ○ Must be consistent with the Dietary Guidelines for Americans and MyPlate. ○ Utilizes multiple channels of communication, including the classroom, cafeteria, and home/parents. |
| Physical Education (PE) | <p><i>Elementary School</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Structured PE must be provided. <ul style="list-style-type: none"> ○ Bronze/Silver: Minimum average of 45* minutes per week, throughout the school year. ○ Gold: Minimum average of 90* minutes per week, throughout the school year. ○ Gold Award of Distinction: Minimum average 150* minutes per week, throughout the school year. <p>*Up to 20 minutes (Bronze/Silver) and 45 minutes (Gold/Gold Award of Distinction) of the PE requirement may be met by providing <u>structured</u> physical activity planned by a certified PE teacher and implemented by a classroom teacher or school administrator. All students must participate in the physical activities, which must be at least moderate-intensity and in increments of at least 10 minutes.</p> <p><i>Middle School</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • For all award levels, structured physical education offered to at least two grades. <p><i>High School</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • For all award levels, structured physical education offered in at least two courses. |
| Physical Activity (PA) | <p><i>Elementary School</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • For all award levels, physical activity opportunities are provided each day for all full-day students (e.g., scheduled recess, walking clubs, bike clubs, intramural sports, a walk-to-school program). Such opportunities for physical activity are not the same as physical education (see the Physical Education section of this chart for a definition of physical education). • For all award levels, school reinforces physical activity/physical education messages by neither denying nor requiring physical activity as a means of punishment. |

| Additional Criteria (Continued) | |
|--|---|
| Physical Activity (PA) | <p><i>Middle and High School</i></p> <ul style="list-style-type: none"> For all award levels, school provides students in all grades opportunities to participate in physical activity (e.g., intramural/interscholastic sports or activity clubs) throughout the school year. In addition, the school actively promotes participation in physical activity (in and out of school) to all students. For all award levels, school reinforces physical activity/physical education messages by neither denying nor requiring physical activity as a means of punishment. |
| Local School Wellness Policy | <p><i>All Award Levels</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Submit a copy of the school's local wellness policy with the HUSSC Application, <u>and</u> provide documentation for the following local school wellness policy criteria: <ul style="list-style-type: none"> List three ways your school is working to meet local wellness policy goals (e.g., including local wellness policy goals in your school improvement plan, completing and reporting the results of the School Health Index self-assessment process, meetings of school wellness committee every other month). Describe how parents, students, school administration and staff, and the community are involved in the implementation of the local wellness policy at your school. For all award levels, school demonstrates a commitment to prohibit the use of food as a reward. For example, food is not used to reward students for good behavior or for the completion of an assignment. |
| Other Criteria for Excellence | <p><i>Bronze:</i> Must select at least two of the 14 options. <i>Silver:</i> Must select at least four of the 14 options. <i>Gold:</i> Must select at least six of the 14 options. <i>Gold Award of Distinction:</i> Must select at least eight of the 14 options (in more than one excellence area).</p> <p><u>Options:</u></p> <p><i>Program Outreach Excellence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> School has implemented innovative practices to increase School Breakfast Program participation, such as Breakfast in the Classroom, Grab and Go options, or vended reimbursable breakfasts. School operates an afterschool program that offers an afterschool snack or an at-risk afterschool meals component of the Child and Adult Care Food Program (CACFP). If percentage of free or reduced students is 50% or more, Summer Food Service Program is available. Implement the Community Eligibility Provision (CEP), if economically feasible. (For more information on CEP, click on this link http://www.fns.usda.gov/school-meals/community-eligibility-provision). |

Additional Criteria (Continued)

| | |
|--------------------------------------|--|
| Other Criteria for Excellence | <p><i>Excellence in School and Community Involvement in Wellness Efforts</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Provides annual training to before and after school program staff on physical activity and nutrition. • All school staff will receive annual training on wellness policies and ways to promote nutrition and physical activity. • School partners with one or more community groups or SNAP Education providers to promote wellness. • Students are engaged (via student advisory council, student wellness team, or similar student interest groups) in wellness efforts and have the opportunity to provide input on school food, marketing of school meals, and physical activity options. Input from students (when feasible) should be taken and put into action. • School informs public on amount of time allotted for eating lunch. Solicits input from students and community members on the amount of time that is adequate for eating lunch. • The school offers an afterschool class, workshop or club for students or families focused on healthy cooking techniques. These types of events could take place weekly, monthly, quarterly, or seasonally. <p><i>School Food Service Excellence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • School Food Service Manager is a certified food handler (local or national certification). • School Nutrition Program Director meets or exceeds the minimum education standards required by the Professional Standards final rule requirements. • All school nutrition program directors, managers, and staff meet or exceed the annual continuing education/training hours required by the Professional Standards final rule requirements. • School is implementing at least one aspect of the Farm to School initiative (schools may choose one or more): <ul style="list-style-type: none"> ◦ Local and/or regional products are incorporated into the school meal program ◦ Messages about agriculture and nutrition are reinforced throughout the learning environment ◦ School hosts a school garden ◦ School hosts field trips to local farms ◦ School utilizes promotions or special events, such as tastings, that highlight the local/regional products • School has joined the U.S. Food Waste Challenge to recognize efforts to reduce food waste. |
|--------------------------------------|--|