



You are here: [Home](#) > [Newsroom](#) > [Press Releases](#)

Newsroom

Release No. 0023.12

Contact:
USDA Office of Communications (202) 720-4623

USDA Unveils Historic Improvements to Meals Served in America's Schools

New Standards Will Improve the Health and Wellbeing of 32 Million Kids Nationwide

FAIRFAX, Va., Jan. 25, 2012 – First Lady Michelle Obama and Agriculture Secretary Tom Vilsack today unveiled new **standards for school meals** that will result in healthier meals for kids across the nation. The new meal requirements will raise standards for the first time in more than fifteen years and improve the health and nutrition of nearly 32 million kids that participate in school meal programs every school day. The healthier meal requirements are a key component of the Healthy, Hunger-Free Kids Act, which was championed by the First Lady as part of her Let's Move! campaign and signed into law by President Obama.

"As parents, we try to prepare decent meals, limit how much junk food our kids eat, and ensure they have a reasonably balanced diet," said First Lady Michelle Obama. "And when we're putting in all that effort the last thing we want is for our hard work to be undone each day in the school cafeteria. When we send our kids to school, we expect that they won't be eating the kind of fatty, salty, sugary foods that we try to keep them from eating at home. We want the food they get at school to be the same kind of food we would serve at our own kitchen tables."

"Improving the quality of the school meals is a critical step in building a healthy future for our kids," said Vilsack. "When it comes to our children, we must do everything possible to provide them the nutrition they need to be healthy, active and ready to face the future – today we take an important step towards that goal."

The final standards make the same kinds of practical changes that many parents are already encouraging at home, including:

- Ensuring students are offered both fruits and vegetables every day of the week;
 - Substantially increasing offerings of whole grain-rich foods;
- Offering only fat-free or low-fat milk varieties;
- Limiting calories based on the age of children being served to ensure proper portion size; and
- Increasing the focus on reducing the amounts of saturated fat, trans fats and sodium.

A sample lunch menu with a before and after comparison is available to view and download in [PDF](#) and [JPG](#) formats.

USDA built the new rule around recommendations from a panel of experts convened by

the Institute of Medicine —a gold standard for evidence-based health analysis. The standards were also updated with key changes from the 2010 Dietary Guidelines for Americans – the Federal government’s benchmark for nutrition – and aimed to foster the kind of healthy changes at school that many parents are already trying to encourage at home, such as making sure that kids are offered both fruits and vegetables each day, more whole grains, and portion sizes and calorie counts designed to maintain a healthy weight.

USDA received an unprecedented 132,000 public comments on its proposed standards (available on the web at www.regulations.gov) – and made modifications to the proposed rule where appropriate. USDA Under Secretary Kevin Concannon said: “We know that robust public input is essential to developing successful standards and the final standards took a number of suggestions from stakeholders, school food service professions and parents to make important operational changes while maintaining nutritional integrity.”

The new standards are expected to cost \$3.2 billion over the next five years -- less than half of the estimated cost of the proposed rule and are just one of five major components of the Healthy Hunger Free Kids Act, now implemented or under development, that will work together to reform school nutrition. In addition to the updated meal standards, unprecedented improvements to come include:

- ***The ability to take nutrition standards beyond the lunchline*** for the first time ever, foods and beverages sold in vending machines and other venues on school campuses will also contribute to a healthy diet;
- ***Increased funding for schools*** – an additional 6 cents a meal is the first real increase in 30 years – tied to strong performance in serving improved meals;
- ***Common-sense pricing standards for schools*** to ensure that revenues from non-Federal sources keep pace with the Federal commitment to healthy school meals and properly align with costs; and
- ***Training and technical assistance*** to help schools achieve and monitor compliance.

The final nutrition standards released today also provide more time for schools to implement key changes, which will be largely phased in over a three-year period, starting in School Year 2012-2013. For example, schools will be permitted to focus on changes in the lunches in the first year, with most changes in breakfast phased in during future years.

USDA's **Food and Nutrition Service** administers 15 nutrition assistance programs including the National School Lunch and School Breakfast programs, the Summer Food Service Program, and Supplemental Nutrition Assistance Program, and the Special Supplemental Nutrition Program for Women, Infants, and Children (WIC). Together these programs make up the federal nutrition safety net.

#

Last modified: 2/16/2012



Usted está aquí: Inicial > Sala de prensa > Comunicados de prensa

Newsroom

Comunicado N.º 0023.12

Contacto:
Oficina de Comunicaciones del
Departamento de Agricultura de EE.UU. (202) 720-4623

El Departamento de Agricultura de EE.UU. presenta mejoras históricas a las comidas que se sirven en las escuelas norteamericanas

Las nuevas normas mejorarán la salud y el bienestar de 32 millones de niños en todo el país

FAIRFAX, Va., 25 de enero de 2012 – La Primera Dama Michelle Obama y el Secretario de Agricultura Tom Vilsack anunciaron hoy **nuevas normas para las comidas en las escuelas** que resultarán en comidas más saludables para los niños de toda la nación. Los nuevos requisitos mejorarán las normas por primera vez en más de quince años y mejorarán la salud y nutrición de casi 32 millones de niños que participan en los programas de comidas en las escuelas cada día de clase. Los requisitos más saludables de las comidas son un componente clave de la Ley de los Niños Saludables y Sin Hambre que fue apoyada por la Primera Dama como parte de su campaña Let's Move! y convertida en ley por el Presidente Obama.

“Como padres, tratamos de preparar comidas decentes, limitar los malos alimentos que comen nuestros niños y asegurarnos que disfrutaran una dieta razonablemente equilibrada,” dijo la Primera Dama Michelle Obama. “Y cuando hacemos tanto esfuerzo lo último que esperamos es que nuestro gran esfuerzo sea desechado cada día en la cafetería de la escuela. Cuando enviamos a nuestros niños a la escuela, esperamos que no coman los alimentos grasosos, salados y dulces que tratamos de evitar que coman en casa. Queremos que los alimentos que reciben en la escuela sean el mismo tipo de alimentos que les servimos en nuestra casa.”

“Mejorar la calidad de las comidas en la escuela es un paso crítico para crear un futuro saludable para nuestros niños,” dijo Vilsack. “Cuando se trata de nuestros niños, debemos hacer todo lo posible para ofrecerles la nutrición que necesitan para ser saludables, activos y listos para enfrentar el futuro; hoy logramos un paso importante para alcanzar dicha meta.”

Las normas finales incluyen los mismos tipos de cambios prácticos que muchos padres apoyan en sus hogares e incluyen:

- Asegurar que se ofrece a los estudiantes frutas y vegetales todos los días de la semana;
- Mejorar sustancialmente las ofertas de comidas ricas en granos integrales;
- Ofrecer solamente leche descremada o con bajo contenido de grasa;
- Limitar las calorías según la edad a los niños a quienes atendemos para asegurar el tamaño correcto de la porción; y
- Aumentar la atención en reducir la cantidad de grasa saturada, grasas trans, azúcares adicionales y sodio.

Una muestra de un menú del almuerzo con una comparación de antes y después está disponible y se puede ver y bajar en los formatos **PDF** y **JPG**.

El Departamento de Agricultura de EE.UU. preparó las nuevas normas usando las recomendaciones

de un panel de expertos convocados por el Instituto de Medicina, la norma más alta del análisis de la salud según la evidencia. Las normas también fueron actualizadas con los cambios claves de las Guías Alimentarias para los Estadounidenses del 2010, el índice del gobierno nacional en la nutrición, y trató de apoyar la clase de cambios saludables en las escuelas que muchos de los padres tratan de apoyar en sus hogares, tales como asegurar que se ofrece a los niños frutas y vegetales todos los días, más granos integrales y tamaños de la porción y cantidad de calorías creadas para mantener un peso saludable.

El Departamento de Agricultura de EE.UU. recibió una cantidad sin precedentes de comentarios públicos, un total de 132,000, sobre las normas propuestas (disponibles en Internet en www.regulations.gov) y realizó modificaciones a las normas propuestas cuando resultó apropiado. El Subsecretario del Departamento de Agricultura de EE.UU., Kevin Concannon, dijo: "Sabemos que una colaboración robusta del público es esencial para crear normas exitosas y las normas finales incluyen una cantidad de sugerencias de los interesados, profesiones del servicio de comidas escolares y padres e incorporan importantes cambios operacionales mientras que mantienen la integridad de la nutrición."

Se espera que las nuevas normas cuesten \$3.2 mil millones durante los próximos cinco años, menos de la mitad que el costo estimado de la norma propuesta y es apenas una de los cinco componentes principales de la Ley de Niños Saludables y Sin Hambre, ahora implementada o en desarrollo, que trabajarán juntas para reformar la nutrición en las escuelas. Además de las normas actualizadas en las comidas, las mejoras sin precedentes incluyen:

- **La posibilidad de llevar las normas de la nutrición más allá del almuerzo** por primera vez, los alimentos y las bebidas que se venden en máquinas y otros lugares en las escuelas también contribuirán a lograr una dieta saludable;
- **Más fondos para las escuelas** – 6 centavos adicionales por comida es el primer aumento real en 30 años, relacionado con un sólido desempeño en ofrecer comidas mejoradas;
- **Normativas de precios con sentido común para las escuelas** para asegurar que los ingresos que no son de fuentes federales están en el mismo nivel que el compromiso del gobierno federal con las comidas saludables en las escuelas y están debidamente alineadas con los costos; y
- **Entrenamiento y asistencia técnica** para ayudar a las escuelas a lograr y verificar el cumplimiento.

Las normas finales de nutrición presentadas hoy también proveen más tiempo para que las escuelas implementen los cambios claves, que serán incorporados durante un período de tres años y comenzarán durante el año escolar 2012-2013. Por ejemplo, las escuelas tendrán permitido concentrarse en los cambios en los almuerzos durante el primer año, mientras que la mayoría de los cambios en el desayuno se incorporarán durante años futuros.

El **Servicio de Nutrición y Comidas** del Departamento de Agricultura de EE.UU. administra 15 programas de asistencia a la nutrición que incluyen el Programa Nacional de Almuerzos Escolares (NSLP, por sus siglas en inglés) y el Programa de Desayunos Escolares (SBP, por sus siglas en inglés) el Programa de Servicio de Alimentos de Verano (SFSP, por sus siglas en inglés) y el Supplemental Nutrition Assistance Program y el Programa Especial de Nutrición Suplementaria para Mujeres, Bebés y Niños (WIC, por sus siglas en inglés). Juntos, estos programas forman parte de la red federal de seguridad en la nutrición.

#

Última modificación: 2/16/2012