



CRITERIO DEL MENÚ

- El menú en general debe incluir alimentos de origen vegetal.
- Debe contar con un menú para adultos.
- Debe contar con un menú para niños.
- El 15% del total de los elementos del menú para adultos debe cumplir con las guías de recetas saludables.
- El 10% del total de los elementos del menú para niños debe cumplir con las guías de recetas saludables.
- El 50% de las prácticas comerciales deben cumplir con las guías de venta de alimentos saludables.

GUÍA PARA RECETAS SALUDABLES

Cada receta que se envíe para verificación debe incluir lo siguiente:

- Incluir al menos una verdura.
 - No contener alimentos fritos.
 - Usar solo versiones 100% de grano entero (ejemplo: pasta, tortillas).
 - Usar arroz integral u otras alternativas de grano entero.
 - Usar aceite de oliva o de canola en lugar de mantequilla o manteca.
 - Usar mantequillas de nueces, "hummus" (una crema o puré a base de garbanzos cocidos), o mostaza como alternativas a la mayonesa.
- Contener menos de 6 cucharaditas de azúcar añadida (incluye bebidas y alimentos).
- Si incluye lácteos, utilizar alternativas de origen vegetal.

GUÍA PARA LA VENTA DE ALIMENTOS SALUDABLES

El 50% o la mitad de las prácticas comerciales deben incluir lo siguiente (los elementos resaltados son altamente recomendados):

- El tamaño máximo de porción para bebidas azucaradas no debe exceder las 16 onzas; se prefieren porciones más pequeñas.
- Ofrecer la mitad de las opciones de postres en porciones de tamaño reducido.
- Ofrecer porciones reducidas en al menos el 50% de los elementos del menú e indicar en el menú que están disponibles.
- Destacar de manera prominente las opciones de alimentos y bebidas más saludables en los menús, tableros de menú o en los lugares donde se exhiben.

- Promocionar las opciones de menú saludables a través de publicidad, cupones, descuentos, carteles en ventanas, etc.
- Garantizar que al menos la mitad de la señalización promocional sea para artículos más saludables.
- Resaltar los artículos saludables en el menú usando un tamaño de letras más grande y/o íconos.
- Permitir que los clientes sustituyan una fruta o verdura no frita por cualquier guarnición sin cargo adicional y listar esta opción en el menú
- Capacitar a los empleados para que sugieran a los clientes elegir vegetales no fritos al ordenar.
- Vender opciones de alimentos saludables a precios iguales o más bajos que los productos equivalentes disponibles.
- Listar las opciones más saludables en primer lugar dentro de cada categoría del menú.
- Tener agua gratuita disponible y mencionada en el menú.
- No ofrecer pan, chips u otros aperitivos gratuitos (es decir, estos productos deben pedirse con un cargo adicional).
- 15% - 25% de los ingredientes crudos deben ser adquiridos de fuentes locales (dentro de un radio de 300 millas).
- 5% del desperdicio de alimentos debe ser procesado o reutilizado en fuentes útiles (ejemplo: compostaje, etc.).