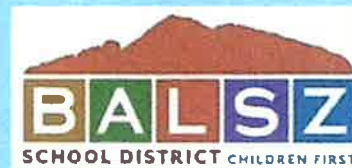


# ARIZONA HEALTHY SCHOOLS ACT

A new student health initiative for school year 2026-2027



Effective at the start of the 2026–2027 school year, the Arizona Healthy Schools Act (AHSA/HB2164) prohibits public schools participating in federal meal programs from serving or selling or allowing a third party to sell ultra-processed foods on campus during the school day.

This means school breakfasts, lunches, school stores and classroom snacks will focus entirely on whole, nutrient-dense foods to nourish students and promote wellness. When foods are heavily processed and stripped of their natural vitamins and minerals, they provide "empty calories" rather than the sustained energy kids need to learn, focus, and play.

## Important Definitions

### The School Day

The school day is defined as midnight (12:00 AM) before to 30 minutes after the end of the instructional school day.

### Ultra-processed Foods

The Arizona Healthy Schools Act defines ultra-processed foods as those that contain any of the following ingredients:

- potassium bromate
- propylparaben
- titanium dioxide
- brominated vegetable oil
- yellow dye 5 or 6
- blue dye 1 or 2
- green dye 3
- red dye 3 or 40

## Where It Applies

The act applies to all food and beverages

1 - Sold and/or served to students in the

- cafeteria
- school stores
- culinary classes
- by third party vendors

2 - Brought in for

- student celebrations
- birthday parties
- classroom snacks
- prizes or incentives
- fundraisers

**Please Note:** This act applies only to shared school food and does not restrict food brought from home. Parents may send preferred lunches and snacks for their own student to eat.

## Exceptions & Times Not Affected

- **After-Hours & After-School Functions:** Starting **30 minutes after the final dismissal bell**, including evening sporting events, concession stands, other school events.
- **Non-School Days:** Weekends, holidays, school breaks, summer vacation.
- **Off-Campus & Take-Home Events:** Activities and fundraisers held entirely off school property, or sales of bulk items not meant to be eaten at school (like frozen cookie dough).
- **Adults Only:** Food served exclusively to teachers, staff, or parents (such as in staff lounges).

# RESOURCE LIST OF CLASSROOM SNACKS

A Quick Guide for Class Parties, Birthdays & Shared Treats



Thank you for helping us keep our classrooms healthy, energized, and safe! To stay aligned with Arizona Healthy Schools Act (AHSA/HB2164), all shared snacks brought in for the whole class must meet state nutrition rules including classroom snacks, incentives, celebrations, birthdays, and fundraisers. To make planning easier, check out the healthy and compliant options below:



## Fruits & Veggies

- Fruit cups in natural juices
- Unsweetened applesauce cups or pouches
- Raisin boxes, dried cranberries, freeze-dried fruit chips
- 100% fruit strips/bars
- Fresh fruit – Bananas, clementines
- Fresh veggies – Baby carrot snack bags



## Crunchy Snacks

- Cheesy crackers
- Graham crackers
- Animal crackers
- Pretzels
- Chips
- Popcorn
- Mini rice cakes or crisps



## Snack Bars

- Granola bars and bites
- Cereal bars



## Treats

- Original crispy rice krispie treats
- Frozen 100% fruit bars
- Frozen yogurt bars



## Drinks

- 100% fruit juice pouches or boxes
- Water
- Carbonated water



## Allergy Check

Check for student food allergies before buying snacks! Double-check labels every time, as ingredients and processing lines can change!

## Look for Prohibited Ingredients

- potassium bromate
- propylparaben
- titanium dioxide
- brominated vegetable oil
- yellow dye 5 or 6
- blue dye 1 or 2
- green dye 3
- red dye 3 or 40

**Ingredients:** Enriched Corn Meal (Corn Meal, Ferrous Sulfate, Niacin, Thiamin Mononitrate, Riboflavin, Folic Acid), Vegetable Oil (Corn, Canola, and/or Sunflower Oil), Cheese Seasoning (Whey, Cheddar Cheese (Milk, Cheese Cultures, Salt, Enzymes), Canola Oil, Maltodextrin (Made from Corn), Natural and Artificial Flavors, Salt, Whey Protein Concentrate, Monosodium Glutamate, Lactic Acid, Citric Acid, Artificial Color (Yellow 6)), and Salt. **CONTAINS MILK INGREDIENTS.**



# LEY DE ESCUELAS SALUDABLES DE ARIZONA

Una nueva iniciativa de salud estudiantil para el año escolar 2026-2027



A partir del inicio del año escolar 2026-2027, la Ley de Escuelas Saludables de Arizona (AHSA/HB2164) prohíbe a las escuelas públicas que participan en programas federales de alimentación servir o vender — o permitir que terceros vendan— alimentos ultraprocesados en el recinto escolar durante la jornada lectiva.

Esto significa que los desayunos y almuerzos escolares, así como los productos de las tiendas escolares y los refrigerios en el aula, se centrarán exclusivamente en alimentos integrales y ricos en nutrientes para nutrir a los estudiantes y fomentar el bienestar. Cuando los alimentos están altamente procesados y carecen de sus vitaminas y minerales naturales, aportan "calorías vacías" en lugar de la energía sostenida que los niños necesitan para aprender, concentrarse y jugar.

## Definiciones Importantes

### El Día Escolar

El día escolar se define como el período desde la medianoche (12:00 a. m.) anterior hasta 30 minutos después del final de la jornada escolar de instrucción.

### Alimentos Ultraprocesados

La Ley de Escuelas Saludables de Arizona define los alimentos ultraprocesados como aquellos que contienen alguno de los siguientes ingredientes:

- potassium bromate
- propylparaben
- titanium dioxide
- brominated vegetable oil
- yellow dye 5 or 6
- blue dye 1 or 2
- green dye 3
- red dye 3 or 40

## Donde Corresponda

La ley se aplica a todos los alimentos y bebidas

1 - Vendido y/o servido a estudiantes en el

- cafetería
- tiendas escolares
- clases de cocina
- a cargo de proveedores externos

2 - Traído para

- celebraciones estudiantiles
- fiestas de cumpleaños
- refrigerios en el aula
- premios o incentivos
- actividades de recaudación de fondos

**Tenga en cuenta:** Esta ley se aplica únicamente a los alimentos escolares compartidos y no restringe los alimentos traídos de casa. Los padres pueden enviar los almuerzos y refrigerios que prefieran para que sus hijos los consuman.

## Excepciones y horarios no afectados

- **Actividades fuera del horario escolar:** A partir de los **30 minutos posteriores a la campana de salida final**, incluyendo eventos deportivos nocturnos, puestos de venta y otros eventos escolares.
- **Días sin clases:** Fines de semana, días festivos, vacaciones escolares, vacaciones de verano.
- **Eventos fuera del campus y para llevar a casa:** Actividades y eventos de recaudación de fondos realizados totalmente fuera de las instalaciones escolares, o ventas de productos al por mayor que no están destinados a consumirse en la escuela (como masa para galletas congelada).
- **Solo para adultos:** Alimentos servidos exclusivamente a maestros, personal o padres (como en las salas de descanso del personal).

# LISTA DE RECURSOS: REFRIGERIOS PARA EL AULA

Guía rápida para fiestas escolares, cumpleaños y refrigerios compartidos



¡Gracias por ayudarnos a mantener nuestras aulas saludables, llenas de energía y seguras! Para cumplir con la Ley de Escuelas Saludables de Arizona (AHSA/HB2164), todos los refrigerios compartidos que se lleven para toda la clase - incluyendo los de consumo diario, incentivos, celebraciones, cumpleaños y actividades de recaudación de fondos - deben ajustarse a las normas nutricionales del estado. Para facilitar la planificación, consulte las opciones saludables que cumplen con la normativa a continuación:



## Frutas y Verduras

- Vasitos de fruta en jugo natural
- Vasitos o bolsitas de puré de manzana sin azúcar
- Cajitas de pasas, arándanos rojos deshidratados, chips de fruta liofilizada tiras o barras de fruta 100 % natural
- Fruta fresca: plátanos, clementinas
- Verduras frescas: bolsitas individuales de zanahorias baby



## Barritas de Aperitivo

- Barras y bocaditos de granola
- Barras de cereales



## Bebidas

- Bolsitas o cajitas de jugo de fruta 100 % natural
- Agua
- Agua con gas



## Verificación de alergias

¡Verifica si los estudiantes tienen alergias alimentarias antes de comprar aperitivos!  
¡Revisa bien las etiquetas cada vez, ya que los ingredientes y las líneas de procesamiento pueden cambiar!



## Refrigerios Crujientes

- Galletas con queso
- Galletas graham
- Galletas de animales
- Pretzels
- Patatas fritas
- Palomitas de maíz
- Mini tortitas de arroz



## Postrecitos

- El clásico dulce de arroz inflado crujiente
- Barras de fruta 100% congeladas
- Barras de yogur congelado

## Busque Ingredientes Prohibidos

- potassium bromate
- propylparaben
- titanium dioxide
- brominated vegetable oil
- yellow dye 5 or 6
- blue dye 1 or 2
- green dye 3
- red dye 3 or 40

**Ingredients:** Enriched Corn Meal (Corn Meal, Ferrous Sulfate, Niacin, Thiamin Mononitrate, Riboflavin, Folic Acid), Vegetable Oil (Corn, Canola, and/or Sunflower Oil), Cheese Seasoning (Whey, Cheddar Cheese [Milk, Cheese Cultures, Salt, Enzymes], Canola Oil, Maltodextrin [Made from Corn], Natural and Artificial Flavors, Salt, Whey Protein Concentrate, Monosodium Glutamate, Lactic Acid, Citric Acid, Artificial Color [Yellow 6]), and Salt. **CONTAINS MILK INGREDIENTS.**

