

Evergreen Child Care Food Program

3960 Wilshire Blvd. Suite 306 Los Angeles, CA 90010

Tel. 213-380-3850/5345 Fax. 213-380-9050

E-mail: joinecci@gmail.com

Boletín Informativo de Octubre 2015

CALENDARIO DE EVENTOS

10/07/15-

Distribución de reembolso de Agosto 2015

10/12/15- Nuestra oficina estará cerrada en observancia del día festivo (Columbus Day).



Recordatorio del Reembolso

El reembolso Federal de agosto del 2015 ha sido distribuido si su reclamo fue presentado a tiempo.

Proveedores que reclaman manualmente: Todas las formas de octubre deberán presentarse a no más tardar del 5 de noviembre del 2015. Si los documentos se presentan en cualquier momento posterior, las reclamaciones de comidas serán consideradas dentro del ajuste tardío.

Temas:

1. Renovación de inscripciones
2. Mantenimiento de registros
3. Comidas procesadas
4. Entrenamiento anual
5. Memo sobre el boletín informativo
6. Seguridad alimenticia
7. Anuncio de cumpleaños

The U.S. Department of Agriculture prohibits discrimination against its customers, employees, and applicants for employment on the bases of race, color, national origin, age, disability, sex, gender identity, religion, reprisal, and where applicable, political beliefs, marital status, familial or parental status, sexual orientation, or all or part of an individual's income is derived from any public assistance program, or protected genetic information in employment or in any program or activity conducted or funded by the Department. (Not all prohibited bases will apply to all programs and/or employment activities.) If you wish to file a Civil Rights program complaint of discrimination, complete the USDA Program Discrimination Complaint Form, found online at http://www.ascr.usda.gov/complaint_filing_cust.html, or at any USDA office, or call (866) 632-9992 to request the form. You may also write a letter containing all of the information requested in the form. Send your completed complaint form or letter to us by mail at U.S. Department of Agriculture, Director, Office of Adjudication, 1400 Independence Avenue, S.W., Washington, D.C. 20250-9410, by fax (202) 690-7442 or email at program.intake@usda.gov. Individuals who are deaf, hard of hearing or have speech disabilities may contact USDA through the Federal Relay Service at (800) 877-8339; or (800) 845-6136 (Spanish). USDA is an equal opportunity provider and employer.

RENOVACION DE INSCRIPCIONES: Por favor tome en cuenta que la fecha de vencimiento para someter el Informe de Renovación de Inscripciones ya se ha vencido. Por lo tanto, queremos informarles a los proveedores que no han completado ni sometido aún su Informe de Renovación, que todos los niños en su guardería participantes activos del programa de comidas, serán automáticamente dados de baja a partir del 1 de octubre del 2015. Además, las comidas reclamadas para estos niños de guardería no estarán sujetas a reembolso hasta el día después que recibamos un informe completo de renovación de inscripción.

Por ejemplo, si usted tiene un niño que fue dado de baja automáticamente el 1 de octubre del 2015, pero entregó el informe de renovación de inscripción completado el 5 de octubre del 2015, comenzará a recibir el reembolso por las comidas de este niño como para el 6 de octubre del 2015.

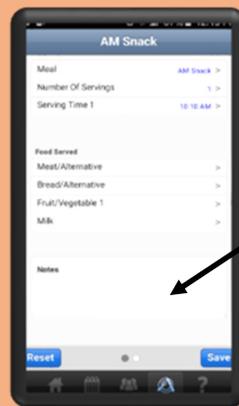
MANTENIMIENTO DE REGISTROS: ¿Sabía usted que una segunda violación al mantenimiento de registros puede ocasionarle una **Deficiencia Seria** y/o una **Propuesta hacer Terminada**? ¿Y / o aún proponerle hacer terminado/a? Pues, tenga en cuenta que cualquier servicio(s) de comida(s) por los que se les haya escrito durante una visita de monitoreo, sin importar cuando, se contará como una violación al mantenimiento de registros, independientemente se les haya escrito durante pasados servicios de comida. Una violación a la regulación del mantenimiento de registros no tiene límites. Puede ser tan pequeña como un solo servicio de comida, o como por todo un mes entero de servicios de comidas. Evergreen Child Care, Inc. (ECCI), también toma en consideración el historial de monitoreo de cada proveedor lo cual incluye, **CUALQUIER** violación a la regulación del mantenimiento de registros durante visitas de monitoreo. Además, si los mismos y / o similares hallazgos persisten durante cualquier visita de monitoreo posterior, el proveedor se determinará como proveedor con deficiencia seria y / o ECCI iniciará el proceso de terminación.

Por ejemplo; Si usted alguna vez fue citado por una violación al Mantenimiento de Registro durante una visita de monitoreo, y no recibió una carta de Deficiencia Grave. Sin embargo, si durante cualquier visita posterior de monitoreo, a usted se le encontró que no estuvo en conformidad con la regulación de Mantenimiento de Registros, se le determinará como un proveedor seriamente deficiente y / o ECCI iniciará el proceso de terminación.

(Para mayor información acerca de las políticas y regulaciones, por favor visite nuestra página de internet bajo la pestaña de **Políticas y Regulaciones**).

**** Nota: Por favor, si usted quiere verificar su estado con nuestra agencia o tiene alguna pregunta, no dude de ponerse en contacto con nosotros. Estamos abiertos de lunes a viernes de 8:30am-5:00pm****

COMIDAS PROCESADAS (PROVEEDORES RECLAMANDO EN LINEA)  : Como un recordatorio, y con el fin de que obtener el reembolso de los alimentos procesados, a Evergreen Child Care, Inc. (ECCI) se le debe garantizar que los alimentos procesados que reclaman los proveedores son acreditables (cuando corresponda). Por lo tanto, los proveedores que reclaman en línea están obligados a escribir los nombres de los productos o alimentos procesados comercialmente en el apartado de comentarios o notas. He aquí un ejemplo a continuación:



Cualquier alimento casero que pueda parecer como un alimento comercialmente procesado como (Nuggets de pollo, palitos de pescado, albóndigas, cualquier tipo de empanadas de carne, etc.) asegúrese de identificarlo como **HECHO EN CASA** en los comentarios del menú o cuadro de nota.

****Para tener acceso a la Lista de Comidas Procesadas de Evergreen, visite nuestra página web debajo de la sección de Políticas y Regulaciones.**

****Por favor, contacte a ECCI si usted quiere usar un producto que es comercialmente procesado que no se encuentra en nuestra lista, pero que tiene una etiqueta de nutrición infantil (Child Nutrition Label).**

ENTRENAMIENTO ANUAL: Evergreen Child Care Inc. (ECCI) desea agradecer a todos los proveedores por haber completado el taller anual en línea. Después de revisar las pruebas, estos son los temas más comunes que necesitan ser enfatizados:

MERIENDAS DULCES: Tenga en cuenta que los alimentos dulces NO se pueden servir más de DOS VECES POR SEMANA. Si los alimentos dulces se han servido más de dos veces en la misma semana, los servicios de comidas adicionales no serán objeto de reembolso. Estos dulces incluyen pero no se limitan a lo siguiente:

Toaster Pastries (“Pop Tarts”)	Donas (una vez a la semana solamente)
Sweet rolls (panes dulces)	Postres Dulces (merienda solamente)
Barras de Granola de Fruta	Brownies hechos en casa
Galletas dulces (merienda solamente)	

****Por favor recuerde que los biscochos/pastelitos dulces NO SON ACREDITABLES****

FECHA PARA LA FIRMA DE INSCRIPCION: Tenga en cuenta que los proveedores sólo pueden empezar a reclamar las comidas para los niños **después** de recibir un formulario de inscripción completo, firmado y fechado por el padre o tutor. Una vez que un proveedor recibe un formulario de inscripción completo firmado y fechado por el padre o tutor, los proveedores pueden empezar a reclamar las comidas del niño/a a partir de la fecha de la firma de los padres o tutores. Por favor recuerde que todas las solicitudes de inscripción completadas, deben presentarse a Evergreen Child Care Inc. (ECCI), dentro de los 5 días de calendario a partir de la fecha en que los padres o tutores firmaron. Si ECCI no recibe las inscripciones terminadas **dentro de los 5 días de calendario**, el niño/a será elegible a partir de la fecha en que ECCI reciba el formulario de inscripción.

(Para obtener más información sobre las políticas y regulaciones, por favor visite nuestra página web debajo de la sección de Políticas y Regulaciones.)

MEMO SOBRE EL BOLETIN INFORMATIVO: Por favor, tome en cuenta que es responsabilidad del proveedor de leer nuestros boletines mensuales, los cuales se suben a nuestro sitio web, a más tardar el día 5 de cada mes. Es imprescindible que cada proveedor lea los boletines de noticias, ya que es nuestro método de comunicar a los proveedores actualizaciones importantes sobre el Programa de Cuidado de Alimentos para Adultos y Niños (CACFP) y nuestra agencia.

Para obtener acceso a los boletines informativos, por favor haga lo siguiente:

1. Visite www.evergreencacfp.org
2. Haga clic en la pestaña titulada **BOLETINES**
3. Haga clic al idioma de su preferencia



Series de Educación Nutricional de Octubre del 2015: Seguridad Alimenticia



Como proveedor, es importante mantener la guardería segura y limpia. La práctica de estos consejos de seguridad alimenticia le ayudará en la preparación de comidas del CACFP, y ayudará a combatir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, y a mantener las bacterias distantes.

Consejos para la Seguridad de Alimentos:

1. Lávese las manos con agua y jabón o utilice un desinfectante líquido de mano.
2. Desinfecte las superficies después de usarlas. Las superficies deben ser lavadas con agua caliente y jabón. Una solución de 1 cucharada de blanqueador sin aroma, líquido y por galón de agua, se puede utilizar para desinfectar superficies.
3. Al menos una vez a la semana, tire los alimentos refrigerados que ya no se deben comer. Las sobras deben ser desechados después de 4 días; aves de corral cruda y carnes molidas, 1 a 2 días.
4. Mantenga los aparatos o utensilios electrónicos de cocina limpios.
5. Enjuague las verduras y frutas frescas con agua corriente antes de comer, cortar o cocinar. Incluso si va a pelar o cortar el producto antes de comer, es importante enjuagar a fondo primero para evitar que los microbios se transfieran desde el exterior hacia el interior del producto.
6. Separe los alimentos al hacer compras. Coloque los mariscos crudos, carne y aves de corral en una bolsa de plástico. Guarde los alimentos listos para comer en su refrigerador.
7. Separe los alimentos al preparar y servir. Siempre use una tabla de cortar limpia para los productos frescos y otra para los mariscos crudos, carne y aves de corral. Nunca coloque alimentos cocidos de nuevo en el mismo plato o tabla de cortar que anteriormente ocupó de alimentos crudos.
8. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras. Almacene los alimentos secos a 50 grados F para una máxima vida útil. Mantener espacios de almacenamiento refrigerado de 32-40 grados F. Mantenga en almacenamiento en el congelador a 0 grados F o menos.

(Para obtener más información, visite www.choosemyplate.gov)



Queremos felicitar a las siguientes proveedoras por su cumpleaños!

Alba Guerreiro

Angela Swoope

Aura Huete

Bessie Lewis

Brenda Phillips

Clara Beom Kim

Cynthia Beezer

Doris Van Norton

Faye Jean Evans

Hortencia Gutierrez

Hyang Choi

Isabel Mundy

Jin ju Kim

Joy Jakes-Shackleford

Julia Salazar

Karine Kirakosyan

Katherine Baird

La Tricia D Johnson

Leonila Irias

Maria Escobedo

Maxine Cooley

Melinda Luis

Meronica Franklin

Mikyong Yi

Monica Cadiz Barbosa

Nicole Trimble

Ramatu Kamara

Rosilyn Batiste

Roxana Beatriz Velasco

Sharon Baker-Stewart

Simona Tsinman

Sonia Gonzalez

Yaffa Basson

Yoon Hee Lee