# 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 Agosto 2016

## CALENDARIO DE EVENTOS

- **08/03/16** – *Distribución del reembolso de junio del 2016.*
- **08/19/16–** *Fecha de plazo para someter el formulario de renovación de elegibilidad.*
- **08/31/16 –** *El video del taller anual estará disponible en la pagina web de Evergreen.*

## RECORDATORIO DEL REEMBOLSO

- *El reembolso Federal de junio del 2016 ha sido distribuido si su reclamo fue presentado a tiempo.*
- *Proveedores que reclaman manualmente: Todas las formas de agosto deberán presentarse a no más tardar del 5 de septiembre del 2016. Si los documentos se presentan en cualquier momento posterior, las reclamaciones de comidas serán consideradas dentro del ajuste tardío.*

## TALLER ANUAL: El taller anual obligatorio estará disponible en línea a partir del:

### miércoles, 31 de agosto del 2016

** Proveedores que no tienen acceso a una computadora pueden ponerse en contacto con ECCI a finales de agosto para solicitar el taller de vídeo en DVD y la hoja de respuestas.

Con el fin de cumplir con su requerimiento de taller anual (como se indica en el Acuerdo Permanente), se requiere que los proveedores vean el video y respondan a las 20 preguntas que aparecerán a lo largo del vídeo. Los proveedores deben responder a todas las respuestas correctamente para poder recibir crédito del taller de este año.

Evergreen realizara la importación del taller a nuestra página de internet bajo la pestaña de **Entrenamiento Anual**. Bajo la pestaña del entrenamiento anual encontrara el video del taller, una página de instrucciones y la hoja de respuestas (en formato PDF). La hoja de respuestas debe ser sometida a ECCI no más tarde del viernes, 23 de septiembre de 2016.

- Al no completar o pasa el taller para el 23 de septiembre 2016, el proveedor será determinado como proveedor con deficiencia seria.

## RENOVACIÓN DE ELEGIBILIDAD (2016-2017): Atención a proveedores que:

• Gusten reclamar y/o continuar reclamando a sus propios hijos (o hijo propio de crianza)

• Gusten reclamar y/o continuar reclamando a los niños que viven en la residencia del proveedor

• Su residencia se encuentra en un área de tasa nivel 2 y solicitan aplicar para la tasa de nivel 1

El Formulario de Elegibilidad de 2016-2017 (Titulado en inglés como **Provider Meal Benefit Form**) se ha cargado en nuestro sitio de internet para aquellos proveedores que caen en las categorías mencionadas anteriormente. Cualquier proveedor que desee aplicar para la elegibilidad debe completar y enviar el formulario a más tardar

### viernes, 19 de agosto del 2016

## POLÍTICA DE VISITAS: Queremos recordar a los proveedores nuevos y actuales sobre nuestra política de visitas y lo que buscamos cuando se realizan visitas a las guarderías. Durante cada año fiscal, se requiere mínimo de tres visitas para esas guarderías que participan en el Programa de Alimentos para Adultos y Niños (CACFP, por sus siglas en inglés). Dos de las tres visitas serán realizadas sin previo aviso y se observara un servicio de comida. Recordatorio: El año fiscal de Evergreen comienza en octubre y finaliza en septiembre del año siguiente.

**Los monitores revisaran lo siguiente:**

- Que estén en cumplimiento con la capacidad de su licencia.
- ***Retención de registros*** que incluye, pero no limitado a, copias de: Menús de niños de edad escolar e infantes y comidas documentadas, las formas para reclamar información (CIF, por sus siglas en ingles), las solicitudes de inscripción (nuevas y actualizadas), renovación de la matrícula actual del año fiscal, comprobantes de los pagos para renovar su licencia, Informe médico (si es aplicable), las formas de beneficio de comida, conocido en inglés como “Meal Benefit Form” (si es aplicable).** Requisito de retención de documentos: Todos los proveedores que participan en el Programa de Alimentos para Adultos y niños (CACFP) deben conservar copias de todos los documentos de ECCI durante 4 años. Los proveedores deben conservar sus registros del actual año fiscal en un lugar dentro de la guardería. Los registros anteriores (sin incluir el año en curso) se pueden almacenar fuera de la guardería, siempre y cuando sean accesibles dentro de un plazo razonable a petición. **
- Los niños presentes contra de número promedio de niños que están inscritos el programa de comida. Debe de tener un 85% de asistencia.
- ***Mantenimiento de Registros:*** Menú de niños de edad escolar/ infantil, comidas grabadas diariamente y los registros de entrada y salida (si es aplicable).
- Todos los alimentos, jugos y leche utilizados en la preparación de las comidas deben estar fácilmente disponibles para que los monitores los vean. Porciones y componentes deben cumplir con los requisitos del patrón alimenticio.
- Que las comidas se sirvan de acuerdo a el horario que el proveedor nos dio y deben coincidir con el menú publicado.** Todos los niños participantes deben ser servidos la misma comida, a menos que tengan un certificado médico, y/o un formulario de sustitución de leche y/o comida. **
- Patrón de Alimentación (gráfica de la alimentación) debe ser colocado en la cocina y debe tener acceso visual en todo momento.
- Que no se esté utilizando ningún alimento no acreditable.
- Saneamiento y seguridad de la instalación.

** Para obtener más información, consulte el manual del proveedor en nuestra página web, en la pestaña "Políticas y Regulaciones" ***.

## COMPONENTES DE COMIDA:

Las revisiones recientes de reclamación y las visitas de seguimiento muestran resultados comunes para los componentes de comidas en los menús. A partir de ahora, los proveedores deben hacer lo siguiente:

### Sopa o guisos:

Sopas o guisos son considerados un plato de combinación, sólo un componente de verdura / fruta pueden ser contadas en un plato de combinación.

Por ejemplo: Si el estofado de carne o sopa contiene: guiso de carne, patatas (Papa), zanahorias y cebollas, el estofado sólo podía contar por un componente de verduras / frutas y tendrían que servir una fruta o verdura adicional. Este es un ejemplo de cómo se debe de ver su menú.

| | |
|---|---|
| **Carne / Carne Alt:** | Carne de vaca |
| **Pan / Alt pan:** | Arroz blanco |
| **Frutas / Verduras:** | Patatas |
| **Frutas / Verduras:** | Puré de manzana |
| **Leche:** | Leche |

### Embutidos/Salchichas:

Tengan en cuenta que las salchichas solamente son acreditables si se compran y se marcaron en su menú como "salchicha fresca", "salchicha italiana fresca" o "chorizo hecho en casa " (esto es sólo si usted físicamente hace la salchicha desde cero en su propia casa). De lo contrario, las salchichas deben tener una etiqueta de CN (“Child Nutrition”) en archivo o una declaración de la formulación del producto firmado por un oficial del fabricante (no una persona de ventas).

### Botanas / Mezclas Trail / Chex:

Estas son mezclas de alimentos de aperitivo con una variedad de artículos incluyendo frutos secos, cereales, semillas, frutos secos, etc. Estos artículos no pueden ser acreditados a menos que haya una explicación de los ingredientes acreditables incluidos en la mezcla. Si usted está sirviendo mezcla de frutos secos, por favor asegúrese de incluir los componentes de la mezcla de frutos secos.

Proveedores reclamando en los formularios de papel: Si está reclamando mezcla Chex, por favor incluya los componentes de la mezcla Chex en la parte posterior del Formulario de Reclamo (CIF).

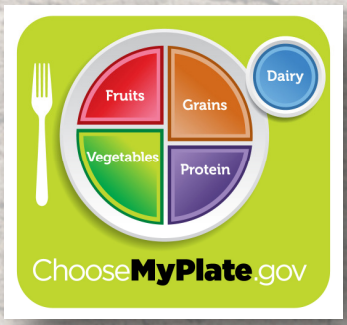
Proveedores reclamando en línea: Si está reclamando mezcla Chex, por favor incluya los componentes de la mezcla Chex en los comentarios de menú (bajo registro de comidas).

** Para obtener más información, consulte el manual de acreditación en nuestra página web, en la pestaña "Políticas y Regulaciones" ***.

## NUEVA TORTILLA ACREDITABLE:

La lista de tortilla acreditable se ha actualizado y ahora hemos añadido otra tortilla de maíz llamada “365 Organic Tortillas- Corn”. Esta tortilla es orgánica y el primer ingrediente es maíz entero.

# NUTRICIÓN DE NIVEL: Lo más saludable hecho más fácil




El verano está a punto de terminar y la escuela se acerca más rápido de lo esperado. Terminaremos el verano con algunos consejos saludables para dar inicio al nuevo año escolar para sus niños de la guardería. Estos son algunos consejos para proveedores de cuidado infantil con niños en edad escolar.

1. Que la mitad de sus platos de frutas y verduras estén en su presupuesto.

   a. Frutas y verduras frescas, congeladas y enlatadas son todas decisiones inteligentes. Busque las ofertas y compre un poco de cada uno que le dure hasta la próxima salida de compras.

   b. Elija las verduras congeladas que no han añadido grasa, sal o azúcares.

   c. Busque verduras enlatadas que dicen “no added salt” (no sal añadida).

2. Comience cada día con comidas de grano entero.

   a. Sirva cereales, pan o panqueques de grano entero para el desayuno.

   b. Los granos integrales con más fibra ayudarán a sus niños a sentirse lleno por más tiempo para que se mantengan alerta en la escuela.

   c. Elija alimentos “100% de trigo" o "100% de granos enteros" en la etiqueta. O revise la lista de ingredientes para ver si la palabra "Whole (entero)" esta antes del primer ingrediente activo (es decir, la harina de trigo integral). Si lo está, su grano entero.

3. La Leche es importante. Los niños de todas las edades y adultos, necesitan el calcio, proteínas y vitamina D que se encuentra en la leche para tener huesos, dientes y músculos fuertes.

   a.Beban y sirvan leche sin grasa o baja en grasa de 1% en las comidas (requisito patrón de comidas)

   b. Si usted es intolerante a la lactosa, prueve leche sin lactose, lactosa reducida 1% o leche sin grasa.

Fuente: (http://teamnutrition.usda.gov)

# COSECHA DEL MES: CIRUELAS

La cosecha del mes de agosto es Ciruelas. ¿Sabe de dónde viene la ciruela? La ciruela es un árbol de fruta de hueso de la familia de las rosas. Como los duraznos, las ciruelas se originaron en China hace 4,000 años. Las ciruelas se relacionan con otras frutas de hueso como durazno, chabacanos y cerezas, que también son drupas. La ciruela es más diversa que sus parientes y crece en una amplia gama de formas, tamaños, colores y sabores. Más importante aún es una gran fuente de vitamina C. La vitamina C ayuda al cuerpo a sanar cortes y heridas, y mantiene las encías sanas.

Estos son algunos consejos de porciones saludables:

- Agregue ciruelas maduras en los almuerzos o disfrute como aperitivos por la tarde.
- Añada ciruelas en rodajas a las ensaladas verdes.
- Haga una ensalada de fruta de hueso con durazno, ciruelas y chabacanos.
- Sirva Yogurt bajo en grasa con ciruelas en rodajas y granola para el desayuno o postre.
- Mezcle las ciruelas frescas o congeladas con leche baja en grasa 1%, leche sin grasa, sustitución de leche o yogurt congelado con bajo contenido de grasa.
- Visite el mercado local de agricultores para encontrar las ciruelas de California-cultivadas que saben muy bien y por lo general cuestan menos. Busque chabacanos y duraznos también!

*Fuente: (http://harvestofthemonth.cdph.ca.gov)*

Alenoosh Alexandy
Gloria Arango
Silvia Bahena
Dolores Campos
Suetonius Carrera
Alma Kim
Sevan Manougian
Roxanna Mejia
Hye Kyung Oh Park
Roselyn Ramey
Mi Sook Rhee
Rosario Salazar
Yolanda Sandoval

# Feliz Cumpleaños

## Proveedores de Evergreen

Ye Boon Chae
Lourdes Duarte
Joeslyne Flores-Ochoa
Jasmine Green-Simmons
Yana Grigorieva
Toni Marie Hayes
Sandra Mora
Elizabeth Adriana Ocampo
Elsa Oxlaj
Albertina Torrico
Scherie Vance
Debra Wells
Joanne Zorrilla

De conformidad con la Ley Federal de Derechos Civiles y los reglamentos y políticas de derechos civiles del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA, por sus siglas en inglés), se prohíbe que el USDA, sus agencias, oficinas, empleados e instituciones que participan o administran programas del USDA discriminen sobre la base de raza, color, nacionalidad, sexo, discapacidad, edad, o en represalia o venganza por actividades previas de derechos civiles en algún programa o actividad realizados o financiados por el USDA.

Las personas con discapacidades que necesiten medios alternativos para la comunicación de la información del programa (por ejemplo, sistema Braille, letras grandes, cintas de audio, lenguaje de señas americano, etc.), deben ponerse en contacto con la agencia (estatal o local) en la que solicitaron los beneficios. Las personas sordas, con dificultades de audición o discapacidades del habla pueden comunicarse con el USDA por medio del Federal Relay Service [Servicio Federal de Retransmisión] al (800) 877-8339. Además, la información del programa se puede proporcionar en otros idiomas.

Para presentar una denuncia de discriminación, complete el Formulario de Denuncia de Discriminación del Programa del USDA, (AD-3027) que está disponible en línea en: http://www.ascr.usda.gov/complaint_filing_cust.html y en cualquier oficina del USDA, o bien escriba una carta dirigida al USDA e incluya en la carta toda la información solicitada en el formulario. Para solicitar una copia del formulario de denuncia, llame al (866) 632-9992. Haga llegar su formulario lleno o carta al USDA por:

(1) correo: U.S. Department of Agriculture

Office of the Assistant Secretary for Civil Rights

1400 Independence Avenue, SW

Washington, D.C. 20250-9410;

(2) fax: (202) 690-7442; o

(3) correo electrónico: program.intake@usda.gov.