

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: joinceci@gmail.com

Boletín Informativo Julio 2017

CALENDARIO DE EVENTOS

07/04/2017– En observancia del Día de la Independencia, nuestra oficina estará cerrada (las comidas en este día festivo no están sujetas a reembolso).

07/07/2017 - Distribución del reembolso de mayo del 2017.

RECORDATORIO DEL REEMBOLSO

El reembolso Federal de mayo del 2017 fue distribuido si su reclamo fue presentado a tiempo.

Proveedores que reclaman manualmente: Todas las formas de julio deberán presentarse a no más tardar del 5 de agosto del 2017. Si los documentos se presentan en cualquier momento posterior, las reclamaciones de comidas serán consideradas dentro del ajuste tardío.

CUARTO AVISO- NUEVOS CAMBIOS DE PATRONES

DE COMIDA ESTÁN SERCA: USDA revisó recientemente los patrones de comidas del CACFP para asegurar que los niños y adultos tengan acceso a comidas sanas y equilibradas durante el día. Bajo los patrones actualizados de comidas para niños y adultos, las comidas servidas incluirán una mayor variedad de verduras y frutas, más granos enteros y menos azúcar y grasa saturada. Los cambios realizados en los patrones de comidas se basan en las Guías Alimentarias para los estadounidenses, las recomendaciones científicas de la Academia Nacional de Medicina y el aporte de las partes interesadas. Los centros de CACFP y los hogares de cuidado infantil deben cumplir con los patrones de comida actualizados antes del 1 de octubre de 2017.

Tenga en cuenta que durante la capacitación anual obligatoria de este año cubriremos todos los cambios. Sin embargo, para tener una ventaja, cubriremos los cambios en los patrones de comidas del CACFP en nuestros boletines durante los próximos 4 meses, donde cada mes se discutirán diferentes temas. Los meses y temas discutidos serán:

TEMAS DE ABRIL: Mayor variedad de verduras y frutas; Menos azúcar añadido

TEMAS DE MAYO: Comidas apropiadas para la edad; Haciendo contar cada sorbo; Mejoras Adicionales

TEMAS DE JUNIO: Más Granos Enteros; Más opciones de proteínas

TEMAS DE JULIO: Comidas de Bebés

Nuevo patrón de comidas para bebés (A partir del 1 de octubre 2017)

- Dos grupos de edades, en lugar de tres: de 0 a 5 meses de edad y de 6 a 11 meses de edad;
- Los alimentos sólidos se podrán introducir gradualmente alrededor de los 6 meses de edad, según como sea apropiado para el desarrollo de cada bebé.



Alentar y apoyar la lactancia materna

- A partir del 1 de octubre de 2017, los proveedores pueden recibir reembolso por las comidas cuando una madre que amamanta llega a la guardería y amamanta directamente a su bebé.
- Sólo se sirve leche materna y fórmula para lactantes de 0 a 5 meses.
- Sugerimos que proporcione un lugar seguro, privado y tranquilo para que las madres amamenten a sus hijos.

Para recibir crédito:

Proveedores que reclaman en formularios escaneables: Puede escribir "LS" (Lactar en Sitio) en sus menús. Por favor, tenga en cuenta

que no es requerido escribir las onzas cuando se permite que las madres amamenten en la guardería.

Proveedores que reclaman en línea: Usted podrá elegir la opción apropiada en Kidkare. Por favor, tenga en cuenta que no se requiere que escriba las onzas cuando se permite que la madre amamante en la guardería.

Más comidas nutritivas (a partir del 1ro de octubre 2017):

- Se requiere que se sirva un vegetal o fruta, o ambos, en la merienda para los infantes 6 a 11 meses de edad.
- Ya no se permite servir jugos o alimentos con queso o queso para untar.
- Se permite servir cereales listos para comer en la merienda. Los cereales de desayuno deben contener no más de 6 gramos de azúcar por onza seca (Por favor, mire la nueva hoja de patrón de comida para calcular los gramos de azúcar para los cereales)
- Los huevos enteros ahora son acreditables para los bebés de 6 a 11 meses.
- El yogurt ahora es acreditable para los bebés de 6 a 11 meses. El yogur debe contener no más de 23 gramos de azúcares totales por 6 onzas.

FECHA DE EFECIÓN DE LAS SOLICITUDES DE INSCRIPCIÓN:

Por favor, tenga en cuenta que los proveedores sólo pueden comenzar a reclamar comidas para los niños después de recibir un formulario de inscripción completado. La inscripción debe ser firmada y **fecha** por el padre / guardián. La fecha en que el padre firme la inscripción será la **fecha real** de inscripción para cada niño.

Por ejemplo, si introduce o burbuja en una fecha de inscripción 1/7/2017, sin embargo, el padre firma y fecha la inscripción 7/5/2017, la fecha de inscripción (DOE) del niño será 7/5/2017.

Otra información importante:

1. Todas las solicitudes de inscripción completadas deben ser presentadas a ECCI dentro de los 5 días a partir de la fecha en que el **padre o el tutor legal firmaron**.
2. Si no se reciben las inscripciones dentro de los 5 días, el niño será elegible a partir de la fecha en que ECCI recibe el formulario de inscripción.
3. Todos los proveedores deben tener una inscripción completada para TODOS los niños antes de la fecha de inscripción o el primer día de cuidado antes de que el niño sea dejado.
4. Los proveedores deben mantener una copia

RECLAMOS QUE EXCEDEN 2 COMIDAS Y UNA MERIENDA O 2 MERIENDAS Y 1 COMIDA POR NIÑO.

Como parte de las regulaciones del CACFP, los proveedores sólo pueden reclamar no más de dos comidas y una merienda o una comida y dos meriendas por niño por día (comidas son desayuno, almuerzo y cena). Aunque usted puede estar alimentando físicamente a los niños todas las comidas, se le requiere que solo reclamen no más de 2 comidas y una merienda o 2 meriendas y una comida por niño por día. Reclamar más del límite permitido de comida, puede ser determinación para Deficiencia Seria.

Para obtener más información, consulte el manual del proveedor de ECCI, ubicado bajo la pestaña de Políticas & Regulaciones de nuestro sitio web.

REPORTE DE ERROR:

Como proveedor, que participa en el CACFP, es su responsabilidad leer su reporte de error después de someter su reclamo al final del mes. Leer su reporte de error es importante. Le sugerimos que lea su informe de error CADA mes para asegurarse de que está en conformidad con las regulaciones del CACFP. También asegura que está recibiendo el mayor reembolso de su programa de alimentos. Queremos que todos los proveedores se esfuercen por recibir el mensaje "¡Felicitaciones! No encontramos errores en su reclamo".

¿CÓMO PUEDO ACCEDER A MI INFORME DE ERROR?

Proveedores que reclaman en KidKare: En la barra lateral de herramientas seleccione INFORMES> DESDE EL MENÚ ABAJO, SELECCIONE DECLARACIONES DE RECLAMO> RESUMEN RECLAMADO Y ERROR> SELECCIONE EL MES QUE DESEA REVISIÓN> HAGA CLIC EN EL BOTÓN CORRER

Proveedores que reclaman en Webkids: HAGA CLIC EN LOS RECLAMOS DE REVISIÓN (IMAGEN DE NIÑOS EN LAS BARRAS)> SELECCIONE EL MES QUE QUIERE REVISAR> HAGA CLIC EN DETALLES> SELECCIONE INFORMES> HAGA CLICK CLAIM SUMMARY AND ERROR REPORTS

Proveedores que reclaman en formas escanables: Usted recibe su reporte de error por correo al rededor del día 12, junto con su lista de niños, titulada "Forma para reclamar informacion" (CIF, por sus siglas en ingles).

Si tiene alguna pregunta sobre su informe de error, no dude en llamarnos al (213) 380-3850. Estamos abiertos de lunes a viernes de 8:30 am a 5:00 pm.

ANUNCIO DE ENTRENAMIENTO ANUAL MANDAROTIO :

Como recordatorio, el entrenamiento anual de proveedores mandatorio se está acercando.

¿Qué es el entrenamiento anual? ECCI proporciona "Entrenamiento Anual de Proveedores" una vez al año. Esta capacitación es **obligatoria** y todos los proveedores que participan en el programa del CACFP deben completar esta capacitación anual.

Este año estaremos discutiendo las nuevas regulaciones de patrón de comida que serán implementadas a partir del 1ro de octubre 2017. Además, nuestro entrenamiento anual será conducido en línea. Por favor, asegurese de leer nuestro próximo boletín y calendario de eventos para obtener más información.

Le sugerimos que imprima la "Nueva Guía de Patrones de Comidas de CACFP" para obtener una ventaja. La "Nueva Guía de Patrones de Comidas del CACFP" se encuentra bajo la pestaña de Políticas & Regulaciones en nuestro sitio web.

TENGA AGUA DISPONIBLE:

Como parte de las regulaciones de CACFP, el agua DEBE ser disponible para los niños durante todo el día.

Tenga en cuenta que, durante las comidas, el agua no es parte de la comida reembolsable y no se puede servir en lugar de la leche. Sin embargo, el agua se debe ofrecer durante las comidas y bocadillos como una adición, a la leche de servicio.

¿Cómo puede hacer que el agua esté disponible?

1. Mantenga una jarra de agua o un dispensador cerca, con vasos disponibles para que cada niño se sirva.
2. Tener botellas de agua listas para que cada niño se pueda servir a sí mismo.



LISTA ACTUALIZADA DE ALIMENTOS

PROCESADOS: La lista de alimentos procesados se ha actualizado y hemos eliminado varios alimentos procesados que ya no tienen una etiqueta de Nutrición Infantil (CN) en sus productos. Además, estamos trabajando en obtener hojas de formulación de productos actualizadas de los fabricantes para asegurar que cada alimento procesado sea acreditable para el CACFP. Hasta entonces, consulte la lista de alimentos procesados actualizados al comprar sus alimentos congelados.

Puede acceder a la lista actualizada de alimentos procesados a través de nuestro sitio web, bajo la pestaña de Políticas & Regulaciones.

RAVIOLI HECHO EN CASA (HC):

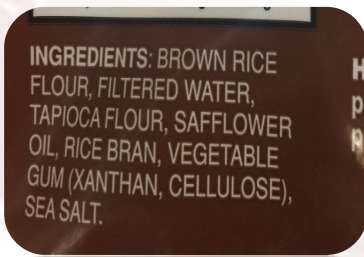
Tenga en cuenta, que el ravioli sólo es acreditable si es hecho en casa (HC) y la pasta está hecha de harina enriquecida (HE) o harina integral (HI). Cualquier ravioli que esté congelado o enlatado se considera un alimento procesado. Todos los alimentos procesados requieren una etiqueta de nutrición para niños (CN, por sus siglas en inglés) en el archivo y / o una hoja de formulación del producto firmada por un fabricante y no una persona de ventas.

Para obtener más información sobre los alimentos procesados, consulte nuestro manual del proveedor, ubicado en la pestaña "Políticas & Regulaciones" de nuestro sitio web.

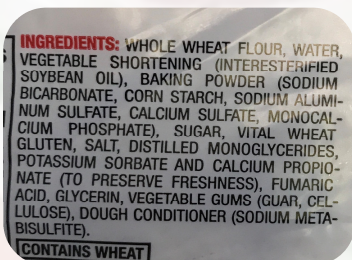
NUEVA TORTILLA CREDITABLE:

La lista de tortilla acreditable se ha actualizado y ahora hemos agregado:

Trader Joe's Brown Rice Tortillas (Hechas de arroz Integral)



Market Pantry 100% Whole Wheat Tortillas (Harina Integral)



Puede acceder a la lista de tortillas acreditables a través de nuestro sitio web, ubicado bajo la pestaña "Políticas & Regulaciones".

SÉMOLA: Por favor, tenga en cuenta que, al servir sémola, el producto debe ser de grano entero o enriquecido. Revise la lista de ingredientes con mucho cuidado para asegurarse de que el primer ingrediente es de grano entero o enriquecido. Además, para los proveedores que reclaman en formularios escaneables, asegúrese de escribir el primer ingrediente en su menú o en la parte posterior del formulario de información de reclamo (CIF, por sus siglas en inglés).



**** Tenga en cuenta que la mayoría de los granos no cumplen con los requisitos para el componente PAN / ALTERNATIVO DE PAN, por lo que le recomendamos que lo sirva con otro componente de grano entero (por ejemplo, pan integral) para recibir crédito. ****

Para obtener más información sobre los granos enteros, visite nuestro sitio web, la ubicación se encuentra bajo la pestaña Políticas & Regulaciones.

COSECHA DEL MES: MAÍZ

¿Sabía usted que el maíz fresco cultivado en California está en temporada alta durante el verano? Aquí está un hecho interesante: El maíz se considera un vegetal y una fruta. Cuando el maíz es cosechado antes de su madurez, mientras que los granos son suaves, se considera un vegetal. Sin embargo, cada grano de maíz en una mazorca se considera una fruta entera. Más importante aún, el maíz es una excelente fuente de tiamina. La tiamina también se conoce como la vitamina B, que es una vitamina soluble en agua. La tiamina ayuda a nuestro cuerpo a producir energía formando adenosina trifosfato (ATP, por sus siglas en inglés). Necesitamos tiamina en nuestro cuerpo para crear ATP para la energía en cada célula de nuestro cuerpo. La tiamina es también esencial para el buen funcionamiento de las células nerviosas.



Éstos son algunos consejos de productos al comprar maíz en un supermercado o mercado de agricultores:

- Elija cáscaras frescas, verdes y troncos que estén cubiertos con granos brillantes regordetes.
- Evite las sedas que muestren signos de putrefacción o decaimiento.
- Guarde el maíz fresco en un lugar fresco o en el refrigerador por hasta tres días.
- Mantenga una bolsa de maíz en el congelador para ideas de última hora.
- Cuando compre maíz enlatado, busque variedades con bajo contenido de sodio.

Aquí hay una gran receta para agregar a su almuerzo de verano o menú de la cena:



Ensalada de maíz y chile verde:

Rinde 8 porciones (3/4 taza por porción)

Tiempo de preparación: 10 minutos

Ingredientes

- 2 tomates (10 onzas) cortados en cubitos con chiles verdes, drenados.
- 4 tazas de maíz descongelado o 4 tazas de maíz enlatado, escurrido.
- 4 cucharadas de cilantro fresco picado.
- ½ taza de cebollas verdes en rodajas.
- 1 cucharada de aceite vegetal.
- 2 cucharadas de jugo de lima.

Modo de empleo:

- En un tazón mediano, mezcle los tomates, el maíz, el cilantro y las cebollas verdes.
- En un tazón separado, bata el aceite y el jugo de limón juntos.
- Verter el aderezo sobre la ensalada
- Mezclar bien.
- Servir inmediatamente.

**** Sirva como uno de sus componentes vegetales para el almuerzo o la cena ****

Fuente: (<http://harvestofthemonth.cdph.ca.gov>)

JULIO 2017 SERIE DE EDUCACION NUTRICIONAL: DISFRUTAR DE LOS ALIMENTOS LOCALES



Comer alimentos cultivados localmente puede ser beneficioso para usted, y los niños de su guardería y los agricultores. No sólo está ayudando económicamente a los agricultores locales, sino que también está ayudando a su cuerpo a comer más frutas y verduras nutritivas que provienen de las granjas locales en lugar de importarse del país. ¿Por qué? Porque una vez que las frutas y verduras se quitan de su tallo, sus nutrientes empiezan a agotarse poco a poco. Cuando las frutas y verduras se importan fuera del país, el tiempo que se tarda en transportarlos a los supermercados, agotan los nutrientes. Por lo tanto, disfrutar de los alimentos locales como parte

de una dieta saludable. Elija alimentos de granjas locales. Mejor aún, tener un jardín de frutas y verduras en su guardería y crear actividades que involucren a los niños y la jardinería. La investigación muestra que cuando los niños están involucrados en la preparación de frutas y verduras, son más propensos a comer las frutas y verduras que ayudan a preparar.

Aquí hay consejos sobre cómo disfrutar de los alimentos cultivados localmente:

1. Pruebe algo nuevo

Encuentre frutas y verduras que no están en un supermercado, pero están en el mercado de un granjero. Desafíese a sí mismo y a su guardería incorporando una nueva fruta y verdura en sus menús.

2. Pedir consejos

Si compra en el mercado de un agricultor, pregunte a los agricultores cómo incorporar la fruta y / o vegetales a su menú. A menudo son un gran recurso para los consejos de preparación de alimentos y recetas.

3. Cultive su propia comida

Involucre a sus niños de la guardería y crezca un jardín de frutas y verduras en su guardería. Usted puede comenzar con algo pequeño como, plantando una caja de la hierba de ventana. Recuerde, cuando sus niños están involucrados, son más probables de probar la nueva fruta y / o vegetal.

4. Visite una granja

Lleve a sus niños de guardería en una excursión a una granja local y pídeles que recojan la fruta. Esto los mantendrá activos mientras aprenden de dónde proviene su comida.

FUENTE: (https://choosemyplate-prod.azureedge.net/sites/default/files/tentips/MPMW_Tipsheet_3_local.pdf)

BLAST OFF –JUEGO DISPONIBLE POR INTERNET

(<https://www.fns.usda.gov/blastoff>)

Los estudiantes pueden llegar a Planet Power alimentando su cohete con comida y actividad física. ¡Los tanques de combustible para cada grupo de alimentos ayudan a los estudiantes a realizar un seguimiento de cómo sus opciones, en última instancia, los beneficia!

Al final del juego, los niños reciben un certificado de finalización

Animamos a los proveedores a jugar para que ellos también puedan educarse sobre la importancia de alimentar nuestro cuerpo con alimentos nutritivos e incorporar 60 minutos de actividad física en nuestra vida diaria.



Feliz Cumpleaños

Proveedores de Evergreen

Elnetta Monroe

Josefina Garza

Betty Lee

Anatoly Furer

Cheryl Thompson

Maria Caniz

Donna Knox

Faye Brim

Patricia Wright

Naira Meliksetyan

Alina Taub

Ok Hee Ro

Sun Ja Lee

Jung Ok Lee

Sylvia Quinonez

Angela Conley

Fidencia Jimenez

Nassima Mojabi

Anait Dagesian

Ollie Mae Goosby

Olivia Gonzalez

Marla Reid

Viktor Pastukhov

Angelica Gutierrez

Yolanda Duckett

Monica Rivera

Elizabeth Valadez

Ayaz Nabiyev

Sona Hovsepyan

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.



Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.