

# 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](mailto:joinecci@gmail.com)

## Boletín Informativo Enero 2018

### CALENDARIO DE EVENTOS

**01/05/2018** - Distribución del reembolso de noviembre 2017.

**01/15/2018**- La oficina de ECCL se cerrará en observancia del Día de Martin Luther King (las comidas NO son elegibles para el reembolso en este día festivo).

### RECORDATORIO DEL REEMBOLSO

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

**Proveedores que reclaman manualmente:** Todas las formas de enero deberán presentarse a no más tardar del 5 de febrero del 2018. Si los documentos se presentan en cualquier momento posterior, las reclamaciones de comidas serán consideradas dentro del ajuste tardío.

## Días feriados que NO son elegibles para reembolso de comida:

- Año nuevo (lunes, 1 de enero de 2018)
- Día de Martin Luther King (lunes, 15 de enero de 2018)
- Día de los presidentes (lunes, 19 de febrero de 2018)
- Día conmemorativo "Memorial Day" (lunes, 28 de mayo de 2018)
- Día de la independencia (miércoles, 4 de julio de 2018)
- Día del trabajo (lunes, 3 de septiembre de 2018)
- Día de los veteranos (domingo, 11 de noviembre de 2018)
- Día de acción de gracias (jueves, 22 de noviembre de 2018)
- Navidad (martes, 25 de diciembre de 2018)

\*\* Si tiene su lista de los días en cual usted no trabajara, favor de proporcionarlo a nuestra agencia con anticipación. Además, como parte de nuestra política de llamadas, si las vacaciones caen en un fin de semana, llámenos con anticipación para informarnos qué día de la semana estará observando el día festivo (si corresponde) \*\*

## INFORME DE IMPUESTOS

¡Es ese momento otra vez! La temporada de impuestos está sobre nosotros. Aquí hay instrucciones para obtener su informe de impuestos 2017:

**Para los proveedores que reclaman en KidKare:** Haga clic en REPORTES> seleccione una categoría> DECLARACIONES DE RECLAMO> seleccione un informe> INFORME DE IMPUESTOS> seleccione un año> **2017**> luego haga clic CARRERA para generar su reporte.

**Para los proveedores que reclaman en formularios escaneables:** Si necesita un informe de impuestos, por favor contáctenos a la oficina a (213) 380-3850. Estamos abiertos de lunes a viernes, de 8:30 a.m. a 5:00 p.m.

## NUEVO PATRÓN ALIMENTICIO

Como recordatorio, se requiere que TODOS los proveedores reemplacen el patrón alimenticio anterior con el NUEVO PATRÓN ALIMENTICIO a partir del 1 de octubre de 2017. Si no lo ha hecho, ingrese en los siguientes enlaces e imprima el nuevo patrón alimenticio y publíquelo en tu cocina:

NUEVO PATRÓN DE COMIDA PARA BEBÉS: [http://evergreencacfp.org/uploads/1507155815cacfp\\_infantmealpattern.pdf](http://evergreencacfp.org/uploads/1507155815cacfp_infantmealpattern.pdf)

NUEVO PATRÓN DE COMIDA PARA NIÑOS: [http://evergreencacfp.org/uploads/1507155693cacfp\\_childmealpattern.pdf](http://evergreencacfp.org/uploads/1507155693cacfp_childmealpattern.pdf)

\*\* TENGA EN CUENTA que le pediremos que nos demuestre los nuevos patrones alimenticios durante todas las visitas de monitoreo \*\*

## REGLAMENTO DE RETENCIÓN DEL REGISTRO:

Tenga en cuenta que el Reglamento de Retención de Registros establece que todos los proveedores que participan en el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP, por sus siglas en inglés) deben conservar copias de todos los documentos del CACFP durante 4 años. Los proveedores deben mantener sus registros del mes actual, además del año actual y tres años fiscales anteriores. Los registros pasados (con la excepción del mes actual y los 12 meses anteriores) se pueden almacenar fuera del sitio, siempre y cuando sean accesibles dentro de un plazo de tiempo razonable bajo petición. El incumplimiento del requisito de retención de registros se utilizará como base para determinar al proveedor con Deficiencia Seria.

### Los proveedores que reclaman en formularios escaneables, deben conservar copias de:

- Informes de renovación de inscripción
- Copias carbonatadas de inscripciones e inscripciones ACTUALIZADAS
- Copias carbonatadas de menús
- Forma para reclamar información (CIF, por sus siglas en inglés)
- Formularios de declaraciones médicas / Formularios de sustitución de leche (si corresponde)
- Formularios de beneficios de comidas (si corresponde)
- Contrato que firmó con Evergreen
- Otros documentos relacionados con el CACFP

### Los proveedores que reclamen en línea deben conservar copias de:

- Informes de Renovación de Inscripción
- Formularios de inscripción para niños y formularios de inscripción ACTUALIZADOS.
- Formularios de declaraciones médicas / Formularios de sustitución de leche (si corresponde)
- Formularios de beneficios de comidas (si corresponde)
- Registros de cuándo estaba reclamando en formularios escaneables, antes de reclamar en línea (si corresponde).
- Contrato que firmó con Evergreen
- Otros documentos relacionados con el CACFP

\*\*Evergreen Child Care Inc. (ECCI) y / o el personal del Departamento de Educación de California (CDE, por sus siglas en inglés) pueden solicitar ver el informe de renovación de inscripción para el año en curso y / o formularios de inscripción de cada niño presente al momento de cada visita de monitoreo \*\*

## MAÍZ DE GRANO ENTERO VS MAÍZ FRESCO (VEGETAL)



Las revisiones recientes de reclamos muestran que existe confusión entre "maíz integral" y "maíz fresco". Como patrocinador, queremos aclarar la diferencia entre el maíz entero y el vegetal fresco de maíz. Aunque la verdura fresca de maíz contiene todos los ingredientes de un grano entero, se considera un vegetal y NO un grano bajo la categoría de pan/alternativa de pan en los menús.



Tenga en cuenta, para que el maíz de grano entero califique como grano, debe ser el primer ingrediente en un producto alternativo pan / pan (ejemplo: la tortilla de maíz hecha con grano entero de la marca Romero).

Además, de acuerdo con la División de Servicios de Nutrición del Departamento de Educación de California:

"Como se indica en la Guía de compra de alimentos del USDA para los programas de nutrición infantil, el maíz fresco se considera un vegetal con almidón, por lo que sería acreditado como un vegetal, y por lo tanto no se consideraría un grano o un grano entero.

Sin embargo, un producto que es un grano de cereal (como harina de maíz, sémola de maíz, chips de maíz, tortilla de maíz, etc.) se acreditaría como un grano. Para que ese grano se considere "rico en granos enteros", el primer ingrediente de la etiqueta necesitaría decir "maíz de grano entero" y los granos restantes tendrían que enriquecerse. "

(Fuente: <https://foodbuyingguide.fsn.usda.gov/MasFoodItems/Index>)

## REGLAMENTO DE GRANO ENTERO:

Durante las últimas dos revisiones de reclamos de comida, ECCI ha encontrado que muchos proveedores no están reportando su producto de grano entero una vez por día en sus menús. Para informar sobre el producto de grano entero en su menú, asegúrese de hacer lo siguiente:

**Proveedores que reclaman KidKare:** Asegúrese de hacer clic en "sí" en la pregunta "Is this whole grain-rich?" (¿Es este un producto rico en granos enteros?). En el menú particular que usted servirá el producto de grano entero. Además, en el caso de que el botón no funcione en su cuenta, PUEDE indicar en la sección de comentarios qué comida tiene un producto rico en granos enteros.

Carne/sustituto	Carne de Res (006)
Pan/sustituto	Pan Integral (031)
¿Es esto entero rico en el grano? <input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	

**Proveedores que reclaman formularios escaneables:** En los nuevos menús escaneables, en la parte superior de los menús hay una sección para que pueda burbujear en qué comida sirvió un grano entero. Por lo tanto, no es necesario escribir grano entero (GE) en el menú. Será responsabilidad del proveedor hacer burbujas en esta sección.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99
DAILY																																2nd Serving																																																																			
DAILY ATTENDANCE																																																																																																			
WHOLE GRAIN SERVED AT: (A) (P) (O)																																																																																																			
FOOD SERVED																																																																																																			
SERVED TO																																																																																																			
MEAT OR ALT																																																																																																			
BREAD OR ALT																																																																																																			
FRUIT																																																																																																			

Como recordatorio, parte de los nuevos requisitos del patrón alimenticio establece que ahora se le exige que sirva al menos UN producto rico en granos enteros en su menú por día. Tenga en cuenta que BLANCO ARROZ no es un producto rico en granos enteros. Ejemplos de productos ricos en granos enteros son:

- Cereales de grano entero
- Tortilla de maíz (grano entero)
- Pan Integral
- Pasta integral
- Avena entera /Harina de avena
- Arroz integral
- El centeno entero
- Cebada integral
- Arroz silvestre
- Trigo/Alforfón
- Triticale
- Bulgur (trigo agrietado)
- Grano de Mijo
- Quinoa
- Sorgo
- 100% harina integral

## COSECHA DEL MES:

### Mandarinas

¿Sabía que la primera referencia conocida de los cítricos, la mandarina, es originaria del sudeste de Asia y Filipinas? California es el segundo mayor productor de mandarinas del país. Las mandarinas son una gran fuente de vitamina C, que es necesaria para el crecimiento y el desarrollo. La vitamina C se encuentra solo en las plantas. El cuerpo no produce ni almacena vitamina C, por lo que es importante consumir alimentos con vitamina C todos los días. La vitamina C ayuda al cuerpo a curar cortes y heridas y ayuda a reducir el riesgo de infección. También ayuda a evitar que el cuerpo moretón y ayuda a construir el tejido que mantiene unidos los músculos y huesos. Demasiada poca vitamina C en la dieta puede causar sequedad y división del cabello, eczemas sangrantes, moretones fáciles y articulaciones inflamadas y dolorosas.

Estos son algunos consejos para comprar cuando compra Mandarinas:

1. Busque mandarinas con pieles brillantes y de color naranja intenso y tallos todavía unidos. Algunos parches de verde cerca del tallo están bien para comer.
2. Mantenga las mandarinas en el mostrador por unos días O guarde en el refrigerador por hasta una semana.

¿Cuánto necesito?

La cantidad de frutas y verduras depende de su categoría de edad. Por favor revise la tabla de patrones de comidas para las porciones correctas y el tamaño. Por ejemplo, 1 mandarina de tamaño mediano es aproximadamente ½ taza de fruta.

Ideas saludables para servir:

Las mandarinas son fáciles de pelar y hacen una gran merienda AM o PM junto con galletas integrales.

Agregue rodajas de mandarina a la ensalada verde.

Mezcle el arroz cocido de grano largo con las mandarinas, la piña triturada, las cebollas rojas picadas, los pepinos picados y la menta picada como refrescante guarnición.

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



## ENERO 2018 SERIE DE NUTRICIÓN EDUCATIVA: Prevención de enfermedades transmitidas a través de los alimentos

Como proveedor, es importante mantener su guardería segura y limpia, especialmente porque está sirviendo comida a los niños. Practicar estos consejos sobre la inocuidad de los alimentos al preparar las comidas de CACFP ayudará a combatir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos y a mantener a las bacterias alejadas.

Consejos:

1. Lávese las manos con agua y jabón o use un desinfectante para manos.
2. Desinfecte las superficies después de usarlo. Las superficies deben lavarse con agua caliente y jabón. Se puede usar una solución de 1 cucharada de blanqueador de cloro líquido sin perfume por galón de agua para desinfectar las superficies.
3. Al menos una vez por semana, arroje los alimentos refrigerados que ya no se deben comer. Las sobras deben desecharse después de 4 días; carnes crudas de aves de corral y molidas, de 1 a 2 días.
4. Mantenga los electrodomésticos limpios.
5. Enjuague las verduras y frutas frescas bajo agua corriente justo antes de comer, cortar o cocinar. Incluso si planea pelar o cortar el producto antes de comer, es importante enjuagarlo bien primero para evitar que los microbios se transfieran del exterior al interior del producto.
6. Separe los alimentos cuando compre. Coloque los mariscos crudos, la carne y las aves de corral en una bolsa de plástico. Guárdelos debajo de los alimentos listos para el consumo en su refrigerador.
7. Separe los alimentos cuando prepare y sirva. Siempre use una tabla de cortar limpia para productos frescos y otra para mariscos, carne y aves de corral crudos. Nunca vuelva a colocar los alimentos cocidos en el mismo plato o tabla de cortar que anteriormente contenía alimentos crudos.
8. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras. Almacene alimentos secos a 50 grados F para una vida útil máxima. Mantenga los espacios de almacenamiento refrigerados a 32-40 grados F. Mantenga el almacenamiento en el congelador a 0 grados F o menos.



(Para obtener más información, visite [www.choosemyplate.gov](http://www.choosemyplate.gov))

# Feliz Cumpleaños

## *Proveedores de Evergreen*

Jolynn Adams

Estela Carrera

Rita Collins

Brenda De Leon

Yesmin Escalante

Maria Garcia

Linda Garrett

Mary Huei-Chung Jaw

Maria Pabla Jimenez

Audrey Kim

Dalvanice Lacerda

Suk Lee

Mahnaz Malekebrahimi

Yehudit Maouda

Aleksandr Matusov

Maria Michea

Theresa Morse

Amanda Quintanilla

Aurora Porsche Reyes

Elnora Rozell

Myra Shepherd

Eun Ja Song

Josefa Vasquez

Rita White

Jeanne Yu

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](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

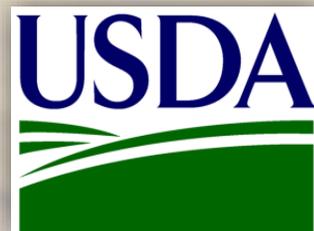
Office of the Assistant Secretary for Civil Rights

1400 Independence Avenue, SW

Washington, D.C. 20250-9410;

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

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



Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.