

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 Noviembre 2018

CALENDARIO DE EVENTOS

10/31/2018 - Distribución del reembolso de septiembre 2018.

11/22 & 23/2018- La oficina de ECCI se cerrará en observancia del Día de Acción de Gracias (las comidas son elegibles para el reembolso solamente el viernes, 23 de noviembre).

RECORDATORIO DEL REEMBOLSO

El reembolso Federal de septiembre del 2018 fue distribuido si su reclamo fue presentado a tiempo.

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

Granos integrales (WGR, por sus siglas en ingles):

Recientes reclamos muestran que los proveedores han estado etiquetando a WGR en productos que NO son WGR (Ricos en grano enteros). Tenga en cuenta que para distinguir la diferencia entre los productos que son WGR, el producto debe decir 100% de TRIGO completo o usar la "Regla de los Tres".

¿Cuál es la "Regla de los Tres"? La regla de tres se define como el primer ingrediente debe ser un grano integral y los siguientes dos ingredientes son granos acreditables.

Aquí hay elementos alternos comunes de pan / pan que son acreditables pero NO se consideran WGR:

- Pan De Trigo Enriquecido
- Copos de maíz
- 100% de galletas Ritz integrales
- 100% Thins de trigo integral
- Cereal Krispy De Arroz

Además, los siguientes granos alternos de pan común deben hacerse a partir de granos integrales o enriquecidos, como primer ingrediente, para garantizar que estos artículos sean GRANOS CREDITABLES:

- Cuscús
- Sémola
- Arroz blanco de grano largo.
- Arroz blanco
- Harina
- Harina De Durum

Para mejores prácticas: le recomendamos que escriba el primer ingrediente de estos elementos en su menú y tenga listo el paquete original para que podamos verlo durante las visitas de monitoreo.

*** Para obtener más información, consulte nuestra hoja de trabajo de WGR sobre "Identificación de granos integrales", en la pestaña de políticas y regulaciones. ***

Regulación de los jugos: Como recordatorio, conforme a las nuevas regulaciones de CACFP que entraron en vigencia a partir de octubre de 2017, solo se puede servir 100% de jugo una vez al día por menú del día completo. Es importante comprender que, aunque se reclama que los niños reciben diferentes comidas, este reglamento se basa en su menú diario, NO en que los diferentes niños coman diferentes tipos de comidas del día. Asegúrese de incluir 100% de jugo UNA VEZ en su menú diario para evitar cualquier anulación.

Si tiene alguna pregunta, no dude en contactar con nosotros. Estamos abiertos de lunes a viernes de 8:30AM A 5:00PM.

Serie de educación nutricional: Consejos saludables de acción de gracias

Thanksgiving Tips for a Wholesome and Safe Holiday.

1. Thawing the turkey or any meat product on the counter might seem easier, but it's not safe. **Thaw your turkey in the refrigerator, in cold water, or in the microwave oven.**

2. As tempting as it is to leave out for all to admire, your pumpkin pie contains milk and eggs, so first bake it to the safe minimum internal temperature of 160 °F, then **refrigerate after baking.**

3. Using the same spoon for stirring and tasting is bad manners and oh yeah, it can spread bacteria and viruses.

4. No matter how good it looks, you can only tell if a whole turkey is safely cooked when the internal temperature reaches 165°F. **Always use a food thermometer.**



5. Wash hands with soap and warm water for at least 20 seconds before and after handling food and after using the bathroom, changing diapers, or handling pets.

6. Never stuff your turkey the night before cooking it. To avoid harmful bacteria growth and food poisoning, the wet and dry ingredients can be prepared the night before and refrigerated separately. Mix the ingredients and stuff the turkey just before cooking.

7. More leftovers than usual? Refrigerate leftovers in shallow containers within 2 hours of cooking and use within 3-4 days or freeze. Reheat thoroughly to 165 °F.

Learn more about holiday food safety at:
www.foodsafety.gov



Feliz Cumpleaños

Proveedores de Evergreen

Nune Balasanyan

Claudia Calderon

Patricia Castillo

Norma Cotton

Margarita Cruz

Carla Elliott

Oralia Estrada

Crystal Gabourel

Blanca Garcia

Melanie Guillemet

Ana Gutierrez-Dubose

Shelley Hughes

Soon Goo Jae

San Juana Juarez

Lea Kovnator

Bok Rye Lee

Maria Lopez De Jarrin

Rosa Maurtua de Duenas

Bria Miller

Darlene Morales

Maria Morla

Arsen Muradyan

Myung Park

Linda Quezada

Adriana Ruiz

Cecilia Santana

Effat Tabae

Tommy Thompson

Maria Trujillo

Grigoriy Tsinman

Virginia Valencia

Darlene Wilson

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

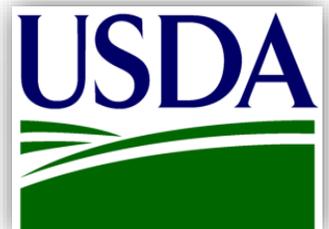
Office of the Assistant Secretary for Civil Rights

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.