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 Junio 2018

CALENDARIO DE EVENTOS

06/06/2018 - Distribución del reembolso de abril 2018.

RECORDATORIO DEL REEMBOLSO

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

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

PLAZOS DE PAGO:

Tenga en cuenta que el Departamento de Educación de California ha anunciado la implementación de su nuevo sistema de contabilidad estatal, el Sistema de Información Financiera de California (FI $ Cal, por sus siglas en ingles). Este sistema de cuenta en todo el estado tendrá un impacto en el presupuesto, la contabilidad y la administración de efectivo, que incluye el margen de tiempo para dispersar los cheques de reembolso.

Por lo tanto, a partir de julio de 2018, su cheque de reembolso demorará 10 días calendario adicionales a partir de su pago actual.

** Si tiene alguna pregunta, llámenos al (213) 380-3850. Estamos abiertos de lunes a viernes de 8:30 a.m. a 5:00 p.m.

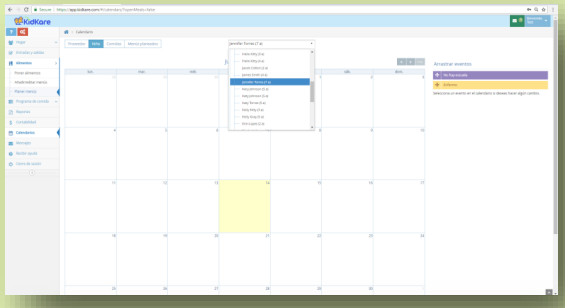
ENTRENAMIENTO ANUAL PARA PROVEEDORES (MANDATORIO):

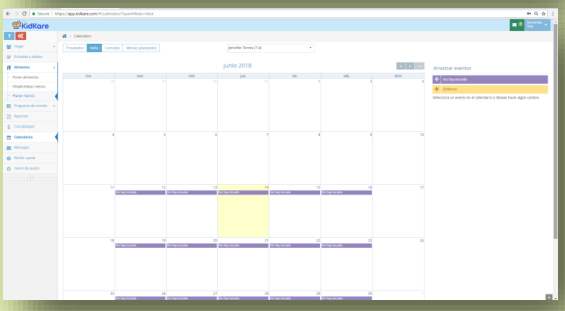
¡Es esa época del año otra vez! Estamos anunciando el próximo entrenamiento anual obligatorio. El entrenamiento anual de este año se realizará en septiembre 2018 en línea. Anunciaremos más detalles en nuestros próximos boletines.

NIÑOS DE EDAD ESCOLAR:

¿Tiene algún niño en edad escolar que asistirá a su guardería durante las vacaciones de verano? De ser así, para recibir reembolso por sus comidas de Merienda AM (AM Snack) & almuerzo, asegúrese de hacer lo siguiente al comenzar el mes actual o antes que termine el mes actual:

Proveedores que reclaman en KidKare: Haga clic en Calendario en la barra lateral de herramientas> En la sección superior, seleccione el calendario secundario> Luego haga clic en el menú desplegable para seleccionar el nombre del niño al que desea acceder> Arrastre el cuadro NO ESCUELA O ENFERMO a las fechas aplicables en las que el niño no asistira a la escuela.





Proveedores que reclaman en formularios escaneables: Complete la sección inferior de su Formulario de Información de Reclamo mensual (CIF). Si necesita espacio adicional, puede escribir al dorso del CIF. Asegúrese de escribir el número del niño, la razón por la cual el niño no estaba en la escuela (en una o dos palabras), las fechas en que se le sirvió al niño AM Snack & Lunch .

Ejemplo para junio de 2018 Reclamo:

Niño # 2 Linda Smith (vacaciones de verano) 6 / 1-30 / 18

MES NACIONAL DE SEGURIDAD:

Junio es el mes nacional de seguridad. Esta observancia nacional de la salud se centra en promover la seguridad y aumentar la conciencia de seguridad con el objetivo de reducir lesiones y muertes prevenibles.

Si desea información sobre la seguridad del sueño infantil, los riesgos de asfixia y la seguridad de los niños dentro y alrededor de los automóviles, visite la sección de recursos del sitio web de WIC en: https://wicworks.fns.usda.gov/

RECUPERACIÓN DE ALIMENTOS:

Tenga en cuenta el 8 de junio de 2018. Tyson Foods Inc. retiró algunos productos de pollo que pueden estar contaminados con materiales extraños, específicamente plástico blando azul y transparente, según el Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de EE. UU. (FSIS, por sus siglas en ingles).

Tome las medidas necesarias para garantizar que estos productos no se sirvan ni se consuman, y que se desechen o devuelvan al lugar de compra de inmediato. Si tiene alguna pregunta, no dude en comunicarse con Tyson Foods Inc. al 1-888-747-7611.

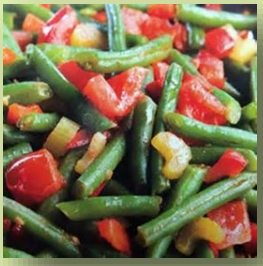
"Filetes de pollo originales, empanizados y sin empanar" con un código de lote de 1378NLR02

COSECHA DEL MES: EJOTES

¿Sabía que los ejotes son sensibles a las bajas temperaturas y deben plantarse durante la primavera? Una vez que las semillas se plantan y se riegan, tienden a crecer hasta cerca de 6 pulgadas o más de largo. Los ejotes también se conocen en ingles como “string beans” (frijoles de hilo) porque una cuerda fibrosa originalmente corría a lo largo de la costura de la vaina de frijol. Otro nombre común en ingles es “snap beans” (frijoles chasquidos) debido” a su ruido de chasquido que hacen cuando una persona rompe el extremo de la cápsula. Lo que es más importante, comer una ½ taza de ejotes es una buena forma de obtener vitamina C y vitamina K. Los ejotes también tienen fibra, lo que le ayuda a sentirse lleno y mantiene sus niveles de azúcar en la sangre normales. Puede encontrar ejotes frescos, congelados y enlatados. Todas las formas son buenas para usted y saben muy bien en comidas y refrigerios.

CONSEJOS PARA COMPRADORES:

- Busque ejotes que tengan un color verde brillante. Escoja los granos que son delgados, se sienten firmes y no tienen manchas marrones o blandas.
- Ponga los ejotes en bolsas de plástico con pequeños agujeros. Manténgalos en el refrigerador durante la semana de tono.
- Lave los ejotes y luego parta los dos extremos antes de usar.



EJOTES CREOLE :

Rinde 8 porciones 1 taza por porción.

Tiempo de cocción: 25 minutos

Ingredientes:

- 2 cucharaditas de aceite vegetal
- 2 dientes pequeños de ajo, picados
- 1 paquete (16 onzas) de ejotes cortados y congelados
- 1 taza de pimiento rojo picado
- 1 taza de tomates picados
- ½ taza de apio picado
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta cayena

Instrucciones:

1. Caliente el aceite en una sartén grande a fuego lento.

2. Saltear el ajo en aceite durante 1 minuto.

3. Agregue los ejotes y los pimientos; aumentar el fuego a medio y cocinar de 5 a 7 minutos.

4. Agregue el resto de los ingredientes y cocine por otros 5 a 7 minutos.

5. Servir caliente.

** Agregue esto como uno de sus componentes vegetales para su servicio de comidas para el almuerzo o la cena **

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

Receta: (http://harvestofthemonth.cdph.ca.gov/Documents/Summer/GreenBeans/Green%20Beans%20-%20Family%20News_Eng_Final.pdf#search=green%20beans)

Serie de educación nutricional:
La limpieza ayuda a prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos

En honor al mes de Seguridad Nacional, la seguridad alimentaria también juega un papel importante en el mes nacional de seguridad. El mal manejo de los alimentos es una de las principales causas de enfermedades transmitidas por los alimentos. Por lo tanto, el USDA ha creado una campaña llamada, "Be Food Safe. Be Food Safe" significa prevenir enfermedades transmitidas por alimentos usando el enfoque de 4 pasos simples: limpiar, separar, cocinar y enfriar. Estos son algunos consejos que usted como proveedor de cuidado de niños puede tomar para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos entre sus niños de guardería:

1. Lávese siempre las manos con agua tibia y jabón durante 20 segundos:

- Antes y después de manejar alimentos
- Después de usar el baño
- Después de cambiar un pañal
- Después de tocar mascotas
- Después de atender a una persona enferma
- Después de sonarse la nariz, toser o estornudar
- Después de manipular huevos crudos o carne cruda, aves de corral o pescado y sus jugos.

2. Si sus manos tienen algún tipo de abrasión o infección en la piel, siempre use guantes limpios desechables. Lávese las manos (con o sin guantes) con agua tibia y jabón.

3. Lave bien con agua caliente y jabón todas las superficies que entran en contacto con carne, aves, pescado y huevos crudos antes de pasar al siguiente paso en la preparación de alimentos. Considere usar toallas de papel para limpiar las superficies de la cocina. Si usa paños de cocina, lávelos a menudo en el ciclo caliente de su lavadora. Mantenga limpias otras superficies, como grifos y encimeras, lavándolas con agua caliente y jabón.

4. Para mantener limpias las tablas de cortar, lávelas con agua caliente y jabón después de cada uso; luego enjuague y ventile o seque con toallas de papel limpias. Las tablas de cortar se pueden desinfectar con una solución de 1 cucharada de blanqueador de cloro líquido sin perfume por galón de agua. Inunde la superficie con la solución de lejía y déjela reposar durante varios minutos; luego enjuague y ventile o seque con toallas de papel limpias. Las tablas de madera sólida, plástica, de vidrio y no porosas pueden lavarse en un lavavajillas (las tablas laminadas se pueden agrietar y partir). Incluso las tablas de plástico se desgastan con el tiempo. Una vez que las tablas de cortar se desgasten excesivamente o desarrollen surcos difíciles de limpiar, reemplácelos.

5. No use el mismo plato y los mismos utensilios que contenían el producto crudo para servir el producto cocinado. Cualquier bacteria presente en la carne o jugos crudos puede contaminar el producto cocinado de forma segura. Sirva los productos cocinados en platos limpios, usando utensilios limpios y manos limpias.

6. Cuando use un termómetro para alimentos, es importante lavar la sonda después de cada uso con agua caliente y jabón antes de volver a introducirla en un alimento.

7. Mantenga a las mascotas, productos de limpieza del hogar y otros productos químicos alejados de los alimentos y las superficies que se usan para los alimentos.

8. Al hacer un picnic o cocinar al aire libre, tome suficientes utensilios limpios. Empaque paños limpios, secos y húmedos y jabonosos para limpiar superficies y manos.

Fuente: https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/bd93c271-2cfc-4fbe-93c9-28d6070fa7bb/Cleanliness_Helps_Prevent_Foodborne_Illness.pdf?MOD=AJPERES

Feliz Cumpleaños

Proveedores de Evergreen

Elsa Imelda Arango
Paula Anette Benton
Vijay Chandra
Erica Cortez
Inna Furer
Ave Maria Hamer
Annie Heath
Margarita Hernandez
Moon Joo Jo
Jennifer Johnson
Sheila Johnson-Wright
Narine Karibyan
Anna Jae Kim
Jea Kim
Svetlana Kovshilovskaya
Isabel Mata
Fanny Mel
Iris Mendes
Maria Mendoza
Olga Mera
Kristine Mesropyan
Karine Movsesyan
Gloria Ochoa
Carnetta Randall-Cyphers
Sigalit Redfield
Araceli Rodriguez
Jeanne Shamji
Belinda Vinh
Bettye Wilson
Debra Wooten

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.