

Evergreen Child Care Food Program

3850 Wilshire Blvd. Suite 210 Los Angeles, CA 90010

Tel. 213-380-3850/5345 Fax. 213-380-9050

E-mail: joinecci@gmail.com

Boletín Informativo Junio 2019

CALENDARIO DE EVENTOS

06/04/2019 – Distribución del reembolso de abril 2019.

RECORDATORIO DEL REEMBOLSO

El reembolso Federal de abril del 2019 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 2019. Si los documentos se presentan en cualquier momento posterior, las reclamaciones de comidas serán consideradas dentro del ajuste tardío.

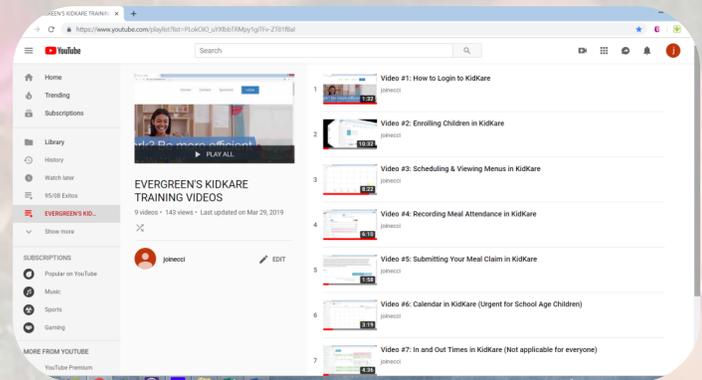
PROVEEDORES QUE SE RECLAMAN EN FORMAS ESCANEABLES



ECCI fue informado recientemente por Minute Menu Systems que pronto dejarán de proporcionar sus servicios de reclamación manual (formularios escaneables) en todo el país, no solo para Evergreen. Aun no se ha proporcionado una fecha sobre cuándo deben detenerse los servicios de reclamación manual. Sin embargo, nos han aconsejado comenzar la transición de los proveedores antes de la fecha requerida.

Queremos que nuestros proveedores que reclaman manualmente (en formas escaneables) no teman este cambio. KidKare, el programa usado para reclamar en línea, es fácil de usar y se puede acceder a él desde todos los dispositivos móviles y tabletas. Nos aseguraremos de brindarle capacitación y materiales de CALIDAD para que su transición sea lo más fácil posible. ¡Estamos aquí para ayudar!

SI DESEA LA TRANSICIÓN A LA RECLAMACIÓN EN LÍNEA LO ANTES POSIBLE, LOS VIDEOS DE ENTRENAMIENTO ESTÁN DISPONIBLES EN YOUTUBE.



Si prefiere esperar hasta que nos den una fecha en que los formularios escaneables ya no estén disponibles, puede esperar a la transición.

Enlace a nuestros NUEVOS videos de capacitación de KidKare (haga clic en el enlace a continuación):

**[https://www.youtube.com/playlist?
list=PLokOiO_uYXlbRmiF1W03DU8C95krDBBfr](https://www.youtube.com/playlist?list=PLokOiO_uYXlbRmiF1W03DU8C95krDBBfr)**

Por favor, llámenos cuando haya visto los 9 videos. Luego le proporcionaremos el nombre de usuario y la contraseña de su cuenta. Luego, deberá comenzar a reclamar en línea el mes siguiente de cuando se comunique con nosotros.

NUEVOS ALIMENTOS ACREDITABLES EN EL CACFP:

Tenemos una gran noticia! El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) emitió los siguientes memorandos de políticas. Los memorandos de políticas amplían las flexibilidades para acreditar alimentos en el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP, por sus siglas en inglés). El Servicio de Alimentos y Nutrición (FNS, por sus siglas in inglés) del USDA mantiene su compromiso de simplificar la planificación del menú para todos los proveedores a fin de garantizar que los planificadores del menú y los participantes tengan una amplia variedad de opciones de alimentos nutritivos. Dicho esto, seis nuevos alimentos ahora son acreditables en el CACFP:

1.) Acreditación de productos de carnes, aves de corral y pescados y mariscos secos y semisecos estables en el estante en el CACFP: se refiere a la salchicha seca o de verano y otras aves y mariscos secos que ahora son creíbles como una carne en el CACFP. Estos alimentos no están en la guía de compra de alimentos porque los estándares de producción de la industria para estos productos varían ampliamente.

Para obtener el reembolso de cualquiera de estos artículos, se requieren las declaraciones de formulación del producto (PFS, por sus siglas en inglés) o las etiquetas de nutrición infantil (etiqueta CN) para documentar las contribuciones de las comidas de carnes secas, aves y productos del mar.

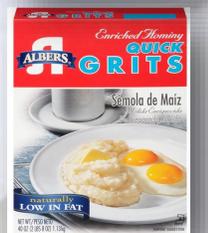
2.) Acreditación de Coco, Maíz, Masa de Maíz y Harina de Maíz en el CACFP:

Coco: Debido a que el coco tiene versatilidad, los proveedores pueden acreditar el coco fresco o congelado como una fruta basada en el volumen servido. Asegúrese de mirar su tabla de patrones de comidas para ver la porción adecuada por categoría de niño / edad. Los jugos etiquetados como jugo al 100%, incluyendo el agua de coco, continuarán acreditándose hacia el componente de fruta por volumen servido. Tenga en cuenta que el coco seco (ejemplo: hojuelas de coco), así como la harina de coco y el aceite de coco, **NO** se pueden acreditar en el CACFP.



Maíz: Maíz es un alimento tradicional en las culturas mexicana y nativa americana que se sirve comúnmente como un vegetal o como un producto de grano molido (ejemplo: sémola de maíz). Dependiendo de cómo se sirva el maíz, puede ahora ser un componente de un vegetal o un grano. Los proveedores pueden acreditar el maíz de la siguiente manera:

- El maíz entero puede ser reclamado como un vegetal - ¼ de taza de los créditos de maíz enteros enlatados y escurridos como ¼ de taza de vegetal.
- El maíz seco se puede reclamar como un alimento rico en granos enteros (por ejemplo, sémola de maíz): ½ taza cocida o 1 oz (28 gramos) de granos de maíz seco se acreditan como granos equivalentes a 1 oz.



Masa de maíz, harina de maíz y harina de maíz: Masa es una masa o harina hecha de maíz molido que normalmente se ha empapado y cocinado en una solución alcalina (cal), que ofrece una mayor biodisponibilidad de ciertos nutrientes con un perfil nutricional similar al del maíz integral. . Por lo tanto, la masa de maíz, la harina de maíz y la harina de maíz ahora son acreditables como ingredientes de grano entero (WGR) y cualquier producto de maíz hecho con el primer ingrediente como harina de masa de maíz, harina de maíz y harina de maíz cumple con los criterios de WGR. Asegúrate de mirar la tabla de patrones de comidas publicada en su cocina para las porciones correctas por niño por grupo de edad.



Ingredients: Corn masa flour, water, contains 2% or less of: cellulose gum, guar gum, and propionic acid, benzoic acid and phosphoric acid (to maintain freshness).

Ingredientes: Harina de maíz nixtamalizado, agua, contiene 2% o menos de: goma de celulosa, goma guar, y ácido propiónico, ácido benzoico y ácido fosfórico (para mantener la frescura).

3.) Acreditación de palomitas de maíz en el CACFP: Palomitas de maíz, un alimento de grano integral y una buena fuente de fibra. Las Pautas dietéticas de los estadounidenses 2020 (DGA, por sus siglas en inglés) establecen que muchos niños no obtienen suficiente fibra en su dieta y es un problema de salud pública. Acreditar las palomitas de maíz como un artículo de WGR, especialmente porque es un alimento popular y económico para los niños, podría ayudar a resolver el problema de salud pública. Aquí está la información de acreditación para las palomitas de maíz:



- ¾ taza (o 0.25 oz (7 gramos)) de palomitas de maíz como equivalente a ¼ oz de granos integrales en una comida o una merienda reembolsable.
- 1 ½ tazas (o 0.5 oz (14 gramos)) de palomitas de maíz como equivalente a ½ oz de granos enteros en una comida o merienda reembolsable.
- 3 tazas (o 1 onza (28 gramos)) de palomitas de maíz como 1 onza de cereales integrales en una comida o bocadillo reembolsable.

Tenga en cuenta que entendemos que el alto volumen de palomitas de maíz requerido para el crédito puede ser demasiado para algunos niños, especialmente para los niños pequeños. Por lo tanto, recomendamos encarecidamente servirlo con otro grano acreditable.

4.) Acreditación de marisco de surimi en el CACFP: El marisco de surimi es un marisco pasteurizado, listo para comer, reestructurado, generalmente hecho de pez abadejo. Surimi está disponible en muchas formas y figuras, incluidos trozos, triturados y en escamas, y no requiere preparación adicional. Un artículo común del marisco surimi es el cangrejo de imitación. Los mariscos de surimi se pueden incorporar a una amplia variedad de elementos del menú, como ensaladas de mariscos, rollos estilo sushi, sándwiches, tacos y ramen. Por lo tanto, la acreditación de surimi permitirá a los proveedores agregar nuevos y diversos elementos de menú para sus niños en guarderías. A continuación se presenta información de acreditación para mariscos surimi:



*** POR FAVOR, TENGA EN CUENTA: Mire los tamaños de las porciones y cómo se acreditan en el CACFP, como 4.4 onzas de marisco surimi por un equivalente de 1.5 onzas. El tamaño mínimo de porción sería el doble del tamaño de carne / sustituto de carne que normalmente serviría a los niños de su guardería infantil. **

| Marisco Surimi (onzas) | Carne/Alternativa de carne (equivalentes en onzas) |
|---------------------------|---|
| 4.4 | 1.5 |
| 3.0 | 1.0 |
| 1.0 | 0.25 |

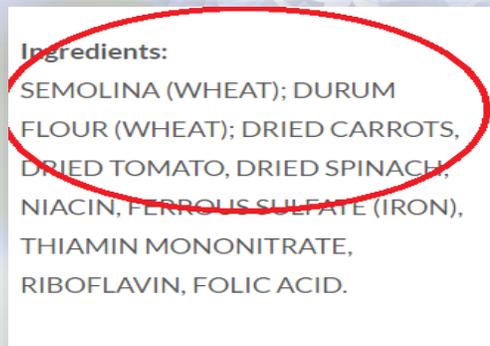
5.) Acreditación de productos de pasta hechos de harina vegetal en el CACFP: Cualquier producto de pasta hecha de harina 100% vegetal puede acreditarse como vegetal en el CACFP. Asegúrese de revisar su patron alimenticio del CACFP en su cocina para acreditar información sobre verduras. Por ejemplo; ½ taza de pasta vegetal hecha de 100% de harina (s) de vegetales se acredita como ½ taza de verduras.



*** TENGA EN CUENTA: Todos los productos de pasta hechos de harina de leguminosas al 100% pueden ser acreditados como un sustituto de carne O vegetal. No puede ser acreditado para ambos en un servicio de comida. Por ejemplo; ½ taza de pasta cocida hecha con 100% de harina de leguminosas puede contar como 2 onzas equivalentes de carne alterna O contar como ½ taza de verduras **

Los productos de pasta hechos de verduras múltiples solo se pueden acreditar en el CACFP al tener una declaración de formulación del producto del fabricante de alimentos que detalla el volumen real de cada verdura por porción.

Productos de pasta hechos de harina (s) vegetal (es) y otros ingredientes no vegetales: estos productos requieren una declaración de hoja de formulación del producto que detalle el volumen real de harina vegetal por porción.



6.) Acreditación de Tempeh en el CACFP: Tempeh se utiliza como un sustituto de la carne en una variedad de recetas, incluyendo salteados, sándwiches y ensaladas. El tempeh es una torta de soja fermentada altamente nutritiva, tradicionalmente hecha de soja entera. Según la DGA (2020), los productos de soja como alimentos con proteínas son una buena fuente de cobre, manganeso y hierro. Dicho esto, el USDA decidió hacer que el tempeh sea acreditable en el CACFP. Hacer que el tempeh sea acreditable en el CACFP ayudará a los proveedores a mejorar sus menús al agregar una opción vegetariana adicional para satisfacer las necesidades dietéticas de los niños con preferencias vegetarianas o restricciones dietéticas por razones culturales y religiosas.



SANDWICH CARNE: Como recordatorio, todos los jamones comprados en la sección de carnes frías (jamones) y que ya vienen empaquetadas requieren una etiqueta de nutrición infantil (CN, por sus siglas en inglés) o una hoja de formulación del producto. Sin embargo, las carnes frías (jamón) compradas detrás del mostrador no requieren etiqueta CN, ni hoja de formulación del producto. Si compra su jamón en el mostrador de “delicatessen” (donde venden y cortan el jamon), mantenga una foto del paquete con la etiqueta que imprimen en la tienda en sus archivos, para que nuestro personal pueda revisarlo durante las visitas a su hogar. Dicho esto, hay dos tipos de jamones que son acreditables en el CACFP y nosotros (ECCI) ya tenemos una hoja de formulación del producto/etiqueta de CN en nuestros archivos. Los productos son:



VISITAS DE MONITOREO: Como parte de nuestra política de visitas de monitoreo, estamos obligados a garantizar que todos los alimentos que reporte en sus menús sean acreditables y cumplan con los requisitos del patrón de comidas. Si fue visitada/ estos últimos dos meses, se habrá dado cuenta de que solicitamos ver el empaque de los alimentos en los menús semanales / mensuales / diarios actuales. El Departamento de Educación de California (CDE, por sus siglas en inglés) nos exige que revisemos todos los paquetes de alimentos de sus menús, que incluyen: la imagen de la etiqueta frontal, la lista de ingredientes y la etiqueta de información nutricional para TODOS los artículos preparados comercialmente; que incluyen y no se limitan a: yogur, todos los artículos de grano / pan, jugos, tofu (si se ofrece), artículos de carne procesada (como carne de almuerzo, salchichas, etc.).

Por lo tanto, pedimos a todos los proveedores que mantengan sus empaques de los alimentos en su cocina para cuando lleguemos a hacer una visita a su hogar. Entendemos que el almacenamiento de artículos difiere según las preferencias del proveedor. Por lo tanto, si almacena sus alimentos en otro lugar, que no sea en el empaque original (es decir, cereal en un recipiente de cereal), le solicitamos que guarde el paquete original en una carpeta separada que podamos revisar en todo momento. Continuaremos solicitando estos paquetes durante todas las visitas de monitoreo.

Si tiene alguna pregunta, no dude en llamarnos al (213) 380-3850, estamos abiertos de lunes a viernes de 8:30 a.m. a 5:00 p.m.

COSECHA DEL MES: UVAS

¿Sabías que las uvas son una de las frutas más antiguas que se remontan a hace 8,000 años?



Los primeros romanos y egipcios usaban uvas en la producción de vino y también producían una amplia variedad de uvas. El nombre de "uvas" proviene del antiguo término francés *grap*, que significa racimo o racimo y también es el término para un gancho largo utilizado para cosechar estas frutas agrupadas. Hoy en día, la mayoría de las uvas se cultivan en California. Más importante aún, comer al menos media taza de uvas es una buena fuente de vitamina C y vitamina K. También son una gran fuente de carbohidratos en forma de azúcares simples. Los azúcares simples son buenos azúcares naturales que se encuentran en frutas, verduras y leche. Todos necesitamos carbohidratos para obtener energía.

Consejos del comprador

- Busque racimos de uvas firmes, rechonchos y de colores brillantes con tallos flexibles.
- Retire cualquier uva suave y marrón antes de guardar.
- Coloque las uvas frescas en un recipiente sellado o en una bolsa de plástico. Mantener en el refrigerador hasta por una semana.
- Lave las uvas con agua fría justo antes de comerlas.

Ideas saludables para servir

- Agregue uvas en rodajas a los sándwiches de pita, las ensaladas de pollo y la pasta.
- Enjuague y congele las uvas para un refrigerio rápido.
- Lleve las pasas con usted para un bocadillo listo para llevar.
- Beba jugos 100% de frutas y verduras en lugar de bebidas azucaradas.
- Las frutas y verduras congeladas, enlatadas y secas son tan nutritivas como frescas. Mantenga una variedad en su cocina para más opciones de comida.

Sándwich De Té De Uva:

Rinde 36 porciones a $\frac{1}{4}$ sandwich por porción



Ingredientes:

- 1 libra de uvas rojas, lavadas, cortadas a la mitad
- 1 contenedor (8 onzas) de queso crema bajo en grasa
- 18 rebanadas de pan integral
- Platos de papel y servilletas

1. Extienda ligeramente 2 cucharaditas de queso crema en cada rebanada de pan.
2. Coloque ocho mitades de uva sobre el queso crema por cada rebanada de pan.
3. Ponga los emparedados juntos y córtelos en cuartos.
4. Servir inmediatamente.

** agregue 1% o leche sin grasa para niños de 2 años o más y leche entera para niños menores de 2 años para una merienda completa de AM / PM **

Información nutricional por porción: Calorías 56, Carbohidratos 9 g, Fibra dietética 1 g, Proteína 2 g, Grasa total 1 g, Grasa saturada 1 g, Grasas trans 0 g, Colesterol 3 mg, 96 mg de sodio

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

Receta: (http://harvestofthemonth.cdph.ca.gov/documents/Summer/Grapes/Grapes%20-%20Educator%27s%20Newsletter_FINAL.pdf)

Serie de Educación Nutricional: Seguridad de los alimentos

En honor al mes de seguridad nacional, la seguridad alimentaria también juega un papel importante en el mes de seguridad nacional. La mala manipulación de 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" (manténgase seguro con los alimentos). Manténgase seguro con los alimentos significa prevenir las enfermedades transmitidas por los alimentos utilizando el método de los 4 sencillos pasos: limpiar, separar, cocinar y enfriar. Estos son algunos consejos que usted, como proveedor de servicios de guardería, puede tomar para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos entre sus niños en las guarderías:

Siempre lávese las manos con agua tibia y jabón durante 20 segundos:

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

Si sus manos tienen algún tipo de abrasión o infección en la piel, use siempre guantes desechables limpios. Lávese las manos (enguantadas o no) con agua tibia y jabón.

Lave completamente con agua jabonosa caliente todas las superficies que entren en contacto con carne cruda, pollo, pescado y huevos 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 de calor de su lavadora. Mantenga las otras superficies, como los grifos y los mostradores, limpie con agua caliente y jabón.

Para mantener limpias las tablas de cortar, lávelas con agua caliente y jabón después de cada uso; luego enjuague y aire o seque con toallas de papel limpias. Las tablas para cortar se

pueden desinfectar con una solución de 1 cucharada 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 aire o seque con toallas de papel limpias. Las tablas de acrílico, plástico, vidrio y madera maciza no porosas se pueden lavar en un lavaplatos (las tablas laminadas pueden agrietarse y partirse). Incluso los tableros de plástico se desgastan con el tiempo. Una vez que las tablas de cortar se desgasten excesivamente o desarrollen ranuras difíciles de limpiar, reemplácelas.



No use la misma fuente y los mismos utensilios que contenían el producto crudo para servir el producto cocinado. Cualquier bacteria presente en la carne cruda o en los jugos puede contaminar el producto cocinado de manera segura. Sirva los productos cocidos en platos limpios, usando utensilios limpios y manos limpias.

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

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

Cuando haga un picnic o cocine al aire libre, lleve muchos utensilios limpios. Empaque trapos limpios, secos, húmedos y jabonosos para limpiar superficies y manos.

Fuente: https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/bd93c271-2cfc-4fbc-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

Sheila Johnson-Wright

Moon Joo Jo

Narine Karibyan

Anna Jae Kim

Jea Kim

Svetlana Kovshilovskaya

Isabel Mata

Iris Mendes

Maria Mendoza

Olga Mera

Kristine Mesropyan

Karine Movsesyan

Gloria Ochoa

Carnetta Randall-Cyphers

Sigalit Redfield

Araceli Rodriguez

Evelin Salazar

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.