



Octubre 2018

Asegurar el cumplimiento de los nuevos requisitos

www.communitybridges.org

Lista de verificación de los requisitos del Nuevo Patrón de Comidas del CACFP

¡Hola proveedores de cuidado de niños! La temporada de otoño está oficialmente aquí, igualmente ha llegado el nuevo año de programa 2018-2019.

El año pasado fue un año emocionante lleno de nuevos cambios que incluyeron la implementación del nuevo patrón de comidas del CACFP. Esta fue la primera actualización importante de los patrones de comidas de CACFP desde el inicio del programa en 1968. Para ayudar a implementar los requisitos de patrones de comidas del CACFP que se hizo efectivo el 1 de octubre de 2017, el Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA) autorizó un periodo de entrenamiento durante el primer año de la actualización del nuevo patrón de comidas de CACFP, y durante todo el año recibió instrucción y asistencia técnica para minimizar el impacto. ¡Ya estamos al final del periodo de transición y es hora de poner en práctica la póliza!

Los niños pequeños en su guardería ahora recibirán comidas con más granos integrales, una mayor variedad de verduras y frutas, y menos azúcar y grasas sólidas, ¡y usted como proveedora es parte de este gran nuevo cambio! ¡Deben estar orgullosos de ustedes mismos porque nosotros definitivamente lo estamos!

Para continuar proveyendo apoyo con el nuevo patrón de comidas, y para evitar el impacto fiscal, tómese el tiempo de revisar la lista de verificación para garantizar su cumplimiento con la póliza de CACFP. Marque (✓) todos los requisitos que se cumplen actualmente. Haga un plan para cumplir con los requisitos restantes. Si el requisito no es aplicable, marque NA.

✓	NA	Requisitos
		Los menús diarios incluyen todos los componentes requeridos para la comida o merienda (consulte el patrón de comida para detalles)
		El alimento diario de grano entero (GE) en el menú está claramente identificado. Los productos alimenticios de GE cumplen con los requisitos del USDA para GE. Las etiquetas de ingredientes de los productos de GE están a la mano para que su consultora pueda verificar
		Los postres a base de granos no pueden servirse como granos porque no son reembolsables
		La leche cumple con los requisitos del USDA y tiene el contenido de grasa adecuado por grupo de edad
		Carne / Alternativas de Carne pueden ser sustituidos por granos en desayuno tres veces por semana o menos
		El yogur no contiene más de 23 gramos de azúcar por 6 onzas
		No prepara comida frita en su guardería
		Los cereales para el desayuno no contienen más de 6 gramos de azúcar por onza seca y están fortificados o hechos de harina enriquecida o de grano entero
		El tofu que se prepara comercialmente, es fácilmente reconocible como un sustituto de la carne y contiene al menos 5 gramos de proteína por cada 2.2 onzas
		El jugo se puede servir para cumplir con el requisito de vegetales o frutas en una sola comida o merienda por día. Es 100% jugo y pasteurizado. Jugo no es reembolsable para infantes
		Los padres / guardianes solicitan por escrito sustitutos de leche que no sean lácteos y el paquete del producto con la etiqueta de información nutricional está disponible para comprobar si es reembolsable
		Construyendo Para El Futuro, la Licencia, y el Patrón de Comidas deben ser visible en su guardería
Modificaciones de comidas para niños con discapacidades		
		Una declaración médica firmada se guarda en el archivo si no se puede cumplir los requisitos del patrón de comida de CACFP o si el proveedor ofrece al menos un componente de comida
		Se hacen sustituciones razonables de alimentos para acomodar discapacidades

**Esta lista no incluye todos los requisitos del nuevo patrón de comida*

Recordatorios del Programa/ Actualizaciones y Anuncios

Una revisión administrativa por el estado se llevará a cabo en noviembre. Durante la revisión administrativa, el representante del estado revisará los menús del mes de noviembre para asegurarse de que se hayan ofrecido todos los componentes de alimentos para comidas y meriendas reembolsables. El representante del estado también verificará lo siguiente:

- El tipo de leche para cada grupo de edad se indica en el menú
- Los sustitutos de leche que se sirven a los niños deben ser nutricionalmente equivalentes a la leche y deben ser solicitados por escrito por el padre o guardián del niño
- La fórmula para bebés que se sirve debe contener al menos 1 miligramo de hierro por cada 100 calorías
- Al menos un alimento por día, en el menú se identifica como Grano Entero (GE)
- Carne / Alternativa de carne no se sustituye por el componente de grano en el desayuno más de 3 veces por semana
- El jugo de vegetales o frutas solo se usa para cumplir con el requisito de vegetales o frutas una vez al día
- Los alimentos fritos con mucha grasa no están en el menú como parte de una comida o merienda reembolsable si se preparan en su guardería
- Los postres a base de granos no están en el menú como parte de una comida o merienda reembolsable
- Los proveedores deben proporcionar etiquetas CN para alimentos procesados, si corresponde
- Productos bajo el nuevo patrón de comidas deben tener la etiqueta de información nutricional, la lista de ingredientes o cualquier otra información que verifique el cumplimiento de los requisitos del patrón de comida.

**** IMPORTANTE: Siga su horario de comidas, ya que la visita no anunciada se realizará durante el horario de comidas**



Sopa de Calabaza

Sirve 6 (1 taza de raciones)

Ingredientes:

- 1 calabaza grande o 2 pequeñas.
- 10 dientes de ajo, pelados
- 2 cucharadas. aceite vegetal
- ¼ taza de agua
- 4 tazas (32 oz.) De caldo de pollo bajo en sodio
- 1 ½ tazas 1% de leche baja en grasa
- 1 cucharada. jugo de limón (alrededor de ½ limón)

Direcciones:

1. Precaliente el horno a 400°F.
2. Cortar la calabaza por la mitad y quitar las semillas y las fibras. Con un pelador de verduras, retire la piel de la calabaza y córtela en rebanadas gruesas de 1 pulgada.
3. Coloque la calabaza y los dientes de ajo en una asadera. Anadir sal y pimienta. Rocíe con aceite y mezcle con una cuchara hasta que esté bien cubierto. Añadir el agua. Pon la sartén en el horno.
4. Asar la calabaza y el ajo, durante unos 45 minutos. Revise la calabaza mientras se cocina, si la sartén se ve seca, agregue agua. La calabaza se hace si un tenedor se desliza fácilmente en ella. Retire del horno y deje enfriar por 5 minutos.
5. Coloque aproximadamente la mitad de la calabaza asada y el ajo con 1 taza de caldo de pollo en una licuadora. Puré hasta que quede suave. Transfiera el puré a una cacerola grande para sopa. Procesa el resto de la calabaza y el ajo de la misma manera. Agregue el caldo de sopa restante, la leche y el jugo de limón.
6. Calentar la sopa, y servir en plato.

Talleres Gratuitos

Estamos ofreciendo talleres gratuitos a los proveedores interesados en adquirir más habilidades para ayudar a administrar mejor su guardería. Por favor seleccione de los siguientes talleres a los que le gustaría asistir:

Deje de reclamar en papel- Entrenamiento en KidKare
¿Desea cambiar a reclamaciones en línea pero no sabe por dónde empezar? Este taller le enseñará cómo reclamar en línea para que nunca vuelva a los menús en papel

Dar la Bienvenida- Reunión de Consultantes y Proveedores
Venga a saludarnos y conozca mejor al personal de CACFP

Introducción de Alimentos Sólidos para Bebés
Conozca los CINCO signos que indican que el infante está preparado para el desarrollo de alimentos sólidos

Si tiene un interés, favor de recortar y enviar por correo a la oficina de CACFP al: 18 West Lake Ave., Suite R., Watsonville, CA 95076

Visitenos en línea: www.cbridges.org

Twitter: @puentes_sc

Facebook: [communitybridgessc](https://www.facebook.com/communitybridgessc)



The U.S. Department of Agriculture (USDA) prohibits discrimination against its customers, employees, and applicants for employment on the bases of race, color, national origin, age, disability, sex, gender identity, religion, reprisal and, where applicable, political beliefs, marital status, familial or parental status, sexual orientation, or all or part of an individual's income is derived from any public assistance program, or protected genetic information in employment or in any program or activity conducted or funded by the Department. (Not all prohibited bases will apply to all programs and/or employment activities.) If you wish to file a Civil Rights program complaint of discrimination, complete the USDA Program Discrimination Complaint Form, found online at http://www.ascr.usda.gov/complaint_filing_cust.html, or at any USDA office, or call (866) 632-9992 to request the form. You may also write a letter containing all of the information requested in the form. Send your completed complaint form or letter to us by mail at U.S. Department of Agriculture, Director, Office of Adjudication, 1400 Independence Avenue, S.W., Washington, D.C. 20250-9410, by fax (202) 690-7442 or email at program.intake@usda.gov.