



Lista de verificación en caso de Desastre

Los profesionales del cuidado infantil son usualmente los encargados de dar la primera respuesta a niños bajo su cuidado durante un desastre. Todos los niños mirarán a los adultos para saber cómo responder, incluyendo dónde ir, qué hacer, qué tomar y cómo reunirse con su familia. Por eso, es importante que los adultos estén preparados para una variedad de desastres, para que los niños no queden vulnerables, asustados y con mayor riesgo de sufrir daños.

Su Plan Debe de Incluir:

- Cómo evacuar y llevar a los niños a un lugar seguro
- Cómo notificar y reunir a los niños con sus padres/guardianes
- Cómo ayudar a los niños con necesidades especiales y/o médicas en su cuidado

Una Estrategia de Comunicación:

- Tenga al menos dos maneras de localizar a padres/guardianes
- Tenga un contacto fuera de su localidad para cada niño
- Póngase de acuerdo con los padres como podrán comunicarse con usted durante y después de un desastre.

Un Kit de Emergencia de Incluir:

- Información de contacto y fotos de cada niño
- Lista de necesidades especiales (dieta, medicamentos)
- Lista de procedimientos en caso de emergencia
- Kit de primeros auxilios y manual
- Comida de lata y fórmula para infantes
- Papel de baño y pañales
- Agua
- Lámparas de batería y radio (batería extra)
- Cobijas y cosas para dar comodidad



Asegúrese de practicar varios simulacros de emergencia para preparar a los niños / personal.

Source: <http://www.savethechildren.org/getready>

<http://www.redcross.org/get-help/how-to-prepare-for-emergencies/types-of-emergencies>

Recordatorios de Programa/ Actualización del Patrón de Comida

Nuevo Año del Programa: El Año del Programa CACFP 2017 - 2018 ha comenzado oficialmente y está en marcha, empezando el 1 de octubre 2017 al 30 de septiembre 2018.

Nuevo Patrón de Comidas: Todas las proveedoras deben seguir los nuevos requisitos del patrón de comidas, empezando el 01/10/2017. Estaremos disponibles para capacitación y asistencia técnica.

Nuevo Consultor del Programa: Se ha enviado un aviso oficial con la información de su nuevo consultante del programa. Póngase en contacto con su consultante asignado anteriormente si no está seguro de su nuevo consultante.

Ideas para Menu – Lunes sin carne

Desayuno

Pan grano entero	Avena remojada	Huevo Omelet	Pancakes grano entero	Frijoles pinto
toronja	pera, en cubos	pimiento rojo	moras	tortilla maíz
Leche (1%/Entera)	Leche (1%/Entera)	Leche (1%/Entera)	Leche (1%/Entera)	Leche (1%/Entera)

Almuerzo o Cena

*Salteado de tofu	Pollo al horno	Jamón de pavo	Empanada de atún	Carne molida res
arroz café grano entero	rollo	tortilla grano entero	pan de hamburguesa	pasta grano entero
coliflor	coles de bruselas	pepino	jitomate y lechuga	calabacín
broccoli	sandia	aguacate en rebanadas	espinacas frescas	naranjas
Leche (1%/Entera)	Leche (1%/Entera)	Leche (1%/Entera)	Leche (1%/Entera)	Leche (1%/Entera)

Merienda Am o Pm

yogur griego	batata al horno	garbanzo humus	manzana en rebanadas	queso cheddar
duraznos	galletas multigrano	zanahorias	crema de cacahuete & coco rallado	pretzels grano entero

Tofu & Arroz Salteado

Ingredientes:

- 16 onzas tofu, extra firme
- 2 gajos de ajo, picado 2 cucharadas aceite de sesame
- 1 cabeza de coliflor 2 tazas arroz café
- ½ broccoli
- 1 pimiento rojo, ½ cebolla, ½ baby bok choy
- 2 cucharadas salsa de maní, salsa de soya

- Instrucciones:**
1. Corta tofu en pedazos y deje secar por 1 hora y media o seque con toallas de papel.
 2. Coloque ajo, coliflor picada, broccoli, pimiento rojo, cebolla, y baby bok choy a un sartén caliente con el aceite de sesame. Cuando los vegetales están cocidos por 6-8 minutos, coloque en un plato.
 3. Coloque el tofu con otra cucharada de aceite de sesame y las salsas. Darles vuelta después de 3 minutos hasta que estén café.
 4. Sirva arroz cocido en un plato y agregue tofu y vegetales.



Sirve: cuatro

Source: recipe modified from www.minimalistbaker.com

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.

Nuevo Patron de Comidas- Leche

Entrenamiento- Lo que verificaremos:

Para recién nacidos hasta 11 meses de edad, especifique en los menús si se sirve formula, leche materna o si fue amamantado en su sitio.

Para niños de 1 año a 1 año y 11 meses, especifique en los menús leche entera.

Para niños de 2 años en adelante, especifique en los menús si se sirve leche baja en grasa (1%) o sin grasa (descremada).

Solo los niños de 6 a 12 años pueden ser servidos leche saboreada con leche sin grasa (descremada).

* Para proveedoras con niños de diferentes edades, por favor documente toda la leche servida. **Fiernlo: leche entera / 1%**

Visit us online: www.cbridges.org
 Twitter: @puentes_sc
 Facebook: [communitybridgessc](https://www.facebook.com/communitybridgessc)