



Reordatorios del Programa

Verificando errores en KidKare Antes de enviar su reclamo

Antes de hacer clic en "enviar" para enviar su reclamo mensual en KidKare, asegúrese de verificar su reclamo por errores o puede perder su reembolso o incluso ser citado por exceso de capacidad. Los errores comunes incluyen registrar el tiempo de la comida como A.M. en lugar de P.M. (y viceversa) y grabando comidas para los niños que no asistieron.



Reclamar niños por error puede mostrarle una sobrecapacidad y ponerlo en estado de Deficiencia Grave, arriesgándose a la terminación. Para revisar su reclamo en KidKare antes de enviarlo, vaya a Informes> Comidas y asistencia> Alimentos reclamados y asistencia, luego revise cuidadosamente su reclamo. Si ve algún error, llámenos o envíenos un correo electrónico de inmediato y haremos nuestro mejor esfuerzo para ayudarlo.

Actualizaciones de las Políticas

Nuevo Patrón de Comidas implementado el 10/1/17

Ahora que el nuevo patrón de comidas está en uso, asegúrese de ver su resumen de reclamaciones y el informe de errores en KidKare para verificar si hay errores y / o mensajes de advertencia relacionados con los cambios actualizados en los patrones de comidas. Para ver el informe (después de que sea procesado) vaya a Informes> Declaraciones de reclamación> Resumen y error de reclamo. Recuerde que el USDA le ha concedido un período de transición, así que lea atentamente todos los mensajes de advertencia en su Resumen de Reclamo e Informe de Errores antes de que sean rechazados. Como siempre, cualquier componente de comida requerido que falte en una comida no será permitido y causará la anulación de esa comida.



Días Festivos:
Navidad—Diciembre 25 y 26
Año Nuevo - Enero 1

Fechas de reclamo Noviembre

Web Kids: Enviar por tarde Diciembre 1

Formas Escaneadas: Recibidas por tarde Diciembre 5
(Las Formas enviadas tarde no se aceptan!)

Formas de registro: Recibidas por tarde Diciembre 5

Continuing Development, Inc. (Choices for Children) is an equal opportunity provider.

Noticias del Nuevo Patron de Comidas



Requisitos Nutricionales para Leche Fluida y Sustitutos Lácteos Líquidos

Niños de 1 año hasta 1 año 11 meses

A partir del 1 de Octubre de 2017, los niños de un año deben recibir leche entera sin sabor. Esto es consistente con las recomendaciones de la Academia Nacional de Medicina. Además, la leche materna se considera un sustituto de leche líquido permitido para niños de cualquier edad si la madre elige amamantar a su hijo después de un año de edad.

Niños de 2 años y mas

La leche servida a niños de dos años o mayores debe ser baja en grasa al 1% o sin grasa. La leche entera y la leche reducida en grasa (2 %) no se pueden servir a participantes de dos años o más. Esta regla ha estado en vigencia desde el 15 de septiembre de 2011.

Bebidas no lácteas como sustitutos de leche fluida

La leche fluida es la principal fuente de calcio. También está fortificado con vitamina D y otros nutrientes vitales, como proteínas, fósforo, vitamina A y algunas vitaminas B, importantes para el desarrollo saludable de los niños.



En el caso de niños que no pueden consumir leche líquida debido a necesidades dietéticas especiales, preferencia personal o motivos religiosos (en los casos en que no es una discapacidad), el proveedor puede servir bebidas no lácteas en lugar de leche líquida. Las bebidas no lácteas deben ser nutricionalmente equivalentes a la leche y cumplir con los estándares nutricionales para el enriquecimiento de calcio, proteína, vitamina A, vitamina D y otros nutrientes a los niveles que se encuentran en la leche de vaca.

Los padres o tutores deben presentar una solicitud por escrito para la sustitución de leche no láctea que sea nutricionalmente equivalente a la leche líquida (consulte el Formulario de solicitud de los padres para el sustituto lácteo no lácteo en nuestro sitio web www.choices4children.org bajo los formularios del Programa de alimentos para el cuidado infantil). Los sustitutos de leche no lácteos pueden ser adquiridos por la proveedora o el padre de familia. Si se sirve un sustituto de leche no lácteo que no cumple con los estándares nutricionales de la leche, entonces la comida no es reembolsable.

Sustitutos de la leche considerados

"Nutricionalmente equivalentes" a la leche



- Commercial/Pasteurized Goat milk
- 8th Continent Soymilk
- Pacific Natural Foods Ultra Soy
- Kikkoman PEARL Organic Soymilk

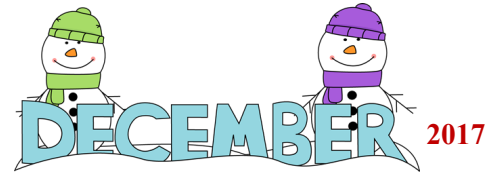
Se requiere una declaración médica para las sustituciones no lácteas (debido a una discapacidad) que no cumplen con los estándares nutricionales de la leche de vaca. La declaración médica debe ser completada y firmada por un médico, enfermero practicante o asistente médico autorizado. La Declaración Médica se puede encontrar en nuestro sitio web en www.choices4children.org bajo los Formularios del Programa de Alimentos para el Cuidado Infantil.

CONGRATULATIONS!

Providers of the Month

**SENECA HILL
MELANIE LEON**

Minute Menu Magic



√ <i>must serve 1 whole grain-rich item per day</i>				
		BREAKFAST		<i>All Day with</i>
	Corn Tortillas√		MELANIE LEON	
Strawberries	Onions and Peppers	Oranges	Honeydew Melon	Pears
Yogurt	*Scrambled Tofu	Almond Blueberry Muffins	String Cheese	Life Cereal
1% Milk	1% Milk	1% Milk	1% Milk	1% Milk
SNACK				
*Orange-Infused Parsnips	Fruit Smoothie	Baked Potatoes	Sliced Apples	HM Vegetable Soup
1% Milk	Baking Powder Biscuits	with Cheddar Cheese	Graham Crackers	Whole Grain Crackers √
<i>Lunch with</i>		LUNCH/DINNER		
SENECA HILL Great Northern Beans	HM Chicken Vegetable Soup	Salisbury Steak	Whole Roasted Chicken	Pan-Fried Fish
Okra	Kale, Turnips & Onions	Carrots	Butternut Squash	*Squash &
Bananas	Asparagus	Red Grapes	Mangos	Apple Casserole
Brown Rice √	Egg Noodles	Wh. Wheat Cous Cous √	Quinoa √	Crusty French Rolls
1% Milk (6)	1% Milk (6)	1% Milk (6)	1% Milk (6)	1% Milk (6)



W E E K L Y G R O C E R Y L I S T	<p>Refrigerated 1% Milk Flavored Yogurt Extra Firm Tofu Cheddar Cheese String Cheese</p> <p>Meat Ground Beef Whole Chicken</p> <p>Packaged Whole Grain Crackers Graham Crackers Egg Noodles WW Cous Cous Life Cereal Brown Rice Quinoa Almonds Crusty French Rolls Great Northern Beans Cream of Wheat Corn Tortillas WW Cous Cous</p>	<p>Produce Oranges Asparagus Carrots Pears Red Grapes Mangos Blueberries Grapefruit Kale Apples Winter Squash Turnips Parsnips Bananas Strawberries Honeydew Melon Butternut Squash Onions Okra Red Onion Garlic Red Peppers Potatoes</p> <p>Frozen Orange Juice Fish Fillets</p>	<p>*Squash-Apple Casserole 2 1/2 C Winter Squash, sliced 1/2 tsp. Nutmeg 1 1/2 C (cooking) Apples, sliced 1 tsp. Cinnamon</p> <p>Alternate layers of squash and apples in an 8" X 8" pan; end with apples. Sprinkle spices over top layer. Cover with foil, Bake for 45-60 minutes, until squash is tender. Serves 6, 3-5 years. <i>Source: Mealtime Memo</i></p>  <p>*Orange-Infused Parsnips 1 lb. Parsnips, peeled and cut into chunks 2 C Orange Juice Pinch of Salt</p> <p>Combine all in a saucepan; simmer until the juice is nearly entirely reduced and syrupy, about 30 minutes. Serves 8, 3-5 years <i>Source: Family Fun Magazine</i></p>	
		<p>*Tofu Scramble 1/2 C Red Onion, finely chopped 1/8 tsp. Turmeric 1/4 C Red Bell Pepper, finely chopped Salt to Taste 1 clove Garlic, minced 2 T Chicken-Style 2 tsp. Olive oil, divided Seasoning 14 oz. package Extra Firm Tofu</p> <p>Place onion, red peppers and garlic in a fry pan with 1 tsp. oil and sauté on med-high heat. Remove from heat when onions begin to change color. Set Aside. In a bowl, crumble the tofu and mix in seasonings. Pour remaining oil into a fry pan and heat over med-high heat. Pour tofu on oil and stir. Continue to stir every minute or so until tofu begins to become firm around the edges. Gently fold in onions, red peppers and garlic. Serve with salsa if desired. Serves 6, 3-5 years. <i>Source: www.veganyummies.com</i></p> 		