

PROGRAMA DE ALIMENTOS PARA EL CUIDADO DE NIÑOS Y ADULTOS **Memorándum**



OCTUBRE 2019

El pago del reclamo de septiembre fue depositado el 21 de octubre.

RECORDATORIOS IMPORTANTE

Las primeras semanas con el programa CACFP.net han ido muy bien, hasta ahora estamos escuchando muchos comentarios positivos de los proveedores sobre la transición. A continuación hay algunas actualizaciones y recordatorios para todos:

- ❖ **Proceso de inscripción para proveedores que reclaman en línea**
 - Puede "preinscribir" a un niño en línea para que pueda comenzar a incluir al niño en su conteo de comidas diarias de inmediato.
 - Debe completar un formulario de inscripción en papel (si necesita uno, comuníquese con la oficina de 4-C CACFP). Nota: si está inscribiendo a un infante, también deberá completar un "Acuerdo de fórmula para padres y proveedores". Se puede encontrar una versión en PDF que se puede llenar en el sitio web de 4-C.
 - Una vez que los formularios estén completos, puede escanear y enviar una copia por correo electrónico a la oficina, enviarla por fax o doblarla y enviarla por correo.

- ❖ **Cómo retirar a un niño - proveedores que reclaman en línea:**
 - Comuníquese con la oficina de 4-C CACFP por correo electrónico (preferido) con el nombre del niño y el último día de cuidado

- ❖ **Entradas de menú**
 - **Proveedores que reclaman en línea:** Un recordatorio de que, aunque el sistema le permite escribir los alimentos en el área del menú, en vez de eso, por favor elija los alimentos de la lista de la izquierda. Cada vez que se ingresa un alimento manualmente en un campo, su sistema no sabe si es un alimento "permitido" o no y activa una alerta de nuestra parte para aprobarlo manualmente.
 - **Todos proveedores:** Ya sea que esté ingresando alimentos en línea o escribiendo alimentos en sus menús, recuerde utilizar la 4-C Tabla de Alimentos como guía para los alimentos "permitidos". Si ingresa un alimento que no es un alimento "permitido", su comida/merienda podría ser rechazada. A todos se les envió una copia en papel de la Tabla de Alimentos actualizada el mes pasado; también está disponible en el sitio web de 4-C.

- ❖ **Proveedores que usan menús en papel:**
 - Antes de enviar su reclamo de octubre a la oficina de 4-C CACFP, por favor revise nuevamente sus menús para asegurarse de recordar haber designado su artículo de grano entero que se sirve todos los días marcando "WG" o "WGR".

USUARIOS KIDKARE PRO

Para aquellos proveedores que pagan por el KidKare Pro (el programa de negocios que es independiente del Programa de Alimentos), deberá comunicarse con KidKare para averiguar cómo continuar usando este programa por separado del 4-C Programa de Alimentos. Después de escuchar a algunos proveedores acerca de su experiencia contactando a KidKare sobre esto, nos contactamos con ellos y se nos dio la siguiente información para transmitir: Comuníquese con KidKare en

5 Odana Court, Madison, WI 53719
608-271-9181 | 1-800-750-KIDS | Fax: 608-271-5380
www.4-C.org | info@4-C.org

Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.

PROGRAMA DE ALIMENTOS PARA EL CUIDADO DE NIÑOS Y ADULTOS

Memorándum



support@kidkare.com o llame directamente al 972-671-5211. Hágales saber que desea crear una cuenta independiente para el aspecto comercial. Básicamente, configurará un inicio de sesión y una contraseña por separado para el fin comercial.

RECETAS

Sopa de tacos en una olla arrocera

Ingredientes

1/2 cebolla mediana
1 diente de ajo
1 cucharada de aceite de oliva
1 libra de pechuga de pollo
5 tazas de caldo de pollo, bajo en sodio
14.5 onzas de tomates cortados en cubitos, enlatados
1/2 taza de arroz integral, crudo
1 taza de maíz, enlatado
2 zanahorias medianas
1/2 taza de frijoles negros, enlatados



Instrucciones

Pique una cebolla y ajo, y póngalo en el fondo de una olla arrocera CALIENTE con un poco de aceite para que comience a dorarse. Mientras la olla arrocera calienta las cebollas y el ajo, corta el pollo en cubitos. Agregue el pollo a la olla arrocera y cocine hasta que se dore. Agregue el caldo de pollo, los tomates cortados en cubitos, el arroz integral y el maíz escurrido. Escurre y enjuague los frijoles negros, pele y corte las zanahorias; agregue a la arrocera. Encienda la olla arrocera a la configuración de "arroz integral", si la suya tiene una. De lo contrario, enciéndalo durante al menos 45 minutos -1 hora. También puedes usar una olla de cocción lenta.

EQUIPO DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS

Directora de Departamento de Salud y Seguridad
Brienne Heidke

Asistente Administrativa
Bette Miller

Especialista en Nutrición
Jan Howe
Robin Hunter
Wanda Rodriguez
Mary Schott

5 Odana Court, Madison, WI 53719
608-271-9181 | 1-800-750-KIDS | Fax: 608-271-5380
www.4-C.org | info@4-C.org

Esta institución es un proveedor que ofrece igualdad de oportunidades.