

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



DICIEMBRE 2020

El pago del reclamo de noviembre se depositará o se enviarán cheques antes del viernes, 25 de diciembre de 2020.

RECORDATORIOS DE FIN DE AÑO

- ❖ **Retención de registros del programa de alimentos** - Para aquellos de ustedes que limpian sus archivos y registros al final de cada año, a continuación, se muestran algunos recordatorios:
 - Los registros del Programa de Alimentos deben mantenerse en su centro de cuidado infantil durante el mes actual, más los 12 meses anteriores.
 - Los registros de los tres años anteriores se pueden almacenar en el sitio o fuera del sitio.
 - Los registros pueden almacenarse electrónicamente, pero **TODOS LOS REGISTROS DEBEN** estar accesibles para su revisión por el 4-C Programa de Alimentos, el Departamento de Instrucción Pública de Wisconsin (DPI) o el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) en cualquier momento durante el horario habitual de cuidado infantil.
 - Las Mejores Prácticas Comerciales le aconsejan que haga una copia de seguridad de los registros de su programa de alimentos periódicamente.
- ❖ **Reportes de impuestos** - este es el primer año calendario completo de uso del nuevo software de CACFP.net. Recuerde: toda la información que necesita se incluye en los informes de resumen de reclamos mensuales. Para aquellos que necesitan una compilación de los pagos del Programa de Alimentos recibidos durante el año:
 - **Proveedores que reclaman en línea:** Cuando haya iniciado sesión en el programa, haga clic en "My CACFP Information" y luego haga clic en "checks received". Ingrese las fechas del 1/1/2020 al 12/31/2020, luego haga clic en "print"; esto abrirá una página web con una tabla de las fechas de su cheque, fechas de reclamo, nivel, monto total y un desglose de las comidas. Tenga en cuenta que en este momento no es un formulario PDF que se crea y se puede descargar.
 - **Proveedores que reclaman en menús de papel:** comuníquese directamente con la oficina de 4-C CACFP y solicite un formulario de compilación que le enviamos.

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



PROVEEDORES LICENCIADOS CON ASISTENTES / AYUDANTES

Estamos trabajando para actualizar nuestros archivos y estamos buscando información actualizada sobre proveedores con licencia que tengan asistentes / ayudantes. Cualquier proveedor que nos haya notificado en el pasado que tiene un asistente / ayudante, recibió un formulario para completar y enviar a la oficina de 4-C CACFP. Nos gustaría asegurarnos de que cualquier persona con este formulario en el archivo todavía esté usando un asistente / ayudante, así como también ver si alguien necesita tener el formulario en el archivo. Tener un asistente / ayudante cambia sus ratios de licencia, por lo que 4-C CACFP necesita información actualizada para garantizar un procesamiento preciso de sus reclamos.

Si desea completar un formulario rápido de Google actualizando esta información, vaya a <https://forms.gle/xegHpGwxaNDjmwf37>

De lo contrario, llame o envíe un correo electrónico a la oficina del Programa de Alimentos 4-C o su especialista en nutrición con esta información.

¡Gracias!

RECETAS

Sopa de frijoles rápida y fácil

- 1 lata (28 oz) de tomates pequeños en cubitos
- 1 lata (15 oz) de frijoles negros
- 1 lata (15.5 oz) de frijoles cannellini
- 1 lata (16 oz) de garbanzos
- 3 tazas de maíz congelado
- 3 tazas de caldo de verduras o pollo
- 1 paquete de condimento para tacos o enchiladas



Combine todos los ingredientes en una olla y caliente en la estufa durante 15 minutos.

Fideos con salsa de mantequilla de maní

- 1 taza de agua
- 3 onzas de fideos de espaguetis, ricos en grano integral, crudos
- 11 onzas de pechuga de pollo, sin hueso, sin piel, fresca o congelada, cruda, cortada en cubos de ½"
- 3 tazas de brócoli, congelado, cortado
- 3 cucharadas de mantequilla de maní, cremosa
- 3 cucharadas de agua
- 3 cucharadas de salsa de soya, baja en sodio
- 1 cucharada de vinagre de sidra
- 1 cucharada de azúcar, granulada
- ½ cucharadita de jengibre, fresco, rallado
- 1 diente de ajo, fresco, finamente picado (1 diente es aproximadamente ½ cucharadita)



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



- 1/8 cucharadita de pimienta roja, triturada
- 1 cucharadita de maicena (almidón de maíz)
- 2 cucharadas de cebollín con las puntas, fresco, picado (opcional)
- 2 cucharadas de cilantro, fresco, picado (opcional)
- 1 limón verde, fresco, cortado en ocho pedazos (opcional)
- Aceite en aerosol para cocinar

Caliente el agua hasta que hierva rápidamente. Parta los espaguetis por la mitad. Agréguelos lentamente al agua hirviendo. Revuelva constantemente hasta que el agua vuelva a hervir. Cocine unos 8 minutos o hasta que estén al dente. Revuelva ocasionalmente. No cocine demasiado. Escúrralos bien. Rocíe un sartén mediano con el aceite en aerosol para cocinar.

Caliente el sartén a fuego medio-alto. Dore todos los lados del pollo a fuego medio-alto durante 8-10 minutos. Añada el brócoli al sartén y cocine durante 15 minutos, o hasta que el pollo alcance una temperatura mínima de 165 °F y el brócoli esté tierno, pero no demasiado blando.

Prepare la salsa: en un tazón pequeño para microondas, combine la mantequilla de maní, 2 cucharadas de agua tibia, la salsa de soya, el vinagre de sidra, el azúcar, el jengibre, el ajo y la pimienta roja triturada. Caliente la salsa en el horno microondas durante 30 segundos; saque del horno microondas, bata la salsa y caliente por 30 segundos más y bata nuevamente. (Nota: la salsa se verá espesa.) En un tazón pequeño, bata 1 cucharada de agua tibia con la maicena para hacer una salsa espesa. Asegúrese de que la maicena esté completamente disuelta en el agua antes de añadir la salsa espesa a la salsa de mantequilla de maní.

Revuelva lentamente la salsa espesa y la salsa de mantequilla de maní hasta que estén completamente mezcladas. Caliente en el microondas por 30 segundos o hasta que esté bien espesa. Bata hasta que la salsa tenga una consistencia suave y cremosa. En un tazón grande, mezcle la salsa de maní, el pollo, el brócoli y los fideos. Adorne cada porción con 1 cucharadita de cebollín, 1 cucharadita de cilantro y un pedazo de limón (opcional). Sirva 3/4 taza. Sirva caliente o frío.

PERSONAL DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS

Directora de Departamento de Salud y Seguridad
Brienne Heidke

Asistente Administrativa
Bette Miller

Especialistas en Nutrición
Jan Howe Robin Hunter Wanda Rodriguez Mary Schott