

# PROGRAMA DE ALIMENTOS PARA EL CUIDADO DE NIÑOS Y ADULTOS

## Memorándum



OCTUBRE 2021

El reembolso para el reclamo de septiembre se depositará a más tardar el 25 de octubre de 2021.


## RECORDATORIOS IMPORTANTES

**A continuación, se muestra una lista de recordatorios que cubren situaciones que vemos que ocurren con frecuencia. Tómese el tiempo para leer todo para asegurarse de que los reclamos mensuales sean exitosos. Si tiene preguntas sobre este tema, háganoslo saber.**

### ❖ **Proceso de inscripción para proveedores que reclaman en línea**

- Le recomendamos que "preinscriba" a un niño en línea para que pueda comenzar a incluir al niño en sus recuentos diarios de comidas de inmediato.
- De cualquier manera, debe completar un formulario de inscripción en papel (si lo necesita, comuníquese con la oficina de 4-C CACFP). O puede seleccionar un niño y luego mostrar el informe



Haga clic en el  y seleccione Word o PDF

- En PDF tendrás que imprimir y escribir a mano la información.
  - En Word, haría clic en habilitar la impresión en el área amarilla. Podrás ingresar la información.
  - Nota: si está inscribiendo a un infante, también deberá completar un "Acuerdo de fórmula para infantes de padre / proveedor". Puede encontrar una versión en PDF para completar de este formulario en el sitio web de 4-C. Recuerde incluir el tipo de fórmula que usted proporciona.
  - 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.
- ❖ **Proceso de retirar a un niño para proveedores que reclaman en línea:** Por favor comuníquese con la oficina del CACFP 4-C por correo electrónico (preferido) con el nombre del niño y la fecha en que el niño dejó su cuidado. Los niños son retirados después de haber procesado el reclamo.
- ❖ **Entradas de menú para reclamadores en línea:**
- Un recordatorio de que, aunque el sistema le permite escribir alimentos en el área de menú, seleccione alimentos de la lista de la izquierda. Cada vez que un alimento se escribe manualmente en un campo, el sistema no sabe si es un alimento "permitido" o no y activa una alerta al final para aprobar o desaprobar manualmente el alimento.
  - Para **infantes**: recuerde desplazarse hacia abajo en la pantalla del menú para ingresar los componentes para infantes debajo de los componentes de las comidas regulares. Cuando ingresa sus conteos de asistencia / comidas, todos los infantes inscritos se resaltan en verde, recordándole que ingrese componentes para infantes separados.
  - Como siempre, le recomendamos que **revise todo su reclamo antes de enviarlo a la oficina** para asegurarse de que todo esté ingresado correctamente. Cuando esté en la pantalla de inicio y pueda ver el calendario, haga clic en "imprimir hoja de trabajo para la semana de" para cada semana para verificar que se hayan ingresado todos los componentes y que se haya designado un artículo de grano entero rico cada día.
  - Notará que una vez que envíe oficialmente su reclamo, ese mes desaparecerá del calendario en su pantalla de inicio. Para ver sus menús y los detalles del recuento de

# PROGRAMA DE ALIMENTOS PARA EL CUIDADO DE NIÑOS Y ADULTOS

## Memorándum



comidas de un mes que se ha enviado, haga clic en "Mi información de CACFP", elija "hojas de trabajo de reclamo", luego elija un mes / año.

### ❖ Reclamos en papel:

- Recuerde **designar todos sus alimentos integrales o ricos en granos integrales** en su menú de papel señalando "WG" (o algo similar a esto – por ejemplo, GI par Grano Integral o GE para Grano Entero) al lado del artículo.
- Antes de enviar su reclamo a la oficina de 4-C CACFP, vuelva a revisar sus menús para asegurarse de que se acordó de designar el artículo de grano integral que se sirve todos los días marcando "WG" o "GI" o "GE".
- Recuerde firmar al menos la primera página de sus menús.
- Inscripciones: Al inscribir a un nuevo infante, se debe completar el Formulario de acuerdo de fórmula además del formulario de inscripción. Recuerde incluir el tipo de fórmula que usted proporciona. Comuníquese con la oficina de 4-C CACFP para que le envíen los acuerdos de inscripción y / o fórmulas. También se puede encontrar este acuerdo en el sitio web de 4-C.
- Recordatorio de usar un lápiz #2 al completar puntos en los menús.

## RECETAS

### Palitos de pan de coliflor con queso

#### Ingredientes

1 coliflor de cabeza mediana, cortada en floretes de 1 pulgada (aproximadamente 6 tazas)  
1/2 taza de queso mozzarella semidescremado rallado  
1/2 taza de queso parmesano rallado  
1/2 taza de queso cheddar rallado  
1 huevo grande  
1/4 taza de albahaca fresca picada  
1/4 taza de perejil fresco picado  
1 diente de ajo picado  
1 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta  
Salsa marinara, opcional



#### Instrucciones

1. Precaliente el horno a 425°. Procese la coliflor en lotes en un procesador de alimentos hasta que esté finamente molida. Cocine en el microondas, tapado, en un tazón apto para microondas a temperatura alta hasta que estén tiernos, aproximadamente 8 minutos. Cuando la coliflor esté lo suficientemente fría como para manipularla, envuélvala en una toalla de cocina limpia y exprima para secar. Regrese al tazón.
2. Mientras tanto, en otro tazón, mezcle los quesos. Agrega la mitad de la mezcla de queso a la coliflor, reservando el resto. Combine los siguientes 6 ingredientes; revuelva con la coliflor.
3. En una bandeja para hornear forrada con pergamino, forme la mezcla de coliflor en una forma de 11x9 pulgadas. rectángulo. Hornee hasta que los bordes estén dorados, 20-25 minutos. Cubra con el queso reservado; hornee hasta que se derrita y burbujee, de 10 a 12 minutos. Cortar en 12 palitos de pan. Si lo desea, sírvalo con salsa marinara.

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



### Huevos Revueltos en Molde para Muffins

#### Ingredientes

24 huevos grandes  
1 cucharadita de sal  
1/2 cucharadita de pimienta  
1/4 de cucharadita de ajo en polvo  
1 frasco (4 onzas) de champiñones en rodajas, finamente picados  
3 onzas de jamón deli en rodajas, finamente picado  
1/2 taza de queso cheddar rallado  
Pico de gallo, opcional



#### Instrucciones

1. Precaliente el horno a 350°. En un tazón grande, bata los huevos, la sal, la pimienta y el ajo en polvo hasta que se mezclen. Agrega los champiñones, el jamón y el queso. Vierta aproximadamente 1/4 de taza de la mezcla en cada uno de los 24 moldes para muffins engrasados.
2. Hornee de 18 a 20 minutos o hasta que los huevos estén listos, girando las bandejas hasta la mitad. Deje reposar 10 minutos antes de sacar de los moldes. Si lo desea, sívalo con pico de gallo.
3. Opción de congelación: congele huevos horneados enfriados en recipientes herméticos para congelar. Para usar, cocine en el microondas cada porción a temperatura alta durante 1¼-1½ minutos o hasta que esté completamente caliente.

## 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.*