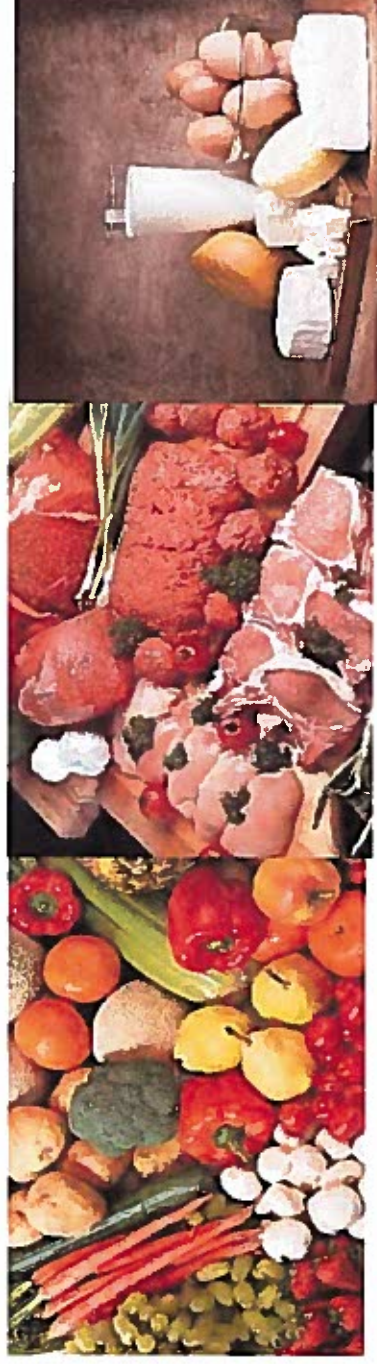

Menu Planning

Lets Get Creative/Vamos a ser creativo/

Menu Planning/Planificación de menús



Shop Weekly Ads

Usando las ventas semanales



- Haga una lista de artículos de venta en ejemplo pasillos exterior: frutas frescas, verduras, carnes y productos lácteos.
- Compile lista, asegúrese de que planea comprar lo suficiente para satisfacer las cantidades mínimas requeridas para todos los grupos de edad en su cuidado.

Create your weekly menu/Hacer un menú semanal

- **Cosas para considerar al crear menús**
 - a) Rica en nutrientes**
 - b) Colorido**
 - c) Limite los alimentos procesados**
 - d) Bajo nivel de azúcar- Limite 100% jugo y dulces bocados a una vez por semana**
 - e) Grano integral, granos enriquecidos**
 - f) Las carnes magras**
 - g) Probar cosas nuevas (Quinua, lentejas, frijoles)**



How much food will you need

¿Cuánta comida se necesita

- **Calcular el número de los niños que tendrá en su cuidado para la semana**
- **Separar el número de niños por grupos de edad**
- **Averiguar las cantidades mínimas necesarias por grupo de edad.**
- **Haga una lista de la cantidad necesaria de cada alimento que necesitará para la semana.**



Time to go shopping

Es hora de ir de compras

- Recuerde que para comprar la mayor parte de sus artículos de los pasillos exteriores.
- Trate de mantenerse dentro de su lista para mantenerse dentro del presupuesto.
- Comprar comida suficiente / leche para completar el menú.
- Darte suficiente tiempo, leer las etiquetas y ver cantidades de azúcar y sodio.
- Ir directamente al cuidado de niños y poner cosas frías inmediatamente.



Prep Time!! ¡¡Tiempo de preparación!!

- **Ahorre tiempo durante la semana al preparar ciertos artículos antes de tiempo.**
- **Lave las frutas y verduras y cortar en trozos pequeños.**
- **Cocine artículos que requieran más tiempo para cocinar, arroz integral ejemplos-, quinua, carne molida. Almacenado en un recipiente hermético.**

Time to enter menus/Tiempo para entrar en los menús

- **Es Child Care Answers política para entrar en los menús Minuto Menú por el inicio de su semana laboral. Si usted necesita ayuda con esto usted puede ponerse en contacto con su monitor para configurar un entrenamiento.**
- **Después de introducir los menús que tendrá que imprimir y publicarlos para que los padres puedan ver.**
- **Si necesita realizar un cambio que tendrá que documentar el cambio en su menú publicado y en el Acta de menús. Por favor, limite sustituciones a dos veces por semana.**
- **Si usted es un proveedor de exploración aún debe crear y menú de entrada.**

Meal Pattern and Minimum Amounts/Del patrón de comidas y cantidades mínimas

File Edit View Windows Help 75% 1 / 1

Child and Adult Care Food Program

Comment

Child and Adult Care Food Program

Fluid milk

Juice or fruit or vegetable

Grains/Breads

SNACK SELECT TWO OF THE FOLLOWING FOUR COMPONENTS**

Fluid milk

Juice or fruit or vegetable

Meat or meat alternate

Grains/Bread

LUNCH/SUPPER

Fluid milk

Meat

or cottage cheese, cheese food, or cheese spread

or eggs, large

or cooked dry beans or dry peas

or peanut butter, soybean butter, or nut or seed butters

or peanuts, soybeans, tree nuts, or seeds

or yogurt, plain or flavored, unsweetened or sweetened

or an equivalent quantity of any combination of the above meat/meat alternatives.

Vegetables and/or fruits (3 or more)

Grains/Breads

Indiana Department of Education
School and Community Nutrition Programs
317-232-0650 or 1-800-537-1142

Policy and Definition Summary
This policy is part of the Indiana Department of Education's Child and Adult Care Food Program (CACFP) and is subject to change without notice. It is intended to provide a summary of the policy and is not intended to be used as a legal document. For more information, please contact the Indiana Department of Education, Child and Adult Care Food Program, 100 North Senate Avenue, Indianapolis, IN 46204-2000. For more information, please contact the Indiana Department of Education, Child and Adult Care Food Program, 100 North Senate Avenue, Indianapolis, IN 46204-2000. For more information, please contact the Indiana Department of Education, Child and Adult Care Food Program, 100 North Senate Avenue, Indianapolis, IN 46204-2000.

Menu Ideas/Ideas de menú

http://healthymeals.nal.usda.gov/healthymeals/WiconsinCACFPmenuplanning.pdf - Windows Internet Explorer

http://healthymeals.nal.usda.gov/healthymeals/WiconsinCACFPmenuplanning.pdf

File Edit Go To Favorites Help

http://healthymeals.nal.usda.gov/healthymeals/WiconsinCACFPmenuplanning.pdf

Web Sites Gallery

Menu Ideas/Ideas de menú

Pre-approved to Meet CACFP Meal Pattern

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
BREAKFAST					
Milk	1% or Fat-free Milk	1% or Fat-free Milk	1% or Fat-free Milk	1% or Fat-free Milk	1% or Fat-free Milk
Fruits/Vegetables	Orange Slices	Banana Slices	Applesauce	Fruity Toast	Peaches
Grains/Breads	Kix®	Whole Grain Pancakes	Wheaties®	Fruity Toast	Cheerios®
LUNCH					
Milk	1% or Fat-free Milk	1% or Fat-free Milk	1% or Fat-free Milk	1% or Fat-free Milk	1% or Fat-free Milk
Fruits/Vegetables	Stuffed Spud	Going Green	Chix Mix	Macaroni Mess	Apple Slices
Fruits/Vegetables	Kiwi	Mixed Fruit	Peats	Broccoli	Cucumber Slices
Grains/Breads	Whole Grain Breadstick	Whole Grain Dinner Roll	Whole Grain Pita Wedges	Macaroni Mess	Boat Burgers
Meats/Meat Alternates	Baked Ham	Going Green	Chix Mix	Macaroni Mess	Boat Burgers
SNACK					
Milk	-	-	-	-	-
Fruits/Vegetables	Carrots	-	Watermelon	Pineapple	Blueberries
Grains/Breads	Mini Rice Cakes	Muscle Mix	-	Graham Crackers	Whole Grain Waffles
Meats/Meat Alternates	-	Yogurt	String Cheese	-	-
Beverage	Water	Water	Water	Water	Water

Done

More Menu Ideas/Más ideas para el menú



Menu Cycle: Fall—Week Two Pre-approved to Meet CACFP Meal Pattern

	Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
BREAKFAST					
Milk	1% or Fat-free Milk	1% or Fat-free Milk	1% or Fat-free Milk	1% or Fat-free Milk	1% or Fat-free Milk
Fruits/Vegetables	Mixed Fruit	Mandarin Oranges	Baked Apples	Kiwi	Honeydew Melon
Grains/Breads	Johnny Applesauce Pancakes	Wheat Cheer	Whole Grain Toast	Oatmeal	Whole Grain English Muffin
LUNCH					
Milk	1% or Fat-free Milk	1% or Fat-free Milk	1% or Fat-free Milk	1% or Fat-free Milk	1% or Fat-free Milk
Fruits/Vegetables	Bunny Sticks	Super Salmon	Green Giant Salad	Tasty Taquitos	Yellow Squash
Fruits/Vegetables	Pears	Peas	Grapes	Green Beans	Zucchini
Grains/Breads	Whole Grain Roll	Brown Rice	Cheesy Spaghetti Bake	Tasty Taquitos	Couscous
Meats/Meat Alternates	Baked Turkey Breast	Super Salmon	Cheesy Spaghetti Bake	Tasty Taquitos	Meatloaf
SNACK					
Milk	-	-	-	-	-
Fruits/Vegetables	Pineapple	Tangerines	Cucumber	Applesauce	Berry Banana Split
Grains/Breads	Mini Whole Grain Bagels	-	-	Whole Grain Crackers	-
Meats/Meat Alternates	-	Yogurt	Cheese Cubes	-	Berry Banana Split
Beverage	Water	Water	Water	Water	Water

Shopping list for 2 weeks/Lista de compras para 2 semanas

menu.pdf - Adobe Reader
 File Edit View Window Help

1 / 10 100% + -

Comment

Milk
 1% (low-fat) or fat-free
 Whole for 12 through 23 months

Fruits & Vegetables
 Apples
 Applesauce (bottled, no sugar added or unsweetened)
 Bananas
 Blueberries
 Broccoli
 Carrots (fresh, frozen or canned)
 Corn (fresh, frozen or canned)
 Cucumber
 Dried fruit (apricots, raisins, cranberries, etc.)
 Green beans (fresh, frozen or canned)
 Grapes
 Honeydew melon
 Kiwi
 Mandarin oranges (fresh or canned in 100% juice or light syrup)
 Mixed fruit (canned in 100% juice or light syrup)
 Mixed vegetables (canned or frozen)
 Onions (red and yellow)
 Oranges
 Peaches (fresh, frozen or canned in 100% juice or light syrup)
 Pears (fresh or canned in 100% juice or light syrup)
 Peas (fresh, frozen or canned)
 Pineapple (fresh or canned in 100% juice or light syrup)

Red or green seedless
 grapes
 Romaine lettuce
 Salsa
 Spinach (fresh)
 Squash
 Sweet potatoes
 Tangelines
 Tomatoes (fresh)
 Zucchini

Meats & Meat Alternates
 Almonds, cashews, walnuts or other chopped nuts
 Black beans
 Cheddar cheese
 Cheese (sliced)
 Chicken breast (boneless, skinless)
 Cod filets (fresh or frozen)
 Salmon (fresh or frozen)
 Cottage cheese
 Eggs
 Ham
 Lentils
 Pinto beans (canned or dry)
 Plain yogurt (low-fat)
 Vanilla yogurt (low-fat or fat-free)
 String cheese
 Turkey breast (boneless, skinless)
 White beans (canned) (Northern)

Grains & Breads
 Bread crumbs

Brown rice
 Cheerios®
 Corn Flakes®
 Air®
 Couscous
 Graham crackers
 Macaroni noodles
 Mini rice cakes
 Pancake mix
 Steel cut or old-fashioned oats
 Wheat Chex®
 Wheaties®
 Whole grain bread
 Whole grain English muffins
 Whole grain hamburger buns
 Whole grain mini bagels
 Whole grain rolls
 Whole grain tortillas
 Whole grain pitas

Other*
 Barbeque sauce
 Black pepper
 Brown sugar
 Cinnamon (ground)
 Cream of mushroom soup
 Garlic
 Garlic powder
 Honey
 Margarine (trans fat free)
 Olive oil
 Parsley leaves
 Salt
 Sunflower or sesame seeds
 Thyme leaves
 Vanilla extract
 Vegetable oil
 Vinegar, red wine

*not CACFP reimbursable

11

Recipes for sample menu/Recetas para menú de muestra

File Edit View Window Help

menu.pdf Adobe Reader

Stuffed Spud

Ingredients	6 Servings	12 Servings	24 Servings	48 Servings
Potatoes (any type)	3	6	12	24
Meat/vegetable protein	1 cup	2 cups	4 cups	8 cups
Cheddar cheese, shredded	1/4 cup + 2 Tbsp	1/4 cup	1/2 cup	1 cup

Directions:

- Poke holes in top of all potatoes.
- Microwave potatoes (uncovered) for about 3 to 4 minutes on high power.
- Cut the potatoes in half.
- Top each potato half with veggies, salsa and cheese. Microwave for 30 seconds to melt the cheese.

Nutrition Facts
Serving Size: 1/2 potato (86g)
Servings Per Recipe: 24

Amount Per Serving

Calories	74	Cal from Fat	6
% Daily Value*		% Daily Value*	
Total Fat	1g	Saturated Fat	2g
	2%		4%
Cholesterol	2mg	Sodium	33mg
	4%		4%
Total Carbohydrate	15g	Dietary Fiber	3g
	48%	Sugars	6g
Protein	2g		
Total Fat	1g	Total Fat	1g
	2%		2%
Cholesterol	2mg		4%
Sodium	33mg		4%
Total Carbohydrate	15g		48%
Dietary Fiber	3g		6%
Sugars	6g		

*Percent Daily Values are based on a diet of other people's bad decisions. ©2002 Good and Beautiful, The Home of Charlotte-Mecklenburg Schools, and Florida Programs. Good and Beautiful is a registered trademark of Good and Beautiful. All rights reserved. 2002

Going Green

Ingredients	6 Servings	12 Servings	24 Servings	48 Servings
Lentils, dry	3/4 cup	1 1/2 cups	1 cup	6 cups
Green beans, fresh or canned	1 cup	2 cups	4 cups	8 cups
Carrots, medium, sliced or shredded	1/2	3	6	12
Onion, large, chopped	1/2	1	2	4
Olive oil	1 Tbsp	1/2 cup	1/2 cup	1 cup
Bay leaves, dried	1/4 tsp	1/2 tsp	1 tsp	2 tsp
Black pepper	1/8 tsp	1/4 tsp	1/2 tsp	1 tsp
Worcestershire sauce	1 Tbsp	1/2 cup	1/2 cup	1 cup
Splach, fresh	1/2 cup	1 cup	2 cups	4 cups

Directions:

- Rinse lentils with water and discard any stones or shriveled lentils.
- Chop green beans, carrots and onion.
- In a sauce pan, combine lentils, green beans, carrots, onion and herbs. Add enough water to cover by 1". Bring to a boil, reduce heat and simmer for 18 to 20 minutes until lentils are tender but not mushy.
- Drain lentils and vegetables. Add olive oil, worcester and pepper. Toss to mix.
- Wash splash leaves.
- Serve 1/2 cup lentils and vegetables with 1/4 cup fresh splash leaves.

Food For Thought Putting vegetables on top of a potato gives a fun and appealing look to a meal. Choose any vegetables you like, or use up leftovers from a different meal.

CACFP Crediting For 3-5 year olds, Lunch/Supper. Meat serve all of the following:
Grain/Bread
Fruit/Vegetable
Meat/Meat Alternate
Milk

Nutrition Facts
Serving Size: 1/2 cup (106g)
Servings Per Recipe: 24

Amount Per Serving

Calories	165	Cal from Fat	8
% Daily Value*		% Daily Value*	
Total Fat	1g	Saturated Fat	0g
	2%		0%
Cholesterol	0mg	Sodium	44mg
	0%		8%
Total Carbohydrate	26g	Dietary Fiber	1g
	72%	Sugars	2g
Protein	11g		
Total Fat	1g	Total Fat	1g
	2%		2%
Cholesterol	0mg		0%
Sodium	44mg		8%
Total Carbohydrate	26g		72%
Dietary Fiber	1g		2%
Sugars	2g		4%

*Percent Daily Values are based on a diet of other people's bad decisions. ©2002 Good and Beautiful, The Home of Charlotte-Mecklenburg Schools, and Florida Programs. Good and Beautiful is a registered trademark of Good and Beautiful. All rights reserved. 2002

Stuffed Spud

Ingredients	6 Servings	12 Servings	24 Servings	48 Servings
Potatoes (any type)	3	6	12	24
Meat/vegetable protein	1 cup	2 cups	4 cups	8 cups
Cheddar cheese, shredded	1/4 cup + 2 Tbsp	1/4 cup	1/2 cup	1 cup

Directions:

- Poke holes in top of all potatoes.
- Microwave potatoes (uncovered) for about 3 to 4 minutes on high power.
- Cut the potatoes in half.
- Top each potato half with veggies, salsa and cheese. Microwave for 30 seconds to melt the cheese.

Food For Thought Lentils are a great source of protein and fiber which is good for growing kids. Adding carrots and spinach makes this meal colorful and healthy.

CACFP Crediting For 3-5 year olds, Lunch/Supper. Meat serve all of the following:
Grain/Bread
Fruit/Vegetable
Meat/Meat Alternate
Milk

Nutrition Facts
Serving Size: 1/2 cup (106g)
Servings Per Recipe: 24

Amount Per Serving

Calories	165	Cal from Fat	8
% Daily Value*		% Daily Value*	
Total Fat	1g	Saturated Fat	0g
	2%		0%
Cholesterol	0mg	Sodium	44mg
	0%		8%
Total Carbohydrate	26g	Dietary Fiber	1g
	72%	Sugars	2g
Protein	11g		
Total Fat	1g	Total Fat	1g
	2%		2%
Cholesterol	0mg		0%
Sodium	44mg		8%
Total Carbohydrate	26g		72%
Dietary Fiber	1g		2%
Sugars	2g		4%

*Percent Daily Values are based on a diet of other people's bad decisions. ©2002 Good and Beautiful, The Home of Charlotte-Mecklenburg Schools, and Florida Programs. Good and Beautiful is a registered trademark of Good and Beautiful. All rights reserved. 2002

More recipes/más recetas

Muscle Mix

Ingredients	5 Servings	10 Servings	20 Servings	40 Servings
Bats, regular, whole	3 1/2 cups	1 1/2 cups	3 cups	6 cups
Beery	1/2 tsp	1 tsp	2 tsp	1/4 cup
Brown sugar	1 1/4 tsp	2 1/2 tsp	5 tsp	1/4 cup
Water	1 1/4 tsp	2 1/2 tsp	5 tsp	1/4 cup
Vanilla extract	1/2 tsp	1 tsp	2 tsp	1/4 cup
Salt	1/2 tsp	1 tsp	2 tsp	1/4 cup
Saltwater or sea salt	1 1/2 tsp	3 tsp	6 tsp	1/4 cup
Chopped nuts (optional)	1 1/2 tsp	3 tsp	6 tsp	1/4 cup
Chopped Thely	1 1/2 tsp	3 tsp	6 tsp	1/4 cup

Food For Thought
This granola mix is best in a large bowl and served with yogurt. Use this mix for breakfast, as a topping for yogurt, pancakes, cereal, cottage cheese or whatever else you like!

CACFP Crediting For
3-5 year olds: Snack, Meat, Fruit/Vegetable, Milk

Chix Mix

Ingredients	5 Servings	10 Servings	20 Servings	40 Servings
Chicken, rotisserie	1/2 lb	1 lb	2 lb	4 lb
Green onions, sliced	2 cups	4 cups	8 cups	16 cups
Black beans	1/2 cup	1 cup	2 cups	4 cups
Yellow corn, frozen	1/2 cup	1 cup	2 cups	4 cups
Veget. oil - 1/4 cup	1/4 cup	1/2 cup	1/2 cup	1/2 cup
Soybean, low	1/2 cup	1 cup	2 cups	4 cups

Directions:

- Preheat oven to 375°F.
- Line large baking sheet(s) with parchment paper or oil lightly. Place nuts in a large bowl and set aside.
- Add bats and seeds to the oats in the bowl.
- Put brown sugar and water in a microwave-safe bowl or in a cup on a low and heat until sugar dissolves (about 1 minute or less).
- Add vanilla and salt to the melted sugar mixture. Pour over oats and mixure in the large bowl and stir well.
- Spread granola mixture evenly on the prepared pan(s).
- Bake 18 to 20 minutes for 5-20 servings, (30 to 40 minutes for 40 servings).
- Remove from oven. Sprinkle dried fruit on top while still warm. Cool before serving.

Directions:

- Place a large non-stick skillet over medium-high heat. Add chicken, barbecue sauce, beans, corn and yogurt. Stir to combine. Cook until hot.
- Wash and pat dry spinach.
- Place 1/4 cup chicken mixture over 1/4 cup spinach greens.
- Serve with pita wedges.

Food For Thought Making barbecue chicken by substituting yogurt for a bit of the barbecue sauce keeps the flavor and increases the salt and fat.

CACFP Crediting For 3-5 year olds, Lunch/Supper. Must serve all of the following:
Grain/Bread, Fruit/Vegetable, Meat/Meat Alternate, Milk

Nutrition Facts
Serving size: 1/4 cup (20g)
Servings Per Recipe: 20

Amount Per Serving		% Daily Value*
Total Fat	1 1/2 cups	3%
Saturated Fat	1/2 cup	1%
Sodium	2 1/2 tsp	5%
Total Carbohydrate	1 1/2 cup	3%
Fiber	1 1/2 tsp	3%
Protein	1 1/2 tsp	3%
Vitamin A	2%	4%
Vitamin C	2%	4%
Calcium	1%	2%

*Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets.

Nutrition Facts
Serving size: 1/4 cup (20g)
Servings Per Recipe: 20

Amount Per Serving		% Daily Value*
Total Fat	1 1/2 cups	3%
Saturated Fat	1/2 cup	1%
Sodium	2 1/2 tsp	5%
Total Carbohydrate	1 1/2 cup	3%
Fiber	1 1/2 tsp	3%
Protein	1 1/2 tsp	3%
Vitamin A	2%	4%
Vitamin C	2%	4%
Calcium	1%	2%

*Percent Daily Values are based on a diet of other people's secrets.

More recipes/más recetas

menu.pdf Adobe Reader
File Edit View Windows Help

Ingredients	6 Servings	12 Servings	24 Servings	48 Servings
Whole grain bread	3 (1/2) ct	6 cts	12 cts	24 cts
Cheese spread	1/4 cup	1/2 cup	1 cup	2 cups
Peas, frozen	2 cups	4 cups	8 cups	16 cups
Carrots, sliced	1 (1/2) lb	3 lbs	6 lbs	12 lbs
Margarine, soft	1/2 cup	1 cup	2 cups	4 cups
Bread (1/2 ct)				

Directions:

1. Preheat oven to 375°F.
2. Spread one side of bread with margarine, rub in down.
3. Spread cheese spread on top.
4. Bake at 375°F until bread is brown on bottom (about 10 minutes).
5. Cut each in half and top each half with 1/2 cup peas.

Food For Thought Add any type of fruit to this dish to make it a healthy, fun breakfast all year round. Cinnamon is a nice way to add flavor without adding sugar.

CACFP Crediting For 3.5 year olds, breakfast. Must receive all of the following:
 Grain/Bread
 Fruit/Vegetable
 Milk

Macaroni Mess

Ingredients	6 Servings	12 Servings	24 Servings	48 Servings
Vegetable oil	1/2 tsp	1 tsp	2 tsp	4 tsp
Onion, chopped	1/2 cup	1 cup	2 cups	4 cups
Garlic	1/2 cup	1 cup	2 cups	4 cups
Tomato, canned, drained	2 cups + 2 (10 1/2 oz) cans	4 cups + 4 (10 1/2 oz) cans	8 cups + 8 (10 1/2 oz) cans	16 cups + 16 (10 1/2 oz) cans
Macaroni	1/2 cup	1 cup	2 cups	4 cups
Carrots, sliced	1/2 lb	1 lb	2 lbs	4 lbs
Peas, frozen	1/2 cup	1 cup	2 cups	4 cups
Cheddar cheese, shredded	1/2 cup	1 cup	2 cups	4 cups
Black pepper	1/4 tsp	1/2 tsp	1 tsp	2 tsp
Corn flakes	1/2 cup	1 cup	2 cups	4 cups
Salt	1/4 tsp	1/2 tsp	1 tsp	2 tsp

Directions:

1. Heat oil in large skillet over medium-high heat and sauté onions until translucent, 30 seconds.
2. Add garlic and cook briefly, about 30 seconds.
3. Add turkey, water, milk, soup, carrots and peas. Bring to a boil.
4. Add macaroni and pepper. Stir to combine.
5. Cover pot, reduce heat to low, and cook for 10 to 15 minutes, until pasta is tender, stirring occasionally.
6. While mixture is cooking, crush corn flakes in small bowl, mix in garlic powder.
7. Place 3/4 cup serving on plate and top with corn flake.

Food For Thought This dish has protein rich turkey as well as vegetables for good nutrition. To make it even healthier, use whole grain macaroni!

CACFP Crediting For 3.5 year olds, Lunch/Dinner. Must serve all of the following:
 Grain/Bread
 Fruit/Vegetable
 Meat/Alternates
 Milk

14

Nutrition Facts Serving Size: 1/2 cup (10g) Total Fat: 4g Saturated Fat: 0g Cholesterol: 0mg Sodium: 10mg Total Carbohydrate: 16g Dietary Fiber: 3g Protein: 3g Vitamin A: 6% Vitamin C: 0% Calcium: 1% Iron: 4%

Nutrition Facts Serving Size: 1/2 cup (10g) Total Fat: 4g Saturated Fat: 0g Cholesterol: 0mg Sodium: 10mg Total Carbohydrate: 16g Dietary Fiber: 3g Protein: 3g Vitamin A: 6% Vitamin C: 0% Calcium: 1% Iron: 4%

Always consult your health care provider before making any changes to your diet. ©2008 The American Dietetic Association, Inc. All rights reserved. Approved by: 11/2003

Food for thought/Alimento para el pensamiento

- Las carnes procesadas y granos dulces / panes: Estos productos sólo deben servir una vez en un ciclo de dos semanas. Debido a la alta en grasa, sodio y azúcar, es muy recomendable estos artículos no se sirven en absoluto. Por esta razón, no se incluyen en ejemplos de menús.
- Granos enteros: Se recomienda servir un producto de grano entero al menos una vez por día. Siguiendo las recomendaciones de las Guías Alimentarias para los Estadounidenses para hacer la mitad de los de grano que sirve de grano entero.
- Agua: El agua debe estar disponible en todo momento durante el día. Anime a los niños a beber agua durante el juego, en aperitivos y como segunda opción de la bebida después de servir la leche en las comidas.
- Frutas y verduras: Consumir una dieta rica en frutas y verduras como parte de una dieta saludable en general puede reducir el riesgo de enfermedades del corazón, incluyendo ataque cardíaco y accidente cerebrovascular. Comer una dieta rica en algunas verduras y frutas como parte de una dieta saludable puede proteger contra ciertos tipos de cánceres. Las dietas ricas en alimentos que contienen fibra, tales como algunas verduras y frutas, pueden reducir el riesgo de enfermedades del corazón, la obesidad y la diabetes tipo 2.

Try something new/Prueba algo nuevo

- Reto a cada uno de ustedes a probar un nuevo alimento en una receta.
- Presentar la receta junto con la prueba para esta formación.
- Lista de ingredientes e instrucciones de cocción.
- Involucrar a los niños: hablar de la comida y dejar que ellos ayuden a preparar la misma.

Recipe/Receta

Ingredientes

--

Cantidades

--

Direcciones cocinar

--

Enviar esta página con la formación

Recipe/Receta

- ¿Qué nuevos alimentos ¿trató?
- ¿Cómo involucrar a los niños en la preparación de la comida?
- ¿Cómo hicieron los niños como él? Pregúnteles y escribir sus respuestas a continuación.

Enviar esta página con la formación.

Quiz!!!/iiiExamen!!!

1. ¿Cuál es su primer paso en la planificación del menú?
2. ¿Qué debe limitar al crear menús?
3. Si servir jugo 100%, se debe limitar a?
4. ¿Dónde en el supermercado debe hacer la mayor parte de su carro?
5. ¿Cuánta comida / leche debe usted comprar?

Quiz (cont.)/iii Examen!!!

6. Dime cómo te prepares tus frutas y verduras?
7. ¿Cuándo debe tener su menú entró en Minuto Menú por? Si usted es un proveedor-scan cuándo debe tener su menú completado y publicado por el?
8. ¿Dónde debe ser publicado su menú?
9. ¿Qué hace usted si necesita realizar un cambio a su menú?
10. How cantidad de leche debe de 6-12 años de edad se sirve en el desayuno? ¿Cuál% debe ser la leche?

Quiz (cont.)/iiiExamen!!!

11. ¿Cuánto arroz integral podría servirle a 3-5 años de edad para el almuerzo?
 12. ¿Cuál es tu mayor lucha al crear menús?
 13. ¿Cómo puede su patrocinador ser de ayuda en esta área?
- ¿Sabías Child Care Answers CACFP tiene muchos recursos disponibles para usted? Si necesita ayuda o simplemente necesita recursos dan su monitor una llamada.

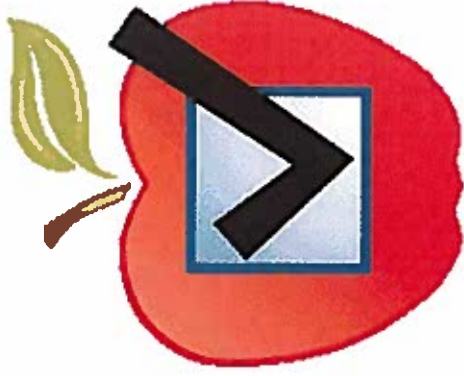
Record Keeping



**Child Care Answers Child and Adult Care Food
Program: Record Keeping and More Training
2015-2016 Contract Year**

Training Agenda

- Requisitos para el mantenimiento de registros
- El uso Minuto Menú
- Requisitos de Saneamiento
- Componentes de comidas
- Servir una comida correctamente
- Visitas de Monitor
- Plan de Manejo

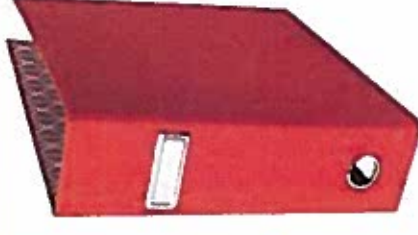


Minute Menu

Kids



Record Keeping Requirements CACFP Binder



- Carpeta de CACFP
- Todos los proveedores deben tener una carpeta en el sitio, que incluye 3 años de CACFP registros.
- Se le recuerda sólo los registros CACFP en su carpeta (nada más)
- Los siguientes artículos deben estar en su carpeta:
 - Annual agreement/Acuerdo Anual (debe haber los últimos 3 años)
 - Permanent agreement
 - Plan de manejo Firmado
 - Formularios de inscripción de los niños (incluyendo alergias a los alimentos)
 - Las copias de los certificados de los entrenamientos
 - Formas de Visita
- Por favor, asegúrese de que todo el personal en su sitio sabe dónde está el carpeta se mantiene en caso de que no sea en el lugar durante una visita

POR, FAVOR EN CUENTA LAS FORMAS DE INSCRIPCIÓN siguió sitio debe ser la forma original



Daily Record Keeping

Todas las comidas deben ser marcadas en el punto de servicio. Esto significa que cuando un niño se sienta y come una comida debe ser registrada en una de dos maneras:

1. La hoja de asistencia semanal del Minute Menú. Puede utilizar esta semana para marcará las comidas cuando se sirve.
2. Marcado sus comidas **INMEDIATAMENTE** en Minuto Menú. También hay una aplicación de teléfono inteligente para esto. Minuto menú ofrece formación si usted está interesado.



Weekly Record Keeping



- Los menús deben ser programadas por el comienzo de la semana de negocios en el Acta Menú. El menú debe ser publicado para que los padres lo vean. Si tiene bebés por favor asegúrese de que ha creado una menú infantil también.
- Todos comidas de la semana anterior se deben registrar en Minuto Menú.

Verificamos menús y comidas registrados en Minuto Menú todos los lunes. Si usted está teniendo problemas con Minute Menu o necesita ayuda, por favor háganoslo saber.



Using Minute Menu

Usando Minuto Menú

Menú Minuto debe ser una herramienta que está utilizando a menudo.

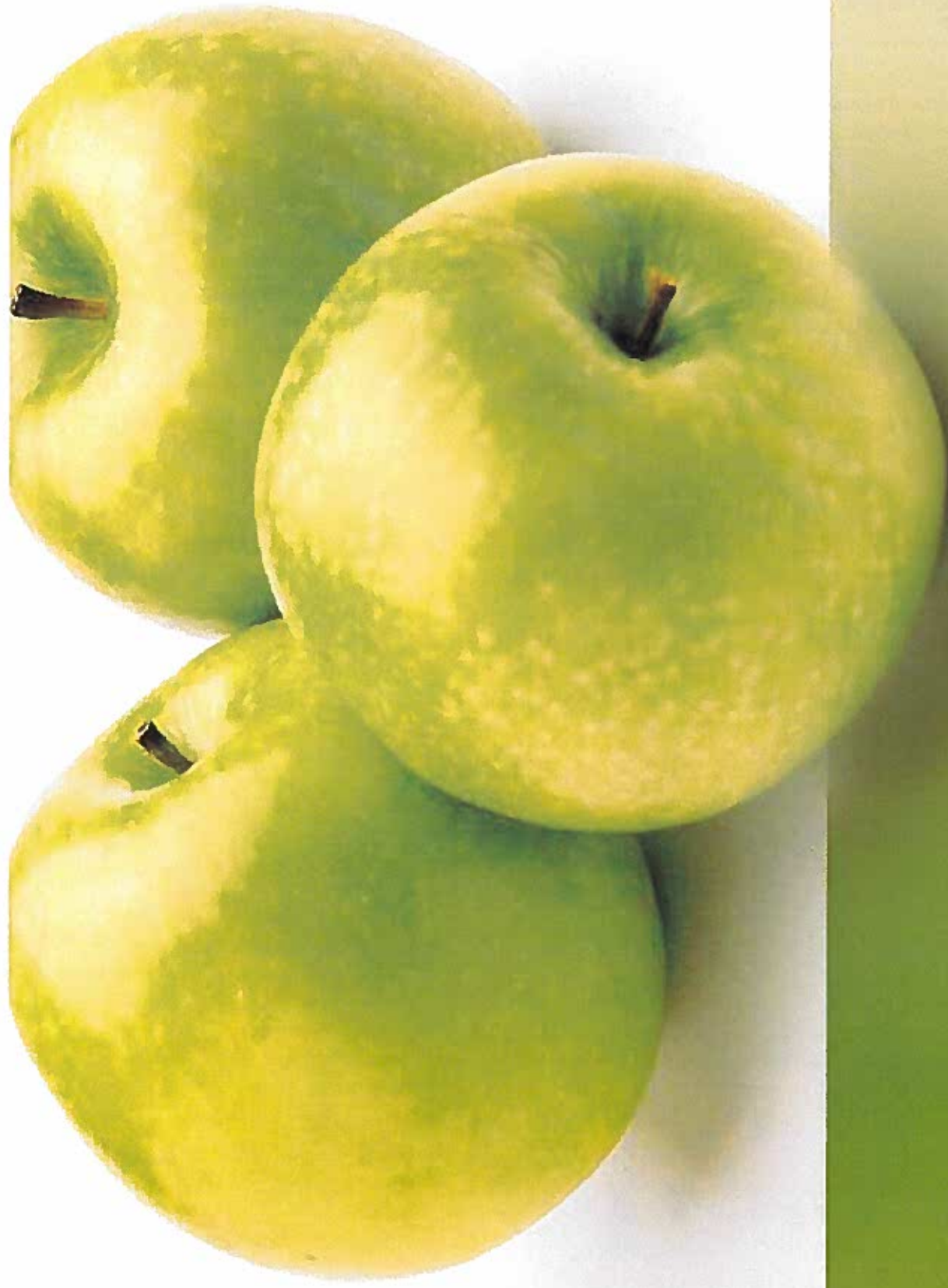
The following items should be done weekly in Minute Menu:

- Crear e imprimir el menú para la próxima semana
- Registrar todas las comidas que se sirven de la semana anterior
- Introduzca cualquier día que se cerrará o comidas no se le sirviendo.
- Estas tareas se deben completar al menos una vez al mes en el Minute Menú:
- Mantener lista precisa y actualizada. Hacer que los niños estén dados de baja cuando salen y se inscriben los niños actuales.
- Presentar su reclamo antes del día 5 del mes.

¿Has visto el video de orientación para Minuto menú? Si no por favor, asegúrese de que usted lo hace. Se contestará a la mayoría de las preguntas que tenga sobre el programa. El video puede ser revisado en

www.daynurserycacfp.weebly.com





Question Preguntas sobre Minute Menu?

Aquí está su oportunidad de hacer lo que usted tiene preguntas sobre el uso de Minute Menu. ¿Usted ha luchado la creación de menús? Tuvimos problemas con la presentación de su reclamación? Estoy aquí para responder a ellos!

Sanitización

Sanitizing tables – you must clean and sanitize tables before and after each meal.

Here are 4 steps to go by:



1. Clean tables with warm soapy water.
2. Rinse with warm water.
3. Dry with paper towel.
4. Spray with bleach solution and let dry for up to 1 minute.

La tabla debe ser desinfectada antes de los niños sentarse e inmediatamente después de la comida. Por favor, recuerde que usted debe usar toallas de papel o si se utiliza un paño de cocina que sólo puede usarse una vez antes de lavarlos.



Por favor, no que debe utilizar la solución de cloro. Aerosoles de blanqueo prefabricados, toallitas de lejía o cualquier otra solución no está permitido.

SANITIZING SOLUTIONS
1-800-843-8412 • 1-811-333-3412

**FAMILY AND SOCIAL SERVICES ADMINISTRATION
 DIVISION OF FAMILY RESOURCES
 BUREAU OF CHILD CARE
 CHILD CARE SECTION**

If you are using a bleach solution for sanitizing your facility, use the following concentrations. These solutions must be made daily using warm water. (Don't use cold or very hot water.) One person should be designated to make these sanitizing solutions. LABEL BOTTLES WITH CORRECT SOLUTION STRENGTH AND DATE OF PREPARATION.

Check, mark, and label you submerge in the bleach solution to see white.

50 parts per million (spray with chlorine bleach spray)

(Approximately one-half teaspoon chlorine to one gallon water.)

Tables, food preparation areas, toys, cots, and floors you spray bleach solution on to sanitize.

1 teaspoon chlorine one gallon water

(Pour one cup and reuse one of 200 ppm.)

When you are done, you should clean the tables with water and tables with 200 ppm bleach solution the following contact times must be followed:

- Sealed surfaces must be left for one minute before wiping dry with a disposable paper towel.
- Wet paper surfaces must wait two minutes before being wiped dry with a disposable paper towel.

10% solution - use your sprayer container replacing the concentration.

(One cup bleach to 9 cups water in a one gallon container.)

Use this solution on very dirty areas and then turn back to white. Bleach must be added when made and solution discarded after 24 hours.

Universal Precautions: For areas saturated with blood or blood products:

10% solution - use your sprayer container replacing the concentration.

(One cup bleach to 9 cups water in a one gallon container.)

Use this solution on very dirty areas and then turn back to white. Bleach must be added when made and solution discarded after 24 hours.

* You are using a sanitizer other than a bleach solution, check with the Child Care Section for equivalent sanitizing solutions. Call 317-233-3412 or 1-877-611-1114 for additional information.

** This is a maximum concentration of chlorine. This product is not to be used on surfaces that are not recommended by the manufacturer. Consult the manufacturer's label for use and the Universal Precautions guidelines. Do not use this solution on tables, toys, cots, or food preparation areas.

Are you serving all of the required Meal Pattern Requirements?

CHILD AND ADULT CARE FOOD PROGRAM

BREAKFAST

Age: 1 and 2 3 through 5 6 through 12

- Fluid milk 1/2 cup 3/4 cup 1 cup
- Juice or fruit or vegetable 1/4 cup 1/2 cup 1/2 cup
- Grains/Breads
 - Bread, whole grain, hot, germ, or enriched 1/2 slice* 1 slice*
 - Cold dry cereal whole grain, germ, enriched, or fortified 1/4 cup 1/2 cup 3/4 cup 1 cup
 - Cooked cereal, rice, macaroni and noodle products 1/4 cup 1/2 cup 1/2 cup

SNACK SELECT TWO OF THE FOLLOWING 6 FOOD COMPONENTS**

- Fluid milk 1/2 cup 1/2 cup 1 cup
- Juice or fruit or vegetable 1/2 cup 1/2 cup 3/4 cup
- Meat or meat alternate 1/2 ounce 1/2 ounce 1 ounce
- Grains/Bread 1/2 slice* 1/2 slice* 1 slice*

LUNCH/SUPPER

- Fluid milk 1/2 cup 3/4 cup 1 cup
- Meat or chicken 1 ounce 1 1/2 ounces 2 ounces
- or cold large chicken, chicken salad, or chicken spread 1/2 ounce 1 1/2 ounces 2 ounces
- or egg, large 1/2 3/4 1
- or cooked dry beans or dry peas 1/4 cup 3/8 cup 1/2 cup
- or peanut butter, soybean butter, or nut or seed butters 2 T 3 T 4 T
- or peanuts, soy nuts, tree nuts, or seeds 1/4 or 50% 1/2 or 100% 1 or 200%
- or yogurt, plain or flavored, unseasoned or sweetened 4 ounces 8 ounces 12 ounces
- or an equivalent quantity of any combination of the above meat/meat alternate items
- Vegetables and/or fruits (or items) 1/4 cup 1/2 cup 3/4 cup 1 cup
- Grains/Breads 1/2 slice* 1/2 slice* 1 slice*

* An equivalent serving of an acceptable bread item such as cornbread, biscuits, rolls, muffins, pizza crust, etc., made of whole grain or enriched meal or flour, or a serving of cooked enriched or whole grain rice or macaroni or other pasta products. For snack, juice may not be served when milk is served as the only other component.

† For the maximum amount of each component, see the table below. For the minimum amount, see the table below. For the maximum amount of each component, see the table below. For the minimum amount, see the table below.

‡ The table below shows the minimum and maximum amount of each component for each age group. For the maximum amount of each component, see the table below. For the minimum amount, see the table below.

§ The table below shows the minimum and maximum amount of each component for each age group. For the maximum amount of each component, see the table below. For the minimum amount, see the table below.

Indian Department of Education
School and Community
Nutrition Program
317-232-6650 or 1-800-537-1142

02.VS.2006

Infant Meal Pattern

	Birth through 3 months	4 through 7 months	8 through 11 months
Breakfast	4-6 fluid ounces formula (1) or breast milk (2,3)	4-8 fluid ounces formula (1) or breast milk (2,3) and 2-3 Tbsp. infant cereal (1,4)	6-8 fluid ounces formula (1) or breast milk (2,3) and 2-4 Tbsp. infant cereal (1) and 1-4 Tbsp. fruit and/or vegetable
Lunch or Supper	4-6 fluid ounces formula (1) or breast milk (2,3)	4-8 fluid ounces formula (1) or breast milk (2,3) and 2-3 Tbsp. infant cereal (1,4) and 2-3 Tbsp. fruit and/or vegetable or both (4)	6-8 fluid ounces formula (1) or breast milk (2,3) and 2-4 Tbsp. infant cereal (1) and/or 1-4 Tbsp. Meat, fish, poultry, egg yolk, cooked dry beans or peas, or 2-2 ounces cheddar or 1-4 ounces (volcanic) Cottage cheese 1-4 ounces (yogurt) cheddar food or cheddar spread, and 1-4 Tbsp. fruit and/or vegetable or both.
Supplement (snack)	4-6 fluid ounces formula (1) or breast milk (2,3)	4-6 fluid ounces formula (1) or breast milk (2,3)	2-4 fluid ounces formula (1) or breast milk (2,3) or fruit juice (3), and 0-2 bread (4,5) or 0-2 cracker (4,6)

- (1) Infant formula and dry infant cereal shall be iron-fortified.
- (2) Breast milk or formula, or portions of both may be served, however, it is recommended that breast milk be served in place of formula from birth through 11 months.
- (3) For some breast fed infants who regularly consume less than the minimum amount of breast milk per feeding, a serving of less than the minimum amount of breast milk may be offered, with additional breast milk offered if the infant is still hungry.
- (4) A serving of this component is required only when the infant is developmentally ready to accept it.
- (5) Fruit juice shall be full-strength.
- (6) A serving of this component must be made from whole-grain or enriched meal or flour.

111&D A:IA CACFP MILK REQUIREMENTS

Locate your facility type at the top of one of the charts. The chart indicates the type of milk each age group must be served.

REQUIREMENTS FOR LICENSED CENTERS AND MINISERVICES ON VCP PARTICIPATING IN CACFP

Age	Whole milk	2" milk (reduced fat)	1% milk (lowfat)	skim milk (fat free)
12-23 months	X	X		
24 months and older			X	

REQUIREMENTS FOR FAMILY DAY CARE HOMES, MINISERVICES NOT ON VCP, OUTSIDE-SCHOOL-HOURS AND AT-RISK PROGRAMS, HOMELESS/EMERGENCY SHELTERS, AND ADULT DAY CARE PROGRAMS PARTICIPATING IN CACFP

Age	Whole milk	2" milk (reduced fat)	1% milk (lowfat)	5"m milk (fat free)
12-23 months	X	X		
24 months and older			X	X

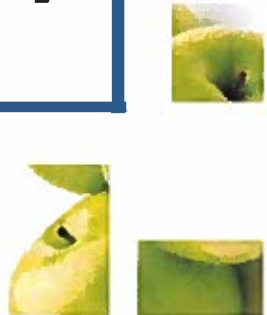
For questions regarding infant feeding, visit <http://www.doc.state.nj.us/cacfp> and select Meal Pattern Requirements

Frequently Asked Questions (FAQs)

- If a parent provides the milk, does it also have to meet the CACFP requirements shown above?
Yes, the above requirements must be met in claim a meal for reimbursement no matter who provides the milk.
- If the child is lactose intolerant, can I give them lactose-free milk?
Yes, both lactose-reduced milk and lactose-free milk can be served if it meets the fat requirements in the above charts.
- What are the consequences of not serving the required milk type?
If facilities are found to be serving milk that does not meet with CACFP requirements, meals will be disallowed.

For specific questions on the CACFP milk policy, contact Heather Stinson at hstinson@doe.nj.gov or 7-2:32869

Created 2/17/2012



A few notes on milk substitution, allergies and parent preferences

Leche Sustituto Regla -Si un estudiante tiene una discapacidad determinada por un médico, el centro de cuidado infantil debe proporcionar la sustitución como se prescribe en la declaración del médico. Sin embargo, con situaciones que no son de discapacidad, es hasta el centro de cuidado infantil para determinar si se van a ofrecer sustitutos de la leche para estos estudiantes. Si el centro de cuidado infantil decide hacerlo, debe aceptar una solicitud por escrito de una autoridad médica o un padre / tutor legal.

Solicite escrita - La solicitud por escrito de la autoridad médica o el padre / tutor debe identificar por qué el niño no puede consumir leche de vaca. Por ejemplo, una solicitud debido a una alergia a la leche, la dieta vegana, así como razones religiosas o culturales / éticos sería aceptable y puede ser acomodado si el centro de cuidado infantil decide hacerlo. Sucesdános de leche que se ofrecen sin declaración de un médico debe ser nutricionalmente equivalente a la leche.



Leche Sustituto Estándares de Nutrición Nutrientes por cada taza (8 Fl. Oz.)

Calcium	276 mg
Phosphorus	222 mg
Protein	8 g
Potassium	849 mg
Vitamin A	500 IU
Riboflavin	.44 mg
Vitamin D	100 IU
Vitamin B-12	1.1 mcg



Actualmente, el Departamento de Educación de Indiana sólo ha identificado cinco productos que cumplen con el sustituto de leche estándares de nutrición. A medida que más y más productos se desarrollan e implementan, actualizaremos nuestra lista en consecuencia.

1. octavo continente Leche de Soya - Regular Original y vainilla
2. SunOpta leche de soja - Original y vainilla (Larga conservación)
3. Perla Orgánica de leche de soja - Chocolate y Vainilla (Larga conservación)
4. Pacífico leche de soja, Ultra - Simple y vainilla (Larga conservación)
5. Great Value Leche de Soya - Original

Mealtime Reminders

- Todas las comidas reclamadas deben ser atendidos durante el tiempo de juego comida. Si usted necesita cambiar su hora de la comida debe notificar a la oficina por escrito.
- Antes de niños que comen de la mesa deben ser desinfectados adecuadamente. Por favor, consulte el folleto para el saneamiento adecuado
- Los niños deben lavarse las manos e ir directamente
- A la mesa limpia y desinfectada antes de la comida.
- Las comidas deben ser marcados en el punto de servicio. Usted puede utilizar la hoja de asistencia semanal o introduzca las comidas que servirven de inmediato en Minuto Menú. Si utiliza la hoja de trabajo por favor, recuerde que introducir comidas servidas semanal en Minuto Menú.



What you need to have a successful Monitor Visit

- Child Care Answers los monitores de CACFP visitarán al menos 3 veces al año. Todas las visitas son sin previo aviso y durante las comidas.
- El monitor observará y compruebe los siguientes elementos:



1. Su ligante CACFP de los contratos y la matrícula.
2. Menú Publicado
3. Las comidas que se han registrado en el punto de servicio.
4. Observe la tabla está desinfectado y los niños practican procedimientos correctos de lavado de manos.
5. La comida cumple con los requisitos del programa de alimentos y la porción tamaños son apropiadas.
6. Que se están cumpliendo y tener a mano la leche correcta.
7. Usted tiene en el lugar al menos alimentos suficientes para cubrir todas sus comidas para el día.
El número de niños observados coinciden con el número de los niños que han estado reclamando.



CHILD CARE ANSWERS

EARLY LEARNING INDIANA

Record Keeping Training Quiz/ Mantenimiento de Registros de Entrenamiento Cuestionario

Nombre del proveedor: _____

Fecha Completada: _____

1. ¿Cuáles son los cuatro componentes de los alimentos necesarios para un almuerzo acreditable?
 - A. _____
 - B. _____
 - C. _____
 - D. _____
2. ¿Cuánto tiempo se deben mantener registros? _____
3. ¿Qué documentos deben estar en la carpeta de CACFP?
 - A. _____
 - B. _____
 - C. _____
 - D. _____
4. ¿Qué pasos debe llevarte a marcar las comidas en el punto de servicio?

5. ¿Qué récord requisitos de mantenimiento se requieren semanal?

6. ¿Qué opciones de leche tiene para servir a un niño 12-23 meses de edad?

7. Uso de los componentes de la comida, dar un ejemplo de un desayuno creíble para un niño de 2 años.

8. ¿Qué solución se debe usar para desinfectar las mesas correctamente? -

9. ¿Verdadero o Falso: No es posible programar los menús infantiles en Minuto Menú? _____
10. Mencione tres cosas el monitor buscará en su visita del monitor:

11. Los menús deben ser publicados (cuando) _____
12. Las comidas deben ser introducidos en Minuto Menú al menos _____

**Seriously
Deficient**

Child Care Answers CACFP

Entrenamiento anual 2015-2016

Entrenamiento de deficiente
seriamamente y terminación

Agenda de entrenamiento

- ¿Qué significa deficiente seriamente?
- ¿Qué es el proceso por ser declarado deficiente seriamente?
- Escribir un plan de acción correctiva
- Terminación y apelación
- Practicamos

¿Qué significa deficiente seriamente?

- Deficiente seriamente significa “...el status de una institución o una guardería de casa que han sido determinado a ser no cumplida en uno o más aspectos de la operación del programa.”
- Cuando una guardería de casa promotora encuentra violaciones o problemas de no cumplida con el Child and Adult Care Food Program (CACFP) durante algún punto de la participación de una guardería de casa puede declarar la guardería de casa deficiente seriamente.

-7 CFR 226.2

Problemas de no cumplida al nivel de ser deficiente seriamente [7 CFR 226.16(l)(2)]:

- La entrega de información falso en la aplicación de la guardería de casa;
- La entrega de reclamaciones falsa por recibir pago;
- Participación con más de un promotor;
- **No cumplida con el modelo de comida del programa;**
- **Fracaso de mantener documentos requeridos;**
- Comportamiento o condiciones de riesgo a la salud o seguridad de niño/s en cuidado, o la salud o seguridad pública;
- Fracaso a participar en entrenamiento; y

Problemas de no cumplida continuadas...

- Si el proveedor ha sido condenado de una actividad que ocurrió durante los siete años pasados y refleja la ausencia de integridad de negocios. Una ausencia de integridad de negocios incluye engaño, violaciones de antimonopolio, malversación, robo, falsificación o destrucción de documentos, soborno, hacer reclamaciones falsas, recibir propiedad robada, obstrucción de justicia, o algún otro actividad que indica la ausencia de integridad de negocios definido por la agencia de estado, o la ocultación de un condenado;
- **Alguna otra circunstancia relatada a no cumplida bajo la organización promotora acuerdo con la guardería, especificado por la organización promotora o la agencia de estado.**

***Esta lista no incluye todos los problemas.**

¿Qué es la diferencia entre recibir una acción correctiva y recibir deficiente seriamente?

- ¿Es la violación menor o mayor?
- ¿Recorre esta(s) violación(es) frecuentemente? ¿Han recibido la guardería acción correctiva para esta violación en el pasado?
- ¿Es la violación sencillamente contra los requeridos del programa?
- ¿Están las violaciones minando el propósito de CACFP?

Proceso de deficiente seriamente

1. Cuando la guardería de casa ha sido determinado deficiente seriamente la promotora va a escribir la carta de deficiente seriamente y va a recibir autorización por el estado. Cuando la carta está autorizada, está enviado por correo a la guardería de casa.
2. La guardería de casa tiene que entregar el plan de acción correctiva y alguna otra documentación requerido por la fecha límite en la carta de deficiente seriamente.
3. Si el plan de acción correctiva corresponde en el entero y permanentemente al problema, la promotora va a revisar y observar el sitio para asegurar que todos los problemas son fijados. Si el reviso es exitoso, la deficiente seriamente va a ser pospuesto. Si la promotora encuentra que todavía hay deficiencias, la promotora va a Proponer a Terminar.

Proceso de deficiente seriamente continuado...

4. Si el plan de acción correctiva no es suficiente, la promotora va a proponer el proceso de terminar.
5. La carta de proponer a terminar está aprobado por el estado y enviado por correo.
6. La guardería de casa tiene que entregar una apelación por la fecha de límite.
7. Cuando la apelación está recibido el oficial de apelación revisa el caso y los dos lados; la guardería de casa y la promotora.
8. Si la guardería de casa gana la apelación, la deficiente seriamente va a ser pospuesto temporalmente.
9. Si la promotora gana la apelación, la guardería de casa va a terminar.

Consejos generales...

- Cuando recibe una carta de su promotora sigue todas las instrucciones con atención a los detalles.
- Pon atención a las fechas de límite para responder y proveer la documentación apropiada de su promotora.
- Si habla con su promotora (cara a cara o por teléfono), toma notas de la conversación y manda un correo electrónico acerca de la conversación.
- Toma responsabilidad por sus acciones y fija los problemas.

Temas importantes...

- Si está terminado del programa de CACFP su nombre va a ser por una lista de descalificación por 7 años.
- Una carta de deficiente seriamente no desaparece si no responde Ud.
- La declaración de deficiente seriamente nunca le acaba de su nombre. Si tiene la misma deficiencia en los siguientes 5 años va a recibir una carta de proponer a terminar directamente.
- Si necesita ayuda con su plan de acción correctiva o no entiende, PREGUNTE. Podemos ayudar si pide por más información o apoyo.
- No puede entregar una apelación a ser deficiente seriamente. Solo puede fijar la situación por seguir su plan de acción correctiva.

Escribir un plan de acción correctiva

- Cuando está declarado deficiente seriamente tiene que entregar un plan de acción correctiva enseñando su promotora que entiende las regulaciones y la manera en que va a fijar las deficiencias permanentemente.
- El plan de acción correctiva debe estar recibido en la oficina antes o en la fecha límite en la carta de deficiente seriamente.
- Lee su carta en la entera y con atención para asegurar que mandas toda la información requerida.

Plan de acción correctiva

Un plan de acción correctiva aceptable tiene que incluir:

- Nombre de la guardería de casa con las deficiencias serias;
- Dirección de la guardería de casa;
- Fecha de nacimiento del dueño/a que tiene las deficiencias serias; y
- Detalles de las deficiencias serias:
 - ¿Qué?
 - ¿Quién?
 - ¿Cuándo?
 - ¿Dónde?
 - ¿Cómo?

- **¿Qué** son las deficiencias serias y las acciones implementadas para fijar las deficiencias serias?
- **¿Quién** fijó las deficiencias serias? Anota todos los empleos responsables para fijar las deficiencias serias.
- **¿Cuándo** implementó las acciones para fijar las deficiencias serias? Proveer fechas y duraciones de tiempo en las soluciones de las deficiencias serias. (Por ejemplo, ¿hace la acción diaria, cada semana, cada mes, y cuándo empezó el plan de acción correctiva?)
- **¿Dónde** queda el plan de acción correctiva?
- **¿Cómo** le va la guardería de casa asegurar que el plan de acción correctiva fija todas las deficiencias y sigue utilizar el plan?

¿Por qué? ¡No existe ¡por qué?!

Planes de acción correctiva no deben tener opiniones.

Yo pienso...

Yo me siento...

Yo creo...

No estoy de acuerdo con...

Que pasó es...

¡Por favor no da excusas! Excusas no cambia que está deficiente seriamente. Solo queremos ver el plan para fijarla.

Ejemplo de planes de acción correctiva

Esta carta refiere a mi deficiente seriamente a debido a la ausencia de quedar y mantener documentación.

Yo me siento que fracasé a mantener documentación según las guías porque estaba muy ocupada con la navidad y no podía ver las formas fácilmente. Olvidé a rellenar el menú y la cuenta de comidas por el mes.

Yo voy a utilizar un nuevo plan. Mi plan es:

1. Queda cada forma separada y en la mesa con la comida por eso puedo ver la forma y no voy a olvidar.
2. Voy a escribir el menú antes de la semana y cambia cuando es necesario. Este va a asegurar que el menú es completo.

Gracias.

¡Este plan no realiza los requerimientos del plan de acción correctiva!

13 de mayo 2013
Nola Grant, Directora
Integrity Sponsorship
1234 First Street
Metropolis, Georgia 30365
Fecha de nacimiento.- 02/07/61

Señora Grant:

Este es mi plan de acción correctiva requerido por la carta de deficiente seriamente que recibí 1 de mayo 2013.

Deficiencia seria: Documentación de inscripción no completo

Yo entiendo que no puedo reclamar comida para niños en mi cuidado que no están matriculado o no tiene su inscripción completa. No puedo reclamar pago de niños no matriculados. Estas formas quedan al centro y están listas para revisar. He completado mis planes y acciones para asegurar que tengo la documentación completa y actual para la inscripción de cada niño en mi guardería. Cuando hay nuevos niños a mi guardería de casa para cuidado, los padres están responsables y requeridos a rellenar las formas de inscripción al punto del primer día de cuidado por el niño. Padres están requeridos a actualizar formas de inscripción anualmente. Yo voy a notificar los padres de este requerimiento y doy una semana para proveer la información actualizada. Yo voy a proveer una noticia al padre o guardián del niño reclamando que la forma necesita estar entregado o les van a recibir una cuota administrativa. Estoy responsable para asegurar que toda la documentación requerida está en cada carpeta de niño antes de reclamar los niños para pago bajo CACFP. He asistido el entrenamiento virtual de la organización de la promotora 'Colectar y procesar formas de inscripción' por el nuevo proceso en 16 de mayo 2012. He añadido una copia de este proceso en mi carpeta de CACFP. He notificado todos los padres del nuevo proceso en 25 de mayo 2012 y voy a notificarles cada año. He confirmado en 8 de mayo 2013 que todas las carpetas de los niños están completas y actuales.

Atentamente,
Guardería de casa

Apelaciones y terminación

- Si una guardería fracasa a entregar un plan de acción correctiva o no ha fijado deficiencia sería la guardería va a recibir una carta de proponer a terminar.
- La guardería tiene que entregar una apelación por la fecha límite si no está acuerdo con la terminación propuesta.
- Cuando el oficial de apelaciones recibe la apelación le va a revisar y hacer una decisión.

Información acerca de apelaciones:

- Si apela su propuesto para terminar necesita entregar evidencia para apoyar su posición. Si fracasa a enseñar evidencia va a perder.
- Evidencia puede ser una variedad de cosas:
 - Una reclamación escrita con una explicación de que pasó
 - Una reclamación escrita de testigos (padres, niños mas grandes, empleos, otros)
 - Documentos (documentación de asistencia, cuentas de comida/menú, notificaciones del calendario, hojas de padres firmar los niños en guardería y afuera, otro)
 - Fotos
 - Otras cosas

Información que no ayuda su apelación:

- **Reclamación que ofrece Ud. cuidado de niños con alta calidad.**
- **Una reclamación de Ud. que no puede permitir a perder ingreso de CACFP**
- **Una reclamación de Ud. Que los padres en el programa necesitan la ayuda Ud. recibe de CACFP porque mantiene ratos bajos para las familias.**
- **Cartas generales de apoyo de los padres en su programa que dice que Ud. es una buena persona o que el cuidado ofrece es de alta calidad.**

Necesita incluir las soluciones de todas las alegaciones específicas en la carta de proponer a terminar en su apelación. Sea lo más claro que es posible y entrega evidencia apropiada.

¡Practicamos!

- Lea las situaciones (#1-4) en su paquete y hablar en grupos acerca de las situaciones y como Ud. respondería. Comparta sus pensamientos con el grupo.
- Creamos un plan de acción correctiva por la carta deficiente seriamente en el paquete. Incluye quién, qué, cuándo, dónde, y cómo.
- Responde a las cuestiones de la prueba.

Entrenamiento de deficiente seriamente y terminación Child Care Answers 2015-2016 Entrenamiento anual

Nombre de guardería _____

Fecha de actualización _____

Abajo son situaciones de revisas de la promotora. ¿Qué haría Usted si estuvieras la promotora? ¿Declararía la guardería de casa deficiente seriamente o trabajar con la guardería para fija la deficiencia?

1. Visita una nueva guardería por el primer tiempo y él/ella dice "No tengo mi documentación porque mando todo por mi promotora y no quedo copias."

2. Visita para almuerzo y observa que la guardería solo tiene leche de grasa en la refrigeradora. Las formas de inscripción enseña que todos los niños son más grandes de 24 meses de edad. Dos visitas antes de la cena enseña que había el problema mismo. Por la visita antes había acción correctiva asignado, recibido, y aprobado.

3. Visita la guardería y el/la dueño/a no está en casa durante el tiempo del servicio de la comida, según su aplicación. Llama al/a la dueño/a y le responde en susurro "Estamos al cine."

4. En la primera observación de una guardería de casa en noviembre de 2013 la guardería está sobre el límite con razón. Provee notificación; asigna; recibe; y aprueba el plan de acción correctiva por el problema. Tres meses después en febrero de 2014 observa la guardería de casa otra vez y está sobre el límite con razón otra vez.

5. Refiere al ejemplo de una carta de deficiente seriamente en este paquete y escribe un plan de acción correctiva por la guardería de casa. (Entrega el plan de acción correctiva con el paquete).

6. Verdadero o falso: Cuando está terminado del programa una guardería no puede participar en un programa de CACFP para 7 años. _____

7. ¿Si una guardería está declarado deficiente seriamente para fracasar a mantener documentación que es la respuesta mejor en el plan de acción correctiva?

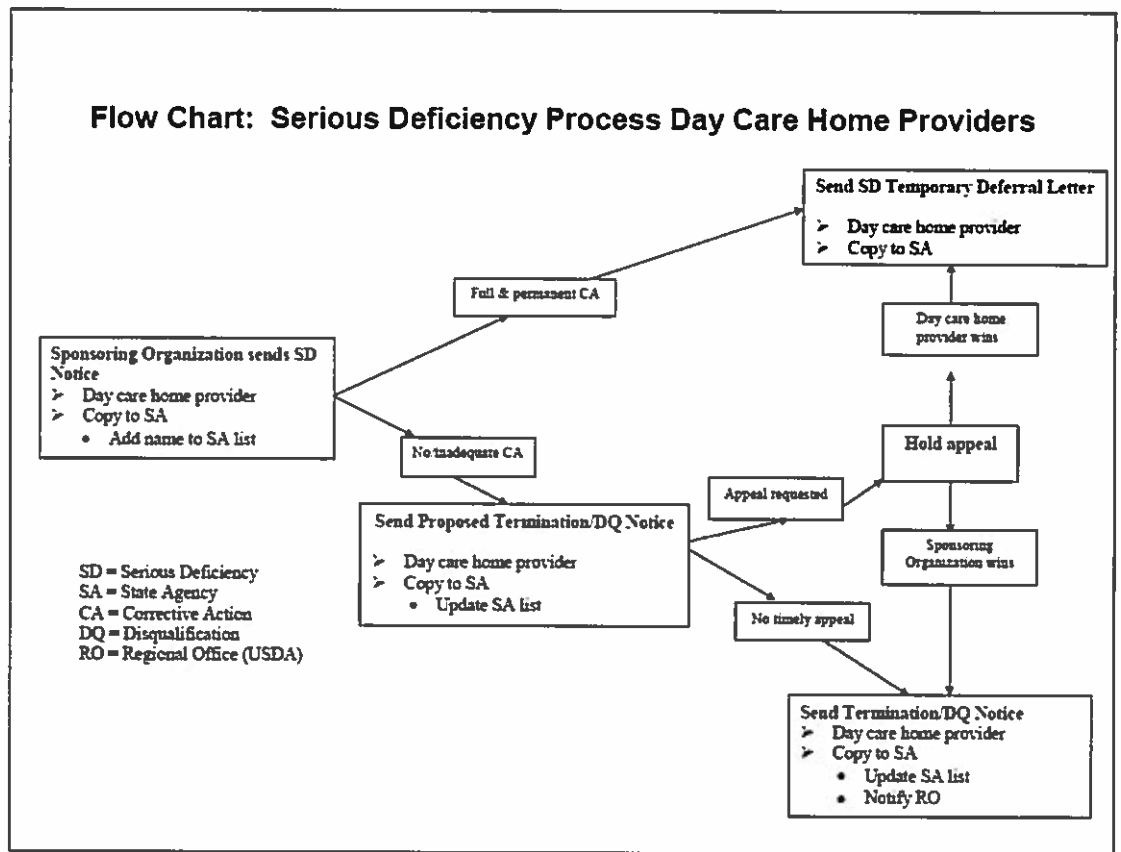
- a. Yo he actualizado mi carpeta en 1 de junio de 2015 e incluí todos los requerimientos por la documentación de CACFP. También he entrenado mis empleos y creé un sistema para marcar la comida cuando servimos por asegurar la forma de asistencia está imprimido y en la refrigeradora cada lunes por la mañana.
- b. Mis empleos no habían entrenados y yo no sabía que les necesitan marcar la comida al punto de servicio.
- c. Yo estaba tan ocupada/o con los niños y mi familia que yo he olvidado a actualizar mi documentación.

8. Verdadero o falso: Toda la documentación está requerida a la promotora por la fecha límite en la carta de deficiente seriamente o la carta de proponer a terminar.

9. Si una guardería recibe una carta a proponer a terminar porque la guardería reclamó niños que no asistieron y la guardería quiere entregar una apelación; ¿qué información debe incluir en su apelación?

10. ¿Qué es la información que no debe incluir en una apelación ni en su plan de acción correctiva?

11. Revisa la tabla para el proceso de deficiente seriamente, ¿qué son la opciones cuando una guardería ha entregado una apelación a una carta de proponer a terminar?



Ejemplo de una carta de deficiente seriamente

Numero de artículo de recibo: 000011133334444

Miguel Sánchez
1234 Circle Dr.
Indianapolis, In 46205

06/02/2015

Estimado Miguel,

Esta carta refiere a las observaciones conducidas por nuestra oficina en 06/10/14, 06/25/14, 09/17/14, y 10/29/14. No está usted cumplida con su operación del programa de Child and Adult Care Food Program (CACFP).

DETERMINACIÓN DE DEFICIENTE SERIAMENTE

Basado en las observaciones, hemos determinado que usted está deficiente seriamente en su operación del CACFP. Si no fija las deficiencias serias enteramente y permanentemente y entregar documentación de la acción correctiva hasta **18 de junio de 2015** vamos a:

- Proponer a terminar su contrato a participar en el CACFP para causa, y
- Proponer a descalificar usted participación en CACFP en el futuro.

Adicionalmente, si termina su contrato voluntariamente después de recibir esta carta, vamos a proponer a descalificar usted de participación de CACFP en el futuro. **Si estás descalificado, su nombre va a aparecer en la lista nacional de descalificación. Mientras estás por la lista, no va a ser permitido a participar en el CACFP como una guardería de casa. No puede servir como principal en una organización que está participando en el CACFP. Va a quedar en la lista hasta la agencia del estado determina las deficiencias serias han sido fijados o hasta 7 años después de su descalificación. Pero, si algunas deudas relatadas a las deficiencias serias no están pagadas, va a quedar en la lista hasta la deuda está pagada (2).**

Esas acciones en relación a la sección 22.6.16(1) de las regulaciones de CACFP (7 CFR 226.16(1)).

Noticia de deficiente seriamente

página 2

¹ fecha límite del plan de acción correctiva

² lista nacional de descalificación

DEFICIENCIAS SERIAS Y PLAN DE ACCIÓN CORRECTIVA REQUERIDO

Los párrafos siguientes incluyen cada deficiencia seria y la acción correctiva requerida.

- Emily Barrow observó durante una visita en 06/10/14. La promotora encontró que la comida no estuvo servido durante el tiempo reclamado en su contrato, no hubo menús, y la comida no estuvo marcada al punto de servicio. La promotora revisó con el dueño de la guardería como marcar la comida al punto de servicio, crear menús, y servir durante el tiempo de comida en su contrato.
- Emily Barrow observó durante una visita en 06/25/14. La promotora encontró que no hubo un menú para los infantiles, el menú solo cubría parte de la semana, y la comida no estuvo marcada al punto de servicio.
- Emily Barrow observó durante una visita en 09/17/14. La promotora encontró no hubo menús, la comida no estuvo marcada al punto del servicio, solo hubo leche de 2%, y los niños no lavaron sus manos antes de la comida.
- Una carta de aviso estuvo mandado en 09/22/14.
- Un plan de acción correctiva estuvo entregado por Miguel en 09/27/14.
- Emily Barrow y Molly Manley observaron durante una visita en 10/29/14. Las promotoras encontraron que las formas de inscripción faltaron firmas, niños no lavaron sus manos, y la comida no estuvo entregado el Minute menú cada semana.
- La fecha de límite para el entrenamiento para la guardería a Child Care Answers es 12/31/14 y no han recibido la confirmación de entrenamiento. Miguel recibió recuerdos por Minute Menú en 10/20/14, 11/11/14, 12/01/14, 12/10/14, y 12/31/14. Miguel recibió correos electrónicos por los entrenamientos en 12/29/14, 1/2/15, 1/6/15, 1/8/15, 1/13/15, y 2/3/15.

A debido a las observaciones declaramos que usted está deficiente seriamente porque de la falta de mantener documentación apropiada §226.16 (l) (2) (v) y falta de seguir las reglas bajo el contrato entre la organización y la guardería de casa §226.16 (l) (2) (ix). §226.16 (l) (2) (ix). no cumplida con el patrón de la comida del programa.³

Para fijar esta tiene que añadir menús en Minute Menú, imprima y publica por el primer parte de la semana, documenta la asistencia a las comidas al punto de servicio en la forma de asistencia semanal y añade en Minute Menú cada semana. Tiene que tener toda la comida en el sitio para completar su menú diario; este incluye leche apropiada para todos los grupos de edad. COMPLETA Y ENTREGAR el entrenamiento se seguridad y sanidad “¿Qué comería Batman?”

Crea un plan escrito que incluye las acciones para las siguientes;

***Todas las formas requeridos queda en el centro según los requisitos de Child Care Answers.**

***Menús están añadidos en el Minute Menú, publicado, y tiene fecha por la semana actual y sustituciones están escrito en el menú.**

***Asistencia a la comida está documentado al punto de servicio en la lista de asistencia de la semana y documentado en Minute Menú por el fin del día.**

***Un menú para los infantiles está publicado y tiene fecha para cada semana.**

***Como asegura que su promotora está notificado a lo menos de 15 minutos antes la comida si no va a servir o reclamar una comida.**

***Como asegurar que los niños y adultos lavan los manos antes y después de cada comida.⁴**

RESUMEN

Hemos determinado que usted está deficiente seriamente en su operación del CACFP. Tiene que darnos documentación que enseña las acciones correctivas y requisitas por cada deficiencia seria en esta carta. **Tenemos que recibir la documentación (no solo mandado por correo) por 18 junio 2015⁵.**

³ Razones para ser deficiente seriamente

⁴ Requisitos para acción correctiva.

Cuando recibimos la documentación requerida vamos a observar sin aviso para asegurar que sigue las regulaciones del CACFP.

Si no recibimos la documentación de su plan de acción correctiva por 18 junio 2015, o si determinamos que el plan no fija todas las deficiencias serias enteramente o permanentemente, vamos a proponer a terminar su contrato con CACFP por causa y proponer a descalificar usted⁶.

No puede entregar una apelación a la determinación de deficiente seriamente. Sin embargo, si proponemos a terminar su contrato por causa o proponer a descalificar usted, tiene el derecho de entregar una apelación contra esas acciones. Recibirá más información acerca de sus derechos de apelación y el proceso durante ese tiempo.

Puede continuar a participar en el CACFP durante el periodo de acción correctiva. Vamos a pagar algunas reclamaciones validas entregadas durante este periodo. Tiene que entregar las reclamaciones por la fecha límite normal.

Si recibimos la documentación de su plan de acción correctiva por la fecha límite y determinamos que les fija enteramente y permanentemente todas las deficiencias serias, vamos a visitar y observar sin aviso para verificar las acciones correctivas. Si encontramos en la observación u observaciones siguientes que algunas de las deficiencias serias no están fijados, vamos a proponer a terminar su contrato y proponer a descalificar usted inmediatamente sin oportunidad para acción correctiva.

Sinceramente,

Molly Manley
CACFP Coordinator
Child Care Answers

cc: agencia de estado

⁵ Fecha límite del plan de acción correctiva

⁶ Fecha límite del plan de acción correctiva