



Child & Adult Care
Food Program

COMMUNITY BRIDGES
PUENTES DE LA COMUNIDAD 

Manual Para Proveedores



© Anetta

18 West Lake Avenue Suite R, Watsonville, CA 95076
(831) 688-8840
www.communitybridges.org/foodprogram.htm

Puentes de la Comunidad patrocina el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP por sus siglas en inglés). Este programa es financiado a través del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos y el Departamento de Educación de California.

Introducción

El programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (*CACFP* por sus siglas en inglés) provee reembolsos por comidas servidas a niños en guarderías licenciadas. El objetivo de *CACFP* es asegurar que los niños reciban comidas nutritivas y balanceadas. *CACFP* está financiado por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, y el Departamento de Servicios Sociales lo administra en California. Puentes de la Comunidad patrocina *CACFP* en los condados de Santa Cruz, Monterey y San Benito.

Puentes de la Comunidad es una Organización sin Fines de Lucro dedicada a promover independencia máxima, autodeterminación, dignidad, respeto y salud para toda la gente. Nuestro objetivo es proveer y proteger servicios que promuevan estas metas y así eliminar el hambre, la malnutrición, la pobreza y sus causas.

Todas las guarderías para niños (as), sin importar sus ingresos, pueden participar en este programa. El programa está disponible, sin costo, para niños (as) menores de 13 años, para niños (as) menores de 16 años y hijos de trabajadores migrantes y para niños (as) menores de 18 años que el estado considera con discapacidad.

Este manual ha sido preparado como una guía para las regulaciones de *CACFP*. **Por favor mantenga este manual a mano para cuando tenga preguntas de cómo funciona el programa.** Si necesita más ayuda por favor llámenos.

Por qué participar

Como proveedor usted juega un papel importante en la vida de los niños (as) en su cuidado. Unas de las áreas donde usted tiene una tremenda influencia es en los horarios de alimentación y en la nutrición que los niños (as) reciben. Estudios federales indican que las proveedoras (es) suministran más de un 65% de los nutrientes diarios de los niños (as) preescolares en su cuidado. Adicionalmente, estudios científicos recientes han establecido una relación positiva entre una nutrición adecuada, y el desarrollo físico y cognitivo de los niños (as), que les afectara durante todas sus vidas. Sirviendo comidas saludables y nutritivas usted muestra a los actuales y futuros padres, su compromiso con el bienestar de los niños (as) a su cuidado.

1. **Beneficios para los niños (as):** Durante la infancia y los años pre-escolares es cuando se establecen los patrones alimenticios y hábitos que podrían determinar la calidad de la dieta durante su toda vida. A los niños que participan en el programa *CACFP* se les proveen comidas que le ayudan no solo a prender y crecer hoy en día, sino también a aprender hábitos de alimentación saludables que les ayudarán a alcanzar todo su potencial en el futuro.
2. **Beneficios para los padres:** Los padres están seguros que su hijo (as) recibirá, sin costo extra, comidas de alta calidad.
3. **Beneficios para los proveedores (as):** los proveedores (as) pueden suministrar comidas de alta calidad a los niños (as) bajo su cuidado. A los proveedores se les brinda educación nutricional para que puedan identificar como proveer a los niños (as) con comidas balanceadas y nutritivas, así como motivarlos para que desarrollen hábitos alimenticios positivos.
4. **Beneficios para la comunidad:** promueve niños (as) saludables y felices en las guarderías al ayudar que los niños (as) satisfagan la totalidad de sus necesidades nutritivas, en el lugar de cuidado fuera de su casa.

Como participar

Para aplicar al programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos de Puentes de la Comunidad usted necesita:

1. Obtener una copia de su licencia para guarderías (al día), o del programa *Trustline* o los documentos militares.
2. Tener niños (as) a su cuidado.
3. Asistir a una orientación en nuestra oficina en Watsonville, se programan cada mes y necesita registrarse para una fecha. Ahora también se ofrece una orientación en línea.
4. Llenar nuestro formulario de contrato y aplicaciones, esto sirve como un contrato entre usted y el programa.
5. Haga que los padres llenen y firmen los formularios de registro para cada niño. Envíelo tan pronto cuando los padres completen el formulario de registro.
6. Tiene que proveernos con una copia de su licencia para guarderías durante la orientación. Después de la orientación, usted recibirá una visita en su guardería. Usted podrá comenzar a registrar comidas para reembolso a partir de nuestra visita.

Horario de oficina e información de contacto

Nuestras horas de oficina son:

Lunes - viernes

9:00 am – 12:00 pm & 1:00pm – 5:00 pm

Teléfono: (831)688-8840

Para su conveniencia también tenemos un buzón para correo en la puerta de CACFP, en el cual usted puede depositar su reporte en cualquier momento. Este buzón es accesible 7 días a la semana y 24 horas por día.

Gerente del programa

Erika Rodriguez

Extensión

294

Consultora principal del programa

Yaneri Herrera

202

Consultoras

Everie Escoto

296

Delila Gonzalez

295

Daisy Solorzano

290

Línea rápida (Información Sobre Sus Cheques)

286

Esperamos con interés trabajar con usted en este importante proyecto. Muchas gracias por participar en nuestro programa y por favor háganos saber si necesita asistencia con cualquier cosa.

Nota: si usted piensa que ha sido discriminada por su raza, color, nacionalidad, edad, sexo o discapacidad repórtelo inmediatamente a la Secretaría de Agricultura en Washington, D.C. 20250.

Sección 1: Requisitos del Programa

Para participar en el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos los proveedores deben seguir las guías y regulaciones específicas establecidas por el Estado y el Gobierno Federal. A continuación, presentamos dichos requisitos.

Matricular Niños en el Programa

Antes de poder reclamar reembolsos para el primer mes, usted debe presentar la matrícula de cada niño en su cuidado. De acuerdo con las regulaciones del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (*USDA*), usted debe presentar los formularios de matrícula de cada niño en su cuidado. Por lo tanto, el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (*CACFP*) de Puentes de la Comunidad no puede pagar por comidas servidas a ningún niño que no esté matriculado.

La matrícula es un proceso simple. En el momento de su aplicación al programa, se le darán instrucciones específicas para como inscribir a cada niño que esté en su cuidado. Como reclama través del internet, usted puede llenar las formas en la computadora e imprimir su copia (vea la sección 4 muestra de formularios). Cuando usted comienza a cuidar un nuevo niño debe llenar un nuevo formulario de matrícula **en forma completa, firmada y fechada por los padres del niño (a) a partir del primer día de cuidado**. En caso contrario el formulario de matrícula no será válida y las comidas del niño (a) no podrán ser reembolsadas hasta que complete el formulario. Cada niño (a) necesita un formulario individual. Usted puede comenzar a reclamar comidas servidas a un niño 1) desde la fecha de firma del formulario de matrícula por parte de los padres o responsable legal, o 2) la primera fecha a su cuidado, lo que pase más tarde.

Una vez que el formulario está lleno por favor revise que los padres hayan completado lo siguiente:

- Nombre del niño.
- Días normales y las horas en la guardería.
- Las comidas que el niño come en forma regular en su guardería.
- Primer día de asistencia.
- Alergias a comidas.
- Edad.
- Fecha de nacimiento.
- Dirección y número telefónico.
- Firma de padre o encargado legal.
- Fecha en que firmaron.

Asegúrese de enviar todas las inscripciones para el mes en el que usted comienza el reclamo para los niños(as) en su programa. Envíe las inscripciones tan rápido como sea posible, una vez firmadas por los padres, y antes de enviar su reclamo en línea. Las matrículas tardías no serán acreditadas sino hasta el mes siguiente.

Cuando un niño sale del programa, simplemente seleccione la lista de niños y elija la opción “Sacar” cerca del nombre del niño (a), y la fecha en la que dejó la guardería. Retire el niño solo si usted piensa que el niño no va a volver a su guardería.

Nota: por favor contacte su consultora si un niño que ha sido retirado del programa regresa a su guardería. La consultora le enviará una copia impresa de la matrícula anterior del niño para que usted la revise y los padres la firmen. Los formularios de matrícula se actualizan cada año.

¿Para quién puede usted reclamar?

Por regulaciones federales, solo se pueden inscribir niños menores de 13 años (13) para reembolso de comidas. También se puede reclamar comidas para un niño mayor de 13 años si tiene discapacidad. Se debe enviar un plan de educación individual (IEP por sus siglas en inglés) o un dictamen médico como verificación.

Los niños de los proveedores (as) deben pre-calificar

Un proveedor (a) podría pedir reembolsos de comida por sus hijos, hijos de cuidado temporal adoptivo (*foster*), o niños residentes de la casa menores de 13 años, si cumplen con los requisitos de elegibilidad establecidos por el Gobierno Federal. Los niños de las proveedoras (es) solo se pueden contar para reembolso de comidas cuando hay otros niños presentes comiendo comidas que serán reclamadas. Si usted piensa que usted podría calificar por favor llame a su consultora de programa y solicite una aplicación de elegibilidad para proveedores.

¿Cuántas comidas puede usted reclamar?

A usted se le pueden reembolsar dos comidas principales (desayuno, almuerzo o cena) más una merienda; o dos meriendas y una comida principal por día por cada niño. Una merienda y una comida principal no se pueden servir en un periodo de menos de 2 horas; si dos comidas son reclamadas en forma consecutiva, sin merienda, debe haber al menos 3 horas entre las comidas. Cada comida y merienda deben cumplir con los estándares nutritivos establecidos por *USDA*. Las comidas deben servirse en los siguientes horarios:

Desayuno – antes de 9am

Almuerzo - 11am-1:30pm

Cena 4-7pm

Si niños están en nuestro cuidado por periodos más largos, y comen más comidas y meriendas de las que se pueden reclamar, usted solo necesita documentar las comidas que usted va a reclamar. Recuerde que solo puede reclamar comida para sus hijos elegibles cuando están comiendo con otros niños en su guardería.

Debido a los horarios de comidas permitidos para reembolso, el desayuno no es reembolsable para niños que llegan a las 9 am o más tarde, el almuerzo solo se puede reembolsar para niños que llegan antes de la 1:30 pm, y la cena solo se puede reembolsar para niños que llegan antes de las 7 pm. **Los niños deben asistir por lo menos los últimos 10 minutos para recibir reembolso por una merienda; y deben participar en los últimos 20 minutos para recibir reembolso por una comida.**

Las comidas reclamadas sobre la capacidad de su licencia no pueden ser reembolsadas al menos que cambios de cuidado o cambios en el servicio de comida son documentados.

Registro: menú y asistencia

Es un requisito de CACFP que las proveedoras (es) lleven un registro diario de ambos; asistencia y menú, en forma electrónica. *¿Qué se considera un registro diario?* Al final de cada día de trabajo menú y cuentas de comidas deben ser registrados ya sea en línea o en forma escrita. Si una guardería está cerrada o no suministra comidas ese día también debe documentarlo al final del día. Esto es todo parte del registro diario.

Los registros son revisados en todos los sitios y deben estar al día para recibir reembolso por las fechas antes de la visita a su guardería. La reincidencia en faltas de registro puede resultar en una deficiencia seria. Si una deficiencia seria no es corregida esto puede llevar al término del contrato y descalificación del programa por 7 años.

Llenar los formularios del programa toma entre 5 y 10 minutos por día. Tenga sus menús y cuentas de comidas disponibles y asegúrese de documentar sus menús, marque solo los niños que asistieron y salve.

Si falla en mantener el registro diario puede resultar en el no reembolso de comidas. Si una proveedora (or), que normalmente reclama en línea, no puede conectarse al sistema de internet y registrar su información, debe documentar sus menús y cuentas de comidas en “hoja diaria de comidas” o en otra hoja de papel. Usted debe guardar estas hojas. Si usted recibe una visita de un representante de PC CACFP ellos le pedirán estos documentos. Un proveedor puede usar cualquier computadora (con conexión a internet) para registrar sus comidas.

Además del registro diario de comidas, las proveedoras (es) deben asegurar un registro preciso. Las proveedoras (es) **pueden reclamar solo las comidas servidas a niños presentes**. Nunca debe reclamar niños ausentes (e.g. vacaciones, enfermedad, salida del programa). **Reclamar por niños ausentes es motivo para terminar el contrato y descalificación del programa**. Además, si usted estuvo pagado por niños que no estuvieron en su cuidado usted estará cobrado por cheques ya dados.

En la subscripción al programa, la proveedora (or) indicará sus días de operación, las horas en que la guardería presta servicio, comidas servidas y horas de comida. Si la proveedora (or) desea cambiar los días-horas de operación-número de comidas deben notificar CACFP por adelantado. También cuando los proveedores cierran la guardería (e.g. vacaciones) deben notificar con tiempo o el mismo día llamando CACFP o indicándolo en el calendario en línea por adelantado.

Las proveedoras deben indicar en el calendario en línea, al final del día, cuando las guarderías cierren en forma inesperada (enfermedad o no asistencia de niños, por ejemplo). Solo las comidas servidas en la guardería pueden reclamarse para reembolso.

Requisitos de patrones de comida: Cada grupo de edad (infantes 0-5 meses, 6-11 meses, 1-3 años, 3-6 años y 6-12 años), tiene requisitos de patrones de comida específicos. Los requisitos de patrones de comida deben seguirse al pie de la letra para cada grupo.

Menú de infantes: Los menús de infantes deben documentarse en el internet bajo “menús de Infantes” “*Infant Menu*” hasta el primer cumpleaños del niño. Esto implica que un infante podría reclamarse en la forma de infantes parte del mes y después ser transferido al grupo de niños

mayores (cuando cumple 1 año). Los rangos, cantidad y patrones de comidas cambian varias veces en niños menores de 1 año. Los rangos de edad deben seguirse exactamente.

Comidas para niños en edad escolar: En los formularios de matrícula se deben documentar la llegada y salida de la guardería, así como el horario de llegada y salida de la escuela, para los niños que cuida tanto antes como después de la escuela. Si usted provee almuerzo para un niño de edad escolar durante un día de escuela, debe documentar la razón (e.g. vacaciones anuales, Tommy estuvo enfermo el 1-4). Sino no les podemos reembolsar por los almuerzos a escolares.

Sirva variedad de comidas: una dieta saludable para niños se construye sirviendo variedad en las comidas. Por lo tanto, los mismos menús servidos en el mismo día a los mismos niños no se pueden reclamar para reembolso. Por ejemplo, el mismo menú no se puede reclamar para almuerzo y comida el mismo día, o si un niño recibe merienda en la mañana y en la tarde las comidas tienen que ser diferentes para recibir reembolso. ¡Comer debe ser divertido interesante y una experiencia de aprendizaje! Ofrezca una variedad de sabores y texturas en su menú e incorpore preparación y prueba de sabores en su currículo.

Dietas especiales y alergias: usted necesita una nota médica si un niño en su cuidado requiere una dieta especial que no les permite comer un plato que cumple con los requisitos del patrón alimenticio. Envíe la nota del médico a nuestra oficina.

Las comidas no podrán ser reembolsadas sin la nota del médico. La excepción es cuando un niño bebe substitutos de leche. Sólo se necesita una petición firmada por los padres.

Domingos y tardes (lunes a sábado): CACFP no provee reembolsos por meriendas servidas después de las 7:00pm ni ninguna comida de los domingos.

Cuidado durante días feriados: Si usted provee comidas en los siguientes días y quiere ser reembolso por este servicio, por favor asegúrese de llamar a la oficina por lo menos una semana antes. Además, usted debe usar la sección de comentarios para decir cuales niños asistieron y porque razón (e.g. la mama de Justin trabaja en el hospital):

Días Federales Reembolsables

Martin Luther King's Day	Labor Day
President's Day	Veteran's Day
Memorial Day	

Sugerencias para hacer su registro más fácil

1. Planifique sus menús esto le ahorra tiempo y le permite simplemente registrar las cuentas de comidas a diario.
2. Use las opciones en línea para registrar los niños que entran o salen del programa, niños que comienzan el jardín de infantes (*kínder*) y días feriados (cuando usted opera durante feriados); asegúrese de que son parte de los feriados pagables.

3. Registre los menús y cuentas de comidas diariamente, esto asegura precisión, usted recordará mejor que sirvió y quienes asistieron y además cumplirá con las reglas. Aquí presentamos otras sugerencias para hacerlo fácil:
 - a. Aproveche el tiempo de las siestas, cuando los niños están en la escuela, antes que los niños lleguen, o después de que salen para llenar su registro.
 - b. Mantenga una rutina para que recuerde llenar su menú en línea. Después de cada comida apunte a cuáles niños les sirvió comida.
 - c. Programe una alarma en su celular para recordar completar el registro.

Enviando su reclamo

Las proveedoras(es) pueden enviar un reclamo por comidas cada mes por el mes anterior. Para obtener un reembolso, los reclamos deben ser enviados hasta el día 5 de cada mes a las 5 p.m. Nosotros tenemos un buzón para sobres para horas fuera de horario de servicios. Los reclamos enviados después del 5 serán considerados tardíos y el reembolso se retardará. Si fue aprobada para entregar menús en papel porque tuvo complicaciones, usted puede enviar sus reclamos a:

Puentes de la Comunidad
Programa de Comida de Alimentos para Niños y Adultos (CACFP)
18 West Lake Avenue Suite R, Watsonville, CA.
Teléfono: (831) 688-8840.
Horarios de oficina: L-V 9:00am-5:00pm/Cerrados de 12:00pm – 1:00pm

Podemos aceptar reclamos hasta el 5 del mes siguiente. Por ejemplo, el último día para reclamar las comidas del mes de febrero será el 5 de abril. Desafortunadamente no podemos aceptar reclamos recibidos después de esta fecha.

Por favor asegúrese que su reporte está completo y correcto. *Recuerde incluir nuevas formas de registro, etiquetas CN, el formulario de rechazo de infantes o el dictamen de alergias.* Tráigalos a las oficinas de CACFP antes de la fecha límite. No hacerlo puede traer retrasos a su reembolso.

Sistema de clasificación de reembolso

CACFP tiene dos niveles de reembolso. Los dos niveles son el I y el II. El nivel de reembolso que usted recibirá depende del área en que su casa se localiza.

Para recibir el nivel I la casa de la proveedora debe localizarse en un área donde las escuelas primarias, medias y secundarias tienen con al menos un 50% de participación en programas comidas gratis o de precio reducido. Si usted está en nivel II usted podría calificar para nivel I de reembolso basado en los siguientes puntos:

- Usted puede demostrar que su casa cumple con el criterio de ingreso (con el formulario para proveedores de elegibilidad por ingreso y record de impuestos). Si usted reúne los criterios de ingreso, todos niños a los que usted les sirve comida y sus propios niños calificarán para el nivel I de reembolso.

- Los niños individuales pueden ser reembolsados a la tasa más alta (Nivel I) si los padres pueden demostrar que su ingreso familiar cumple con las normas de elegibilidad. (Aplicación para los padres de elegibilidad e ingresos).

Recibiendo sus cheques de reembolso

PC CACFP sigue los procedimientos requeridos por las divisiones de nutrición infantil del Departamento de Agricultura de Los Estados Unidos y del Departamento de Servicios Sociales de California para todos los patrocinadores de programas de nutrición para adultos y niños. PC CACFP da los cheques de reembolso después de recibir los fondos del estado. Las fechas en que se reciben los fondos pueden variar días cada mes. Normalmente, usted recibirá los cheques de reembolso en el correo entre el 15 y el 25 de cada mes si usted envía el reclamo a tiempo. Los reclamos recibidos antes del 5 de cada mes se consideran a tiempo. Los reclamos enviados tarde, después del 5 de cada mes, serán reembolsados en una fecha posterior, aproximadamente entre 45 y 75 días después del reclamo.

Fecha límite de reclamos y calendario de reembolsos

<i>Mez de reclamo</i>	<i>Vence a las 5pm Considerado a tiempo (*).</i>	<i>Reembolso recibido para reclamos a tiempo (normalmente entre 10y 25).</i>	<i>Ultimo día para reclamar (a mediodía)</i>
Enero		Marzo	
Febrero		Abril	
Marzo		Mayo	
Abril		Junio	
Mayo		Julio	
Junio		Agosto	
Julio		Septiembre	
Agosto		Octubre	
Septiembre		Noviembre	
Octubre		Diciembre	
Noviembre		Enero	
Diciembre		Febrero	

*** Nota:** para que un reclamo se considere a tiempo debe llegar antes del 5 de cada mes.

Mantenimiento de registro

Las proveedoras(es) deben mantener copias de su registro diario (menús y cuentas de comidas) y los formularios de registro por 49 meses (3 años más el año actual). Las proveedoras que hacen su reclamo en línea pueden tener acceso a sus archivos en línea. Si una proveedora registra sus menús y cuentas de comidas en un diario de comidas (u otro documento aprobado por CACFP) y transfiere la información en línea, las hojas de cuentas de comidas también deben mantenerse por 49 meses. Las proveedoras pueden guardar los dos años restantes de registros fuera de la guardería, pero tienen que estar accesibles.

Contactos de los padres

CACFP puede entrevistar los padres de los niños matriculados en cualquier momento para verificar la asistencia de los niños para los cuales usted reclama comidas. Las razones para entrevistar a los padres incluyen, pero no se limitan a:

1. Las horas de asistencia de un niño (a) son las mismas cada día y nunca pierde un día.
2. Un niño (a) asiste los fines de semana y (o) feriados.
3. Una proveedora (or) reclama comidas por niños más allá de su capacidad.
4. Una proveedora consistentemente reclama más niños que los observados durante las visitas de monitoreo.
5. El record de monitoreo del sitio no concuerda con la asistencia o con el reclamo de comida enviado por la proveedora (or).
6. Un niño (a) es reclamado por más de una proveedora (or) al mismo tiempo.

Visitas

Usted puede esperar una visita de nuestro personal por lo menos tres veces al año. Nuestras visitas no son anunciadas. Las visitas pueden ocurrir en cualquier parte del mes y varían en las horas durante todo el año. No siguen ningún patrón u horario (e.g. cada 4 meses). El propósito de estas visitas es darle asistencia técnica, asegurar el cumplimiento con las regulaciones del programa y ofrecerle material educativo y de apoyo. También revisaremos sus procedimientos de reclamo de comidas en línea y observaremos su servicio de comida.

Una proveedora debe permitir las visitas del personal de *CACFP* durante las horas de operación incluyendo los fines de semana. Si usted reclama comidas los sábados puede esperar visitas los fines de semana. Les negaremos reembolsos para los sábados si los visitamos un sábado y no hay ningún niño presente. Los reclamos no serán reembolsados si las proveedoras no permiten que las visitas ocurran.

Le haremos más visitas no anunciadas adicionales si ocurre cualquiera de lo siguiente:

1. Durante una visita no encontramos los registros, o están desactualizados. Haremos una visita de seguimiento para asegurar que mantiene el registro apropiadamente.
2. Los registros que usted envió no concuerda con lo que observamos.
3. Las proveedoras(es) reclaman más niños de los que observamos.

Las proveedoras (es) deben notificar por adelantado *CCAFP* si tienen planificado ausentarse de las guarderías durante comidas o cerrar la guardería (por ejemplo, viaje de campo, vacaciones, enfermedad, no asistencia de niños). Si intentamos visitarlos y no hay nadie en la casa la comida será descontada al menos que exista una notificación por adelantado a Puentes de la Comunidad *CACFP*.

Saneamiento y Seguridad

La seguridad de la comida y la higiene personal son críticos para asegurar la salud de los niños a su cuidado. Tanto el personal como los niños deben lavarse las manos con agua y jabón antes de la preparación, manipulación, o servicio de la comida; después de usar el servicio, o cambiar pañales; antes de cualquier preparación para las comidas (poner la mesa); antes y después de comidas o meriendas, después de manipular mascotas u otros animales; y después de estornudar, toser limpiar narices. **Mascotas, incluyendo aves y otros animales enjaulados, no deben estar presentes en áreas de almacenamiento, preparación o ingesta de alimentos.** Todas las áreas de preparación, servicio y consumo de alimentos deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada comida.

Las proveedoras (es) deben limitarse a la capacidad establecida por su licencia. El incumplimiento de este requisito se considera una violación y puede resultar en su descalificación del programa.

Sección 2: requisitos de comidas

Los patrones de alimentación de CACFP de Puentes de la Comunidad son establecidos por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Por favor consulte los patrones alimenticios al final de esta sección para el tamaño mínimo de porciones requerido para cada grupo según la edad. También considere que los requisitos para infantes menores de un año son diferentes con respecto a niños mayores.

Horario de comida/Servicio de comida

Las comidas pueden ser servidas de diferentes maneras: estilo familiar, estilo bufé o en platos servidos. El estilo familiar es altamente recomendado. Una comida estilo familiar provee muchas oportunidades para que los niños aprendan. Su coordinación mejora al tener que usar utensilios y al pasar y servir varios tipos de comidas. Tener comidas y utensilios apropiadas para la edad facilita el desarrollo de auto-alimentarse. Los regueros y desorden también son parte del aprendizaje. El participar en conversaciones y actividades a la hora de comida estimula el lenguaje y habilidades sociales.

Asegúrese que los niños(as) no coman mientras caminan, corran, juegan o están acostados. Todos los componentes de las comidas deben ser ofrecidos al inicio de las comidas para darles la oportunidad de escoger. Los niños deben ser estimulados, pero no obligados a comer. La comida nunca se debe usar como una recompensa o castigo.

Se debe proveer asientos cómodos para los niños durante las comidas. Durante las comidas, los niños deben estar cómodamente sentados en una mesa que les llega entre la cintura y la mitad del pecho, esto les permite descansar sus pies en una superficie dura mientras comen. Si no hay una mesa disponible, los niños deben comer en una superficie limpia, sanitaria (un mantel, por ejemplo). Los niños que no pueden sentarse solos en sillas altas u otro equipo para sentarse deben estar en manos de un miembro del personal durante la hora de comida.

Como documentar sus comidas en los formularios de menú

Todas las comidas se reclaman mediante el software de reclamación en línea, KidKare. Utilice los menús desplegables para especificar todos los componentes de los alimentos para las comidas servidas. Aquí hay dos ejemplos:

- Spaguetis → “Spaguetis” (pan/granos) y “albóndigas de pavo” o “salsa con carne de res” (carne).
- Tacos → “tortillas de maíz” (pan/granos), “carne de res molida” (carne), “lechuga y tomate” (1 fruta/vegetal).

Muchas comidas comerciales no son reembolsables, por eso es importante designar las comidas caseras, como tales “Hecho en Casa” (HC).

Por ejemplo:

- Macarrones con queso caseros (HC).

- Sopa casera de pollos con fideos (HC).

Sea específica registrando la comida:

CORRECTO

Cereal de arroz infantil (menú infantil)
 Hojuelas de salvado (menú 1 año+)
 Zanahorias
 Jugo 100% de naranja
 Leche/chocolate
 Melocotones (u otra fruta)
 Carne de res molida

INCORRECTO

Cereal
 Cereal
 Vegetales
 Jugo
 Leche con cacao
 Fruta
 Albóndigas

Recuerde: si no lo registra es como si no lo hubiese servido.

Errores comunes

1. **Sirvió comida incompleta.** Las proveedoras deben servir una comida que contiene todos los componentes requeridos en el patrón federal alimenticio. Si no está documentado es como si no lo hubiera registrado.
2. **Servir papas como un grano/pan.** Las papas, incluyendo papas francesas y, piel de papas cuentan solamente como vegetales.
3. **Servir dos ítems del mismo grupo de comidas en una merienda.** Por ejemplo, servir julianas de apio y jugo de manzana junta en una merienda no cumple con los requisitos mínimos porque ambos están en el mismo grupo alimenticio (Frutas/Vegetales).
4. **No especificar el nombre de la comida servida.** Enumere las comidas en una cacerola, sopa, o comidas mixtas. Por ejemplo, si sirve espaguetis, asegúrese de registrar la pasta en la sección de granos y el pavo molido en la sección de carnes.
5. **Queso crema y tocino no son reembolsables.**
6. **Sopas caseras.** Muy pocas sopas comerciales son reembolsables, (revise la lista de comidas reembolsables / No reembolsables). Por lo tanto, si usted quiere reembolso por una sopa o estofado necesita indicar que es casera (“HM”) y especifique cuales grupos alimenticios del patrón de alimentos que descuentan. Cuando usted sirve sopas con vegetales usted debe servir otra porción de verduras/frutas en la cena o el almuerzo.
7. **Es requerido servir leche en todas las comidas principales. Jugo 100% solo es reembolsable en el desayuno o en las meriendas.**
8. **El Agua no puede competir con la Leche** (no sirva juntos el agua y la leche en las comidas).

Agua

Si es apropiado para su edad, agua potable debe estar disponible para los niños (pero no debe de ser servida con la leche en las comidas principales). Durante el día si un niño pide agua se le debe dar, pero no tiene que estar disponible para que ellos se sirvan. El agua debe estar disponible siempre, *aunque no es reembolsable* y no puede ser servida en substitución de la leche. Le sugerimos que durante las meriendas ofrezca agua y dos meriendas para reducir el consumo diario de azúcar.

No existe un mínimo para el consumo diario de agua, pero se recomienda consumir agua a diario. Sin embargo, las proveedoras (es) no deben servir mucha agua antes y durante las comidas. El exceso de agua podría desplazar las comidas, reduciendo el consumo de leche y alimentos.

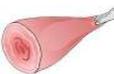
Alergias a comidas

Las regulaciones de los programas alimenticios para guarderías de niños y adultos establecen que se debe servir leche durante el desayuno, el almuerzo y la cena. Si usted tiene en su cuidado un niño alérgico a la leche, necesita entregar al CACFP una nota de médico para nuestros archivos. Usted puede obtener un ejemplo de dictamen médico de una de nuestras consultoras. El dictamen dice a que es alérgico el niño y establece los substitutos apropiados. Para nuevos niños, necesitamos el dictamen firmado por el medico durante el primer mes de matrícula. Envíenos el dictamen complete junto con la matrícula del niño a nuestra oficina con su reporte mensual para reclamar comidas con substitutos acreditables de leche.

Durante las visitas le preguntaremos si tiene niños con alergias a comidas. Este sería un buen momento para discutir cualquier problema en esta área que usted esté teniendo y recomendarle comidas apropiadas.

Patrones de comida

Los símbolos y títulos abajo representan los cuatro grupos de comida a través de este manual.

 <p>Carnes y alternativas a carne</p> <p>La carne y substitutos de carne proveen proteína, vitaminas B. hierro y zinc. La vitamina B12 se encuentra sólo en productos de origen animal. Las proteínas vegetales proveen folato, magnesio y fibra.</p>	 <p>Frutas y vegetales</p> <p>Cualquier fruta o verduras fresca, congelada, enlatada comercialmente o seca cumplen con los requisitos. Variedad de frutas y vegetales debe incluirse en las comidas. La alimentación debe incluir una dieta alta en fibra, las frutas y vegetales son altas en fibra.</p>
<p>Leche</p>  <p>La leche es un componente invaluable en la dieta infantil, porque provee grandes cantidades de nutrientes incluyendo proteína, calcio, vitaminas B6, B12, D y magnesio. Para que sea reembolsable la leche debe ser pasteurizada y cumplir con los requisitos estatales. Toda la leche debe ser reforzada con vitaminas A y D.</p>	<p>Pan y alternativas de pan</p>  <p>Los panes integrales o enriquecidos, los granos y pasta cocinados cumplen con los requisitos. Panes rápidos, galletas y otras reposterías deben ser a base de harinas integrales o enriquecidas. Los productos integrales o enriquecidos proveen hierro y vitamina B. Granos integrales también son fuente de folato, magnesio y fibra. La fibra ayuda a la digestión y podría reducir el riesgo de ciertos tipos de cáncer.</p>



© Armonn



United States Department of Agriculture

Patrón de Comidas para Niños

Desayuno			
(Seleccione los tres componentes para una comida reembolsable)			
Componentes y Artículos de Comida ¹	Edades 1-2	Edades 3-5	Edades 6-12
Leche líquida ³	4 onzas líquidas	6 onzas líquidas	8 onzas líquidas
Vegetales, frutas, o porciones de ambas ⁴	¼ de taza	½ taza	¾ taza
Granos (oz eq)^{5,6,7}			
Pan integral o rico en grano	½ rebanada	½ rebanada	1 rebanada
Producto de pan integral o rico en grano, como galletas, bolillo o mollete	½ porción	½ porción	1 porción
Cereal cocido ⁸ , cereal en grano y/o pasta que sea integral, rica en grano, o fortificada	¼ de taza	¼ de taza	½ taza
Cereal "listo para comer" (seco, frío) ^{8,9} que sea integral, rico en grano, o fortificado			
Hojuelas o redondas	½ taza	½ taza	1 taza
Cereal inflado	¾ de taza	¾ de taza	1 ¼ taza
Granola	¾ de taza	¾ de taza	1 ¼ de taza

¹ Debe servir los tres componentes para una comida reembolsable.

² Porciones más grandes de lo especificado podrían ser necesarias para niños de edades 13-18 para cumplir con sus

necesidades nutricionales.

³ Debe ser leche entera, sin saborizantes, para los niños de 1 año. Debe ser leche baja en grasa (1 por ciento) sin saborizante o leche desnatada sin saborizante para niños de 2-5 años. Debe ser leche baja en grasa (1 por ciento) sin saborizante, o leche desnatada con o sin saborizante para niños de 6 años o mayores.

⁴ Jugo pasteurizado solo puede ser utilizado una vez, en una comida, incluyendo meriendas, para cumplir con el requisito de vegetal o fruta.

⁵ Por los menos una porción por día, en cada ocasión de comer, debe ser integral y enriquecida. Postres basados en granos no cuentan para cumplir los requisitos de granos.

⁶ Carne y alternativas para carne pueden ser usadas para cumplir el requisito de granos 3 veces a la semana, máximo. Una onza de carne o alternativas para carne es equivalente a una onza equivalente de granos.

⁷ Comenzando Octubre 1, 2019, las onzas equivalentes serán usadas para determinar la cantidad de granos que podemos acreditar.

⁸ Cereales de desayuno, deben contener no más de 6 gramos de azúcar por onza seca (no más de 21.2 gramos de sacarosa y otros azúcares por 100 gramos de cereal seco).

⁹ Comenzando Octubre 1, 2019, la mínima porción especificada en esta sección para cereales “listos para comer” deben ser servidas.

Hasta Octubre 1, 2019, la mínima porción para cualquier tipo de cereal “listo para comer” es ¼ de taza para niños de 1-2 años, 1/3 de taza para niños de 3-5 años; y ¾ de taza para niños de 6-12 años

¹⁰ Cereales de desayuno, deben contener no más de 6 gramos de azúcar por onza seca (no más de 21.2 gramos de sacarosa y otros azúcares por 100 gramos de cereal seco).



United States Department of Agriculture

Patrón de Comidas para Niños

Almuerzo y Cena

(Seleccione los cinco componentes para una comida reembolsable)

Componentes y Artículos de Comida ¹	Edades 1-2	Edades 3-5	Edades 6-12
Leche líquida ³	4 onzas líquidas	6 onzas líquidas	8 onzas líquidas
Carne/alternativas para carne			
Carne baja en grasa, aves, o pescado	1 onza	1 ½ onzas	2 onzas
Tofu, producto de soya, o productos alternativos de proteína ⁴	1 onza	1 ½ onzas	2 onzas
Queso	1 onza	1 ½ onzas	2 onzas
Huevos grandes	½	¾	1
Frijoles o chicharos cocidos	¼ de taza	⅓ de taza	½ taza
Crema de cacahuete, o crema de nuez de soya u otra crema de nuez o semilla	2 <u>cdas.</u>	3 <u>cdas.</u>	4 <u>cdas.</u>
Yogur, natural o con saborizante, sin azúcar o azucarado ⁵	4 onzas o ½ taza	6 onzas o ¾ de taza	8 onzas o 1 taza
Lo siguiente puede ser usado para cumplir no más de 50% del requisito: Cacahuates, nueces de soya, nueces de árbol, o semillas como mencionados en la orientación del programa, o una cantidad equivalente a cualquier combinación de las carnes/alternativas mencionadas (1 onza de nueces/semillas=1 onza de carne baja en grasa, ave, o pescado.	½ onza = 50%	¾ onza = 50%	1 onza = 50%
Vegetales ⁶	⅓ de taza	¼ de taza	½ taza
Frutas ^{6,7}	⅓ de taza	¼ de taza	½ taza
Granos (oz eq) ^{8,9}			
Pan integral o rico en grano	½ rebanada	½ rebanada	1 rebanada
Producto de pan integral o rico en grano, como galletas, bolillo o mollete	½ porción	½ porción	1 porción
Cereal cocido ⁸ , cereal en grano y/o pasta que sea integral, rica en grano, o fortificada	¼ de taza	¼ de taza	½ de taza

¹ Debe de servir los cinco componentes para un para una comida reembolsable.

³ Debe ser leche entera, sin saborizantes, para los niños de 1 año. Debe ser leche baja en grasa (1 por ciento) sin saborizante o leche desnatada sin saborizante para niños de 2-5 años. Debe ser leche baja en grasa (1 por ciento) sin saborizante, o leche desnatada con o sin saborizante para niños de 6 años o mayores.

(Para más información mire página 1).



United States Department of Agriculture

Patrón de Comida para Niños

Merienda			
(Seleccione dos de los cinco componentes para una comida reembolsable)			
Componentes y Artículos de Comida¹	Edades 1-2	Edades 3-5	Edades 6-12
Leche líquida³	4 onzas líquidas	6 onzas líquidas	8 onzas líquidas
Carne/alternativas para carne			
Carne baja en grasa, aves, o pescado	½ onza	½ onza	1 onza
Tofu, producto de soya, o productos alternativos de proteína ⁴	½ onza	½ onza	1 onza
Queso	½ onza	½ onza	1 onza
Huevos grandes	½	½	½
Frijoles o chicharos cocidos	⅓ de taza	⅓ de taza	¼ de taza
Crema de cacahuete, o crema de nuez de soya u otra crema de nuez o semilla	1 cda.	1 cda.	2 cda.
Yogur, natural o con saborizante, sin azúcar o azucarado ⁵	2 onzas o ¼ de taza	2 onzas o ¼ de taza	4 onzas o ½ taza
Cacahuates, nueces de soya, nueces de árbol, o semillas	½ onza	½ onza	1 onza
Vegetales⁶	½ taza	½ taza	¾ de taza
Frutas⁶	½ taza	½ taza	¾ de taza
Granos (oz eq)^{7,8}			
Pan integral o rico en grano	½ rebanada	½ rebanada	1 rebanada
Producto de pan integral o rico en grano, como galletas, bolillo o mollete	½ porción	½ porción	1 porción
Cereal cocido ⁸ , cereal en grano y/o pasta que sea integral, rica en grano, o fortificada	¼ de taza	¼ de taza	½ taza
Cereal "listo para comer" (seco, frío) ^{8,9} que sea integral, rico en grano, o fortificado			
Hojuelas o redondas	½ taza	½ taza	1 taza
Cereal inflado	¾ de taza	¾ de taza	1 ¼ taza
Granola	⅓ de taza	⅓ de taza	¼ de taza

¹ Debe servir los tres componentes para una comida reembolsable.

² Porciones más grandes de lo especificado podrían ser necesarias para niños de edades 13-18 para cumplir con sus necesidades nutricionales.

³ Debe ser leche entera, sin saborizantes, para los niños de 1 año. Debe ser leche baja en grasa (1 por ciento) sin saborizante o leche desnatada sin saborizante para niños de 2-5 años. Debe ser leche baja en grasa (1 por ciento) sin saborizante, o leche desnatada con o sin saborizante para niños de 6 años o mayores.

⁴ Productos alternativos de proteína deben cumplir los requisitos en Apéndice A hasta la Parte 226.

⁵ El yogur no debe de contener más de 23 gramos de azúcares totales por cada 6 onzas

⁶ Jugo pasteurizado solo puede ser utilizado una vez, en una comida, incluyendo meriendas, para cumplir con el requisito de vegetal o fruta.

(Para más información mire página 1).

Leche

El patrón de alimento de CACFP requiere servir leche (en su forma líquida) como parte del desayuno, almuerzo y cena. Adicionalmente puede ser servida como uno de los componentes de las meriendas. * Si un niño es incapaz de tomar leche, por ser intolerante a la lactosa o alérgico a la leche de vaca, se debe suministrar un dictamen médico para que las comidas sean reembolsadas.

Si en las meriendas el único otro componente es jugo, la leche no es reembolsable. Tampoco es reembolsable la leche si se sirve solo con yogurt en las meriendas. La leche cocinada en pudines, cereales y otros alimentos nunca es reembolsable. El chocolate con leche es reembolsable solo si la proveedora (or) lo prepara desde cero, con leche y chocolate (use solo ocasionalmente). Sin embargo, recuerde que una manera más saludable, nutritiva y disfrutable de servir leche es licuarla con frutas congeladas.

Reembolsable	No reembolsable
<ul style="list-style-type: none"> • Leche líquida. <ol style="list-style-type: none"> 1. Entera = 13-24 meses. 2. 1%, baja de grasa, libre de grasa y sin grasa= mayores de 2 años. • <i>Acidophilus</i>. • Leche de suero. • Leche sin lactosa. • Batidos caseros. • Leche de soya, solo es reembolsable con un dictamen médico. Debe reunir los requisitos mínimos (e.g. 8gramos de proteína). <p>Los siguientes alimentos hechos en casa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ponche de leche. • Leche con sabor; chocolate, fresa, etc. (solo para niños mayores de 6 años) 	<ul style="list-style-type: none"> • Leche cruda certificada (no pasterizada o no homogenizada). • Bebidas de leche con chocolate. • Chocolate con agua. • Crema y sopas-crema. • Natillas. • Leche en polvo, evaporada o crema. • Yogurt congelado. • Leche de cabra. • Helados y leche congelada. • Batidos comerciales. • Leche de almendras o avellanas. • Leche de arroz o de avena. • Pudines o helados de pudín. • Sorbetos. • Natilla. • Leche de soya al menos que cuente con un dictamen médico.



Carne y substitutos de carne

Las regulaciones requieren que todos los almuerzos y comidas contengan las porciones de carne o substitutos de carne especificadas para cada patrón de alimento. Carne y substitutos de carne pueden ser servidos como uno de los dos componentes de una merienda. Se considera carne; la carne magra, aves o

pescado. La carne no puede tener aglutinantes, preservantes, agua o caldo (e.g. Carne enlatada). Las alternativas de carne incluyen queso, huevos, yogurt, nueces, semillas frijoles, arvejas y garbanzos cocinados. El tamaño de las porciones en el patrón corresponde a cantidades cocinadas. Legumbres secas o enlatadas, como lentejas, arvejas o frijoles refritos son reembolsables como carne - sustituto de carne o como vegetal, pero no los dos a la misma vez en la misma comida o merienda.

Las sopas comerciales, excepto frijoles, lentejas o arvejas, no son reembolsables. El yogurt puede substituir la carne - sustituto de carne, para almuerzos, meriendas o cenas. Sea muy específica para evitar rechazos.

Es importante que usted cumpla con los requerimientos sobre el tamaño de las porciones de carne – sustitutos de carne. Si usted sirve mantequilla de maní al almuerzo o en la cena, por ejemplo, deberá añadir otra porción de carne - sustituto de carne para cumplir con los requisitos. Cantidades pequeñas (menos de 3 cucharadas) de carne o sustitutos de carne, usados como guarnición no cuentan para satisfacer el requerimiento. Por ejemplo, el queso parmesano usado sobre la pasta, o el huevo usado en los empanizados.

Nueces; un consejo de precaución: los infantes y niños menores a 3 años están en mayor riesgo de ahogarse con comidas chiquitas. Le recomendamos servir nueces solo a niños mayores. Las nueces no pueden substituir más de la mitad del requisito de carne - sustitutos de carne durante las meriendas.

La comida congelada y comidas rápidas, incluyendo pizzas, comidas de restaurante, macarrones con queso de caja, ravioles, taquitos y mini-pasteles de supermercado no son reembolsables. Las comidas hechas en casa son reembolsables, pero deben ser marcadas como comida casera (HM). Asegúrese de cumplir con las porciones mínimas cuando prepara la comida.

El tipo de queso debe ser especificado. Los subproductos e imitaciones de queso (e.g. queso crema, queso americano *Kraft*) no son reembolsables. El queso crema y *Neufchatel* no son reembolsables porque tienen poca proteína y mucha grasa. El queso parmesano en la pasta no cuenta porque es bajo en proteína.

Los productos de pasta con carne, incluyendo ravioles comerciales y pasteles de carne no son reembolsables porque son bajos en proteína. Sin embargo, los ravioles, taquitos, pasteles de carne y tamales hechos en casa si son reembolsables, si cumplen los requisitos de tamaño de las porciones. Asegúrese de identificarlos como hechos en casa (HM).

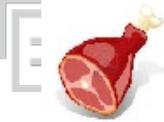
Pescado no comercial (pescado artesanal) y Silvestre no es reembolsable por razones de seguridad. Carne de animales sacrificados en casa no es reembolsable. Un inspector de *USDA* debe inspeccionar la carne para que sea reembolsable. Imitaciones de cangrejo tampoco es reembolsable por tener poca proteína.

Reembolsable

No reembolsable

- Carne de res
- Pollo-pavo
- Pescado – mariscos
- Cordero
- Cerdo-jamón
- Huevos
- Quesos naturales (e.g. cheddar, Colby, monterrey, jack, mozzarella, suizo, provolone)
- Requesón
- Carne enlatada que especifica que es 100 % carne de res o puerco o pavo
- Frijoles; enlatados o cocinados (e.g. pinto, garbanzos, arvejas, rojos)
- Yogurt para meriendas. Yogurt y leche solo cuenta como 1 ítem
- Mantequilla de maní **
- Nueces y semillas ** - Niños menores de 5 están en mayor riesgo de asfixiarse. **No sirva nueces a niños menores de 3 años**
- Pastel de carne hecho en casa. Especifique HM en el menú
- Quiche – Hecho en casa (HC)
- Sopas y guisos hechos en casa, especifique el tipo de carne
- Macarrones con queso hechos en casa con queso natural
- Salchichas *
- Tofú
- Palitos de pescado - CN & *
- Perros calientes 100% carne *
- Tortitas de pollo - CN & *
- Perros calientes de maíz – CN & *

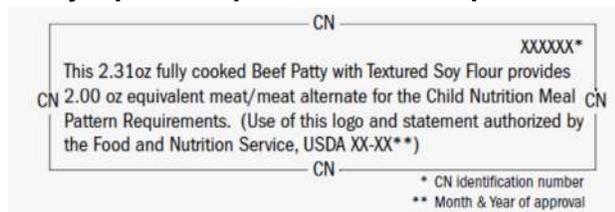
Las comidas marcadas () son altas en grasa y contienen aditivos. Se recomienda que las sirva con poca frecuencia, menos de dos veces por semana (contando todas las comidas) o evítelas del todo



- Tocino, tocinitos, *Sizzlelean*, otros substitutos de tocino o tocino de pavo
- Mortadela
- Sopas de carne enlatadas
- Pastas con carne enlatadas
- Quesos crema
- Queso en polvo de cualquier tipo
- Tempe
- Proteína de soya 100%
- Pepperoni
- Sopas comerciales, como sopa de fideos con pollo (no tienen suficiente proteína)
- Bellotas, coco, nutela, castañas, semolina de semillas

CN = Productos que requieren etiquetas CN (nutrición para niños) son solo reembolsables si la etiqueta es enviada a la oficina de CACFP con su reporte mensual. Solo es necesario hacerlo una vez y será guardado en los archivos. Tenga en consideración que le vamos a pedir mostrar el producto durante las visitas de comida. Si decide cambiar de producto debe enviarnos la etiqueta del nuevo producto.

Ejemplo de la apariencia de una etiqueta CN:



** Semillas y nueces solo cuentan por el 50% de una porción de almuerzo o cena. Debe complementarse con carne - substituto de carne. Los productos enlistados arriba no cuentan porque son muy bajos en proteína y contienen muy poco hierro.

Frutas y Vegetales

Cada desayuno, almuerzo y cena debe contener vegetales y (o) frutas. Las meriendas también pueden tener un componente de frutas y vegetales.

Para cumplir con los requisitos; una porción de fruta y una porción de vegetales deben ser parte del almuerzo y la cena. Las siguientes combinaciones cuentan como una porción:

Vegetales mixtos congelados o enlatados	Ensaladas verdes, ensaladas de vegetales
Arvejas o zanahorias enlatadas o congeladas	Sopas y guisos caseros
Ensalada de frutas caseras	Ensalada de frutas enlatadas.

Los vegetales mixtos, ensalada de frutas o ensalada verde no necesitan mayor descripción en los menús (lista de ingredientes) si contienen 100% frutas y(o) vegetales.

Las sopas y las comidas combinadas, como estofados y quiches, pueden proveer hasta 1 porción de frutas-vegetales. Una porción adicional de frutas - vegetales, debe ser servida en la cena y el almuerzo. Las sopas de lata deben contener al menos $\frac{1}{4}$ de taza de vegetales por porción para contar para los requisitos de vegetales.

Los frijoles, garbanzos, lentejas y arvejas pueden contar como una porción de carne o una porción de vegetales, pero no ambas en la misma comida.

Mida los vegetales después de que los ha preparado. Por ejemplo, mida el maíz congelado después de cocinarlo. Drene el líquido antes de medir las porciones. Cantidades pequeñas (menos de $\frac{1}{8}$ de taza) de verduras y frutas no pueden contarse como parte del requisito de frutas y verduras.

Una comida no puede incluir un alimento idéntico en dos formas diferentes y recibir reembolso. Por ejemplo, jugo de naranja servido con pedazos de naranja.

Sirva frutas frescas de estación para abaratar costos. Cualquier fruta o vegetal congelado, enlatado (comercialmente) puede ser usado para cumplir con el requisito de frutas y verduras. Variedad de frutas y verduras deben ser incluidas en las comidas.

Los jugos de frutas y verduras deben ser 100% jugo natural. Las mezclas son aceptadas siempre y cuando sean 100% jugo. Por supuesto las bebidas que no son 100% frutas o vegetales no son reembolsables. Por favor lea la lista de ingredientes con cuidado.

Por razones de riesgo de salud y seguridad las comidas enlatadas en casa no son reembolsables.

Actualmente existen muchas sopas y enlatados que cumplen con los requisitos de *USDA* para contar como frutas - vegetales o carne - substitutos de carne:

- Tomate: una porción de frutas -vegetales. Esto incluye tomate, crema de tomate, tomate y arroz o pasta u otro componente básico.
- Vegetales: Una porción de frutas - vegetales. Incluyen vegetales, y vegetales con otros componentes básicos, como carne. No cuenta como carne - substituto de carne porque las cantidades son muy pequeñas.
- Minestrone: Una porción de frutas - vegetales.
- Crema de almejas: una porción de frutas - vegetales. El ingrediente principal es papas. Las almejas sirven solo para dar sabor y por lo tanto no cuentan como carne - substituto de carne.
- Arvejas y frijoles: estas sopas condensadas pueden ser servidas como carne -substituto de carne o frutas-vegetales.

Todos los demás: todas las demás sopas no son reembolsables.

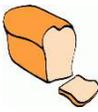
Frutas y verduras reembolsables	Frutas y verduras no reembolsables
<ul style="list-style-type: none"> • Salsa de arándanos • Frijoles secos- <i>cuenta como vegetal o carne, pero no ambas</i> • Frutas secas • Frutas- Cualquier tipo, congeladas o enlatadas • Jugo de frutas o vegetales – fresco, congelado o enlatado; <i>debe ser 100%</i> • Ensalada de frutas – cuenta como un ítem • Frutas añadidas a pasteles. – <i>cuenta solo como como parte de la porción de frutas-vegetales. Revise la cantidad</i> • Salsa casera. Debe especificar (HM) • Barras de jugo – deben ser 100% jugo • <i>Popsicles</i>- 100% jugo y hecho en casa (HM) • Vegetales mixtos, <i>cuentan como una porción</i> • Tomate y lechuga. Servidos juntos cuentan como una porción (por ejemplo, en tacos y emparedados) • Salsa de tomate – debe ser hecha en casa. (HM) • Vegetales- frescos o enlatados <p>Nota: Lechuga y jitomate cuentan como UN componente. Jugo es limitado a servir una vez al día en la merienda o desayuno.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alfalfa o frijoles germinados • Mantequilla de manzana • Platanitos fritos • Salsa de tomate y otros condimentos • Cilantro • Pizzas y salsa para pasta comercial • Néctar de frutas • Pasta de frutas para untar • Bebidas de frutas • Ponche de frutas • <i>Hominy/Posole</i> • Gelatina, jaleas y conservas • <i>Kool-aid</i> • Limonda • Hongos • Aceitunas • Cebollas • Perejil • Posole • Relleno para pastels • Pasas • <i>Sunny Delight/Tampico</i> • <i>Tang</i> • Pasta o salsa de tomate

Granos y panes

Los panes integrales, panes enriquecidos y pasta y granos cocinados satisfacen este requisito. Para recibir reembolso por pan y sus substitutos el primer ingrediente debe ser grano entero o harina enriquecida. Asegúrese de revisar la lista.

Los panes integrales son la mejor opción, porque no han sido refinados, por lo tanto, tienen más fibra y ciertos nutrientes. Enriquecido significa que le han añadido tres tipos de vitamina B (riboflavina, niacina y tiamina) además de hierro, después del refinamiento (que quita estos nutrientes). Sin embargo, esto no provee los mismos beneficios que la versión no alterada.

El empanizado de palitos de pescado, y tortitas de pollo congeladas y pollo frito no es reembolsable. Sin embargo, el empanizado en los perros calientes de maíz cuenta como grano y pan. La única parte *crisp/cobbler* reembolsable es la fruta. Asegúrese que la porción de fruta cumple con los requisitos mínimos. Deben ser servidos solo en algunas ocasiones y no todos los días.

Reembolsable	No reembolsable
<ul style="list-style-type: none"> • Panecillos (<i>Bagels</i>) • Galletas • Pan (integral, blanco enriquecido, pita, naan, centeno) • Cereal, frío o caliente pero bajo en azúcar, especifique el tipo • Pan de maíz y perros calientes de maíz • Galletas saladas, especifique el tipo • Crepas y cangrejos (<i>croissants</i>) • Rollitos chinos y wantan • Pan francés • Pan de frutas y vegetales (pan de zucchini, banana, o calabaza) • Galletas Graham (no sirva a infantes) • Galletas de animalito • Granos, como cuscús, amaranto, centeno, cebada, quínoa y avena • Pasta • Arepas • <i>Party mix</i> – solo para la merienda • Pan de pastel, en platos como quiche • Masa de pizza • Pretzels, solo para merienda • Polenta • Arroz, integral, Silvestre, blanco, rojo, en pasteles, etc... • Rollitos, de todo tipo • Relleno alto en pan, ambos casero y comercial • Tortillas de taco • Tortillas, de trigo y maíz 	<div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> • Empanizado, en palitos de pescado y tortitas de pollo etc. • Tortas • Maíz caramelizado • Cereal alto en azúcar (si el azúcar es el primer o Segundo ingrediente) • Queso frito • Hojuelas de papa, maíz, tortilla, etc... • <i>Cobblers and crisps</i> (horneado con mermelada) • Maíz, porque cuenta como un vegetal • Donas • Sémola • Conos para helados • Harina de nueces o semillas • La base de los pasteles dulces (pies) • Palomitas de maíz • Papas, cuenta como un vegetal • Tapioca • Ramen • Germen de trigo • Pudín de pan • Brownies • Galletas y barras dulces (sorbetos de vainilla, todas las galletas dulces, etc...) • Pudín de arroz, debe ser casero (HC) • Rollitos de canela. • Pasteles de café. • Barras de granola. • <p>* Nota: Los Cereales no son reembolsables si el azúcar es el primer o el segundo ingrediente y no pueden contener mas de 6 gramos de azucar. Si tiene dudas pida la lista de cereales</p>

Meriendas

Los jugos no se pueden servir solamente con leche (evite dos líquidos). La leche no se puede usar como el segundo componente de una merienda si el yogurt es usado como alternativa a la carne. Galletas y panes dulces solo se pueden servir en las meriendas y no más de dos veces por semana.

Los siguientes son algunas ideas para bocadillos basados en grupos por edad.

1-5 años:

1 manzana pequeña	2 ramitas de brócoli medianas
1 Cucharada de mantequilla de maní	½ oz de queso
6 palitos de zanahoria	9 uvas
4 palitos de apio	1 nectarina
1 oz de requesón	½ rollito inglés
2/3 Banano	1/8 th taza de puré de frijol
½ taza de leche	1 tortilla

6-12 años:

1 ½ manzana pequeña	4 ramitas de brócoli medianas
2 Cucharada de mantequilla de maní	1 oz de queso
9 palitos de zanahoria	18 Uvas
6 palitos de apio	1 nectarina
2 oz de requesón	1 rollito inglés
1 Banano	1/4 th taza de puré de frijol
1 taza de leche	2 tortillas

Sección 3: Infantes

Usted debe seguir las siguientes guías de *USDA* cuando les sirve comidas a infantes. Estas guías apoyan la campaña de promoción americana para amamantar. Usted puede ser reembolsada por las comidas que contienen solo leche materna. Si una madre viene a la casa de la proveedora y amamanta al niño esta comida es reembolsable. Se recomienda que la leche materna y no fórmula desde el nacimiento hasta los 11 meses. La fórmula y el cereal infantiles deben ser fortificados con hierro.

Alimente los infantes cuando parezcan hambrientos y un formulario de consentimiento de los padres es enviado al patrocinador, al menos que tenga instrucciones específicas de los padres que el bebé debe someterse a un horario de alimentación por razones médicas específicas. Continúe alimentándolos hasta que vea señales de que están llenos. Nunca fuerce un infante a terminar su biberón; ellos pueden juzgar cuanto necesitan.

Requisitos de comidas para infantes por mes

Infantes 0-5 meses se debe alimentar solo con leche materna o fórmula.

Comida sólida para infantes entre 6-12 meses: se debe introducir cuando el infante está suficientemente maduro. Los padres deben ser consultados en la decisión de introducir nuevas comidas sólidas. Estas deben ser introducidas una a la vez o en forma gradual algunas veces durante este rango de edad.

Si un infante no puede comer o tomar un ítem requerido por *CACFP*, usted debe enviarnos una carta del médico explicando las necesidades del infante. Un infante que está amamantándose puede ser reclamado siempre y cuando la madre se ordeñe y deje la leche en la guardería para que la proveedora (or) lo alimente (el nombre del bebe y de la madre debe documentarse en el biberón).

Cuando un niño cumple un año el patrón de alimentación infantil no es apropiado y un patrón para niños mayores debe usarse (menús y asistencia diaria). Si un niño no está comiendo comidas de la lista de niños mayores cuando cumplen un año, se requiere una carta del médico.

Infantes: Fórmula

Todas las guarderías que participan en el programa de alimentación y con **infantes registrados en el programa, deben proveer al menos una fórmula fortificada con hierro para cumplir con las regulaciones estatales.** Los padres no deben proveer la fórmula al menos que la fórmula sea diferente a la que la proveedora (or) usa. Si un padre provee fórmula, debe firmar una renuncia a la fórmula ofrecida por la proveedora. Una copia de los formularios de renuncia puede ser adquirida a través de su consultora de programa. Abajo hay una lista de las fórmulas reembolsables, cualquier fórmula que no aparezca en la lista requiere una carta del médico para ser reembolsadas. Por favor llame a la oficina si no ve la fórmula que usted está sirviendo.

Fórmulas infantiles basadas en leches:

- *Carnation Good Start, Enfamil w/Iron, Enfamil AR, Lacto free, Similac w/Iron, Similac Lactose Free.*

- *Wyeth-produced private label store brand (polvos): Albertson's Baby Basics, Babymil, Food Lion, Fred Meyer, Hill Country Fare, Kroger, Meijer, Parents' Choice (vendidos en Wal-Mart), Perfect Choice, Smith's, Target.*

Fórmulas infantiles basadas en soya:

- *Carnation Alsoy, Isomil, ProSobee*
- *Wyeth-produced private label store brand (powders): Albertson's Baby Basics, Babysoy Protein, Food Lion, Fred Meyer, Kroger, Meijer, Parents' Choice (vendidos en Wal-Mart), Perfect Choice, Smith's, Target.*

Fórmulas de seguimiento fortificadas con hierro: (solo para niños mayores de 4 meses que están comiendo cereales y otras comidas de bebé)

- *Carnation Follow-up (milk based)*
- *Carnation Follow-up (soy based)*

Infantes: Cereal

Cereales para Infantes es definido como “cualquier cereal seco, fortalecido con hierro, y reconocido como cereal infantil que se mezcla normalmente con fórmula o con leche antes de su consumo.” El programa solo reembolsa los cereales fortificados con hierro.

Cereales que **NO** son reembolsables como parte de la categoría de cereales para infantes incluyen:

- Los cereales fortificados con hierro que contienen fruta no son reembolsables.
- Los cereales infantiles enlatados (no secos) no son reembolsables.
- Cereales preparados para comer (frío y seco) y los cereales de desayuno (cocinados) no se consideran fortificados con hierro. Por ejemplo, *Cheerios* no es un cereal infantil.



Reembolsable (cereal puro)



No Reembolsable (cereal con banano)

Nota: Nunca se debe añadir cereal infantil al biberón. También, si se agrega fórmula al cereal infantil, esa fórmula no cuenta para el requisito de fórmula líquida.

Introduciendo comidas sólidas en la dieta del infante

No se recomienda dar comida sólida a los bebés antes de los 4 a 6 meses de edad. Dependiendo del desarrollo del niño se puede comenzar a servir nuevas comidas. Las agresivas campañas de mercadeo de las industrias que producen comida, de bebé han propagado la creencia que los alimentos sólidos ayudan a que los niños duerman mejor; como consecuencia a muchos bebés se les da comida sin estar preparados. Las siguientes son razones para no dar comida a niños antes de los 4 meses:

- Posibles reacciones alérgicas.
- El bebé no está suficientemente desarrollado para comer o digerir comida sólida.
- Si el bebé no está listo para comer con una cuchara, probablemente no necesita comer comidas infantiles para satisfacer sus necesidades nutricionales.

Algunas maneras de demostrar que el bebé está listo para comida sólida incluyen:

- Cuando el bebé es capaz de pasar la comida de la lengua.
- Habilidad para masticar comida.
- Habilidad para sentarse quieto con complete control del cuello y cabeza.

Comida casera para bebés

La comida casera para bebés es normalmente más barata que los productos comerciales y es fácil de preparar. Con frecuencia a los infantes se les puede dar las mismas comidas que a otros niños, con solo cambiar un poco la textura. Separe la porción para los bebés antes de añadir condimentos, después ponga la comida en la licuadora, en un procesador o maje a mano hasta que se vuelva puré; después añada jugo de agua o caldo para suavizar la comida. Si usa una licuadora o procesador recuerde que los vegetales se licúan mejor en grandes cantidades y las carnes en pequeñas cantidades. Cuando el bebé está pequeño use el botón "Puré" y cuando el niño crece "picar o moler" para una consistencia más áspera.

La comida y vegetales se deben cocinar al vapor o rostizada en el horno para retener más nutrientes. Las frutas y vegetales deben lavarse, pelarse y remover las semillas (si tienen). También remueva el exceso de grasa y la piel del pollo y carnes.

Si usted prepara la comida del bebé en la casa asegúrese que los utensilios para cocinar están limpios. No utilice comidas enlatadas que contienen azúcar, sal u otros ingredientes innecesarios. La comida casera para bebés debe prepararse con comidas frescas o congeladas, sin sal añadida, azúcar o grasa. No vuelva a congelar comida descongelada.

Infantes: Frutas y vegetales

Las comidas comerciales que se pueden reembolsar en la categoría de frutas y vegetales incluyen:

- Comida comercial infantil que solo incluye verduras y frutas en la lista de ingredientes son reembolsables.
- Comida comercial infantil que incluye varias frutas y verduras, pero solo incluye verduras y frutas en la lista de ingredientes son reembolsables.

Las comidas comerciales que **NO** se pueden reembolsar en la categoría de frutas y vegetales incluyen:

- Cenas infantiles comerciales que tienen frutas o verduras como el primer ingrediente no son reembolsables.
- Comida infantil envasada en la sección de cereales con frutas no son reembolsables.
- Comida comercial infantil en la categoría de postres (normalmente tienen la postre o pudín en como parte del nombre o en la etiqueta) no son reembolsables.



Reembolsables (solo vegetales)



No reembolsables (vegetales con espaguetis)

Carnes/substitutos de carne

Comida comercial infantil reembolsables como parte del componente de carnes y alternativas de carne incluyen:

- Comida infantil comercial de carne (incluyendo res, pollo, pavo, cordero, ternero y jamón).

Comida comercial infantil **NO** reembolsables como parte del componente de carnes y sustitutos de carne incluyen:

- Comida comercial infantil que combinan varias comidas no son reembolsables porque es difícil de estimar la cantidad de los diferentes componentes (por ejemplo, pollo/arroz), sin embargo, estas comidas se pueden servir como comidas adicionales.
- Palillos de carne, que parecen pequeñas salchichas, (*finger sticks*) y tortitas de pollo (*chicken nuggets*) no son reembolsables.
- Palitos de pescado comercial y otros productos marinos empanizados, pescado enlatado con huesos y salchichas no son reembolsables.
- El yogurt no es reembolsable.
- Nueces, semillas y mantequillas de nueces no son reembolsables.



Reembolsable



No reembolsable (carnes mixtas)

Pan y galletas

Comidas para bebé y comerciales que son reembolsables como parte del componente pan/galletas:

- Deben estar hechos con harina integral o enriquecida.

Recuerde: no le debe dar productos que contienen miel a los infantes (e.g. galletas Graham).



Patrón de Comida para Infantes

Desayuno	
Nacimiento hasta 5 meses	6 meses hasta 11 meses
4-6 onzas líquidas de leche materna ¹ o fórmula ²	6-8 onzas líquidas leche materna ¹ o fórmula ² ; y 0-4 cucharadas de: cereal infantil ^{2,3} carne, pescado, ave, huevo entero, frijoles secos cocidos, o guisantes secos cocidos; o 0-2 onzas de queso; o 0- 4 onzas (volumen) de queso cottage; o 0-4 onzas o ½ taza de yogur ⁴ ; o una combinación de lo mencionado ⁵ ; 0-2 cucharadas de vegetales o frutas o una combinación de ambas ^{5,6}

¹ La leche materna o fórmula, o ambas porciones, deben ser servidas; sin embargo, se recomienda que la leche materna sea servida en vez de fórmula desde el nacimiento hasta los 11 meses. Para algunos infantes que toman leche materna que regularmente consumen menos de la cantidad mínima de leche materna por comida, una porción menos de la mínima cantidad de leche materna puede ser ofrecida, con leche materna adicional ofrecida más tarde si el infante consume más.

² La fórmula infantil y el cereal seco infantil deben ser fortificados con hierro.

³ Comenzando octubre 1, 2019, las onzas equivalentes serán usadas para determinar la cantidad de granos que podemos acreditar.

⁴ El yogur no debe de contener más de 23 gramos de azúcares totales por cada 6 onzas.

⁵ Una porción de este componente es requerido cuando el infante está listo desarrolladamente para aceptarlo.

⁶ Jugos de fruta y vegetales no se deben servir.

Almuerzo y Cena	
Nacimiento hasta 5 meses	6 meses hasta 11 meses
4-6 onzas líquidas de leche materna ¹ o fórmula ²	6-8 onzas líquidas de leche materna ¹ o fórmula ² ; y 0-4 cucharadas de: cereal infantil ^{2,3} carne, pescado, ave, huevo entero, frijoles secos cocidos, o guisantes secos cocidos; o 0-2 onzas de queso; o 0-4 onzas (volumen) de queso cottage; o 0-4 onzas o ½ taza de yogur ⁴ ; o una combinación de lo mencionado ⁵ ; y 0-2 cucharadas de vegetales o frutas o una combinación de ambas ^{5,6}

(diríjase a números mencionados arriba para más información)

Merienda	
Nacimiento hasta 5 meses	6 meses hasta 11 meses
4-6 onzas líquidas de leche materna ¹ o fórmula ²	2-4 onzas líquidas de leche materna ¹ o fórmula ² ; y 0-½ rebanada de pan ^{3,4} ; o 0-2 galletas ^{3,4} ; o 0-4 cucharadas de cereal infantil ^{2,3,4} ; o cereal "listo para comer" ^{3,4,5,6} ; y 0-2 cucharadas de vegetales o fruta, o una combinación de ambos ^{6,7}

⁵ Cereales de desayuno, deben contener no más de 6 gramos de azúcar por onza seca (no más de 21.2 gramos de sacarosa y otros azúcares por 100 gramos de cereal seco).

Infantes: Salud y seguridad

Los bebés son particularmente susceptibles a problemas digestivos, por lo tanto, cuando les prepara alimentos es extremadamente importante ser cuidadosos y tener una higiene adecuada. Las bacterias encontradas en la comida se pueden multiplicar a niveles dañinos en unas pocas horas. Les presentamos algunas guías a seguir cuando prepara comida para bebés:

- Tenga las manos limpias.
- Use utensilios limpios.
- Cocine o prepare la comida inmediatamente después de sacarla del refrigerador.
- No reintroduzca la cuchada para probar la comida en la olla mientras cocina.
- Sirva la comida a los bebés en un plato, en lugar de darles directamente del recipiente donde la comida ha sido almacenada.
- Almacene en la refrigeradora por un máximo de dos días la comida que usted ha cocinado, o comida preparada después de abrir recipientes.

Nota: algunas comidas son peligrosas para los niños si se comen con los dedos, ellos podrían no masticarlos completamente. Pequeños pedazos podrían ser inhalados y entrar en los pulmones. Algunas de estas comidas son:

- Perros calientes.
- Zanahorias crudas.
- Mantequilla de maní.
- Palomitas de maíz.
- Guisantes o frijoles crudos.
- Papas y piezas de tortillas.
- Apio crudo.
- Bayas enteras o sin semillas.
- Manzanas.
- Uvas.

Los vegetales listados arriba deben ser cocinados al vapor si los niños (as) los van a comer con los dedos. Los perros calientes deben ser cortados en tiras largas. Las nueces, frijoles, guisantes secos y mantequilla de maní, no son reembolsables como carne – substitutos de carne para niños menores de un año si usted está en el programa CACFP.

Aunque la miel es totalmente segura para niños mayores de un año y adultos, **nunca debe ser servida a menores de un año**. La miel a veces contiene esporas de la bacteria que causa botulismo. Los mayores de un año y adultos pueden consumir estas bacterias sin riesgo, pero los bebés aún no han producido los mecanismos de defensa necesarios. También se deben tomar medidas de precaución con la miel usada en comidas y productos horneados porque las altas temperaturas no matan las esporas de la bacteria.

Sección 4: Ingresar Comidas en KidKare

Asistencia Regular Diaria

Las siguientes instrucciones son importantes para completar sus Menús de Asistencia Diaria. Por favor refiérase a estos puntos en la muestra de formularios en la siguiente página.

1. **Desayuno**- Se requiere servir grano, fruta o vegetal y leche en el desayuno. *Nota: la carne- alternativa puede ser sustituido por el componente de grano tres veces por semana.*
2. **Merienda**- Escoja dos componentes e identifique el componente en el área correspondiente.
3. **Almuerzo/cena**- Elija los cinco componentes del plato principal en las categorías correspondientes; como carne – alternativa de carne, pan – alternativa de pan, frutas, vegetales, y leche.
4. **Siempre asegúrese que este completando el menú para la comida correcta.**
5. Para cada comida servida, debe de elegir los nombres de los niños que está reclamando para reembolso. Recuerde que usted solo puede reclamar dos comidas y una merienda, o dos meriendas y una comida por niño por día.
6. Marque la comida del día donde sirvió un grano entero. Recuerde, debe servir una comida rica en grano entero cada día.

Nota: Use **Menús Infantiles** para niños menores de un año. Los **Menús Regulares** son solo para niños de un año y mayores.

Completando sus menús y asistencia se debe hacer a diario. KidKare es una aplicación basada en web que funciona en la mayoría de los navegadores de web. No necesita descargar ni instalar ningún software en su computadora o dispositivo móvil para usarlo. Simplemente abra un navegador de web y navegue al sitio **app.kidkare.com** para iniciar una sesión. Su patrocinador del programa de alimentos le proporciona su nombre de usuario y contraseña.

Para **ingresar comidas**, acceda al menú a la izquierda en la página de inicio, haga clic en **Comidas** y luego:

1. Haga clic en **Alimentos**. Después haga clic en **Poner Alimentos**. Se abre la página **Poner Alimentos**.
2. Seleccione **Niños o Infantes**
3. Asegúrese de seleccionar la fecha correcta en la parte superior de la página
4. Haga clic en el menú desplegable **Seleccionar Alimento** y seleccione la comida que quiere grabar (Desayuno, Merienda AM, Almuerzo, Merienda PM, Cena o Eva. Merienda)
5. Haga clic en el **menú desplegable de cada componente de comida** y seleccione los alimentos que se sirvieron en esta comida. Puede comenzar a escribir el nombre de un alimento para filtrarlo a un alimento específico
6. Para el componente **Pan / Alternativo**, haga clic en el símbolo  cerca de donde le pregunta si **Es esto Rico en el Grano** para marcar el pan / alternativo como rico en granos enteros. El patrón de comidas CACFP ([CACFP meal pattern](#)) requiere que sirva al menos una comida rica en granos enteros cada día.
7. Haga clic en el nombre de cada niño para marcarlos como presentes para la comida.

Muestra de menú regular

Para acceder al menú infantil y asistencia, seleccione **Alimentos** → **Poner Alimentos** → **Niños**.

Alimentos > Poner Alimentos

10/14/2019

Infante Niños

Desayuno

Turno 1 07:00 a. m.

Turno 2 08:00 a. m.

Menú Guardar Borrar

+ Crear Mi menú

Carne/sustituto

Pan/sustituto

¿Es esto entero rico en el grano? No

Fruit

Verduras

Leche

¿Sirvo bastante comida?

Menú de asistencia diaria de infantes de CACFP

Para acceder al menú infantil y asistencia, seleccione Alimentos → Poner Alimentos → Infante.

KidKare by Minute Menu

Hogar eFormas Alimentos Poner alimentos Añadir/editar menús Planear menús

Alimentos > Poner Alimentos

04/24/2020

Infante Niños

Seleccione alimento

Para instrucciones de cómo llenar el menú de asistencia diaria de infantes por favor refiérase al menú de asistencia diaria regular que se encuentra arriba. La única diferencia con el menú de asistencia regular es que el menú de infantes es por meses de edad.

Menú de comidas para infantes. Cada comida se divide en tres subgrupos.

- **0-5 meses de edad** – leche materna o fórmula en todas las comidas (e.g. desayuno, meriendas, almuerzo o cena).
- **6-11 meses de edad** –leche materna o fórmula o las dos. Con el consentimiento de los padres, pueden servir alimentos sólidos, como frutas o verduras, cereales para bebés, carne / sustituto de carne, dependiendo de la comida que se sirva y de lo que sea apropiado para el desarrollo del bebé.
- **Por favor refiera al patrón de comidas para infantes para determinar los componentes y cantidades.**
- **Importante-** Sólo introduzca alimentos sólidos a los bebés que han sido aprobados por los padres del bebé.

Muestra de formulario de matrícula

Por favor revise la sección 1, instrucciones para la matrícula de niños (as) para las instrucciones de cómo inscribir a un nuevo niño (a) en CACFP.

Proveedora: Account: as Test WebKids #100000 101 Test Street Test City CA 990010000 Grada:	Tel: (831) 101-0101 Monitor: CynthiazzzRecknagel(INFORME DE INSCRIPCIÓN DE NIÑO	Agencia Patrocinadora del Programa de Alimento: Community Bridges 18 W. Lake Ave. Suite R. Watsonville CA 950760000 (831) 688-8840
INFORMACIÓN DE NIÑO:		Status: Active	
Nombre: Blue Dirección: 178 Crestview Ct Ciudad: Watsonville Fecha de Nacimiento: 01/03/2011	Inicial: C Estado: CA C.P.: 95076 Fecha de Inscripción: 02/01/2013 Edad desde Fecha Imprimida: 8y 9m	Apellido: Berry Estado: CA C.P.: 95076	Etnicidad: Hispanic Raza: Sexo:
INFORMACIÓN SOBRE PADRE:		Estancia de Noche Aprobada: No	
Nombre: Socorro Ramirez Dirección: 178 Crestview Ct Ciudad: Watsonville Tel: (831) 722-1920	Estado: CA C.P.: 95076 Trabajo: (831) 722-1920	Email:	Fuente de Pago:
HORARIO NORMAL:			
Días Participantes: LUN MAR MIE JUE VIE SAB Comidas Participantes: DSY MAM ALM MPM CEN		Tiempos de Día Laborable: 07:30 AM - 05:00 PM Tiempos de Fin de Semana: 09:00 AM - 05:00 PM	
INFORMACIÓN ESCOLAR:			
Tipo de Escuela: Unspecified Nombre de Escuela: Tiempo Entrada/Salida: -	# de Escuela: Distrito Escolar: Días Asistiendo:		
INFORMACIÓN ESPECIAL:			
Participará en CACFP: Si Necesidad Especial: NO Dieta Especial: NO <i>Si cualquiera es Sí, ate una declaración médica firmada.</i>		Relación a Proveedora: NotRelated	

Dear Family, Congratulations!

Su proveedora ha elegido afiliarse al Programa de Alimento del Cuidado del Niño y del Adulto (CACFP). Este programa amplía el programa de Comida Escolares a niños en casas de cuidado de día de Grupo y Familia. El USDA tiene guías que su proveedora ha consentido en seguir. Bajo regulaciones del CACFP, su Proveedora no puede cobrarle un honorario separado para comidas reclamadas para el reembolso, y deben proveer todos los componentes necesitados para resolver los requisitos. En un esfuerzo para mejorar nuestro Programa, periódicamente conducimos encuestas de casa donde pedimos que padres proporcionen información para verificar la asistencia de sus niños en este cuidado de niños.

He verificado que la información en este formulario está correcta. He recibido una copia de este formulario completado y la hoja Construyendo Para el Futuro.

Firma de Padre/Guarda: _____ Fecha: _____

Recordatorios

Al seleccionar el número de asignación del niño, tenga cuidado de nunca usar el mismo número para dos niños diferentes a su cuidado al mismo tiempo.

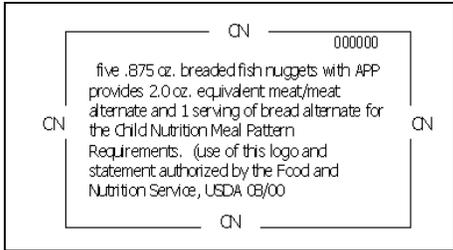
- Registro de nuevos niños: Usted autorizará el formulario de registro del niño para registrar un nuevo niño en el Programa de Alimentos. Debe completar un formulario de registro en línea para cada nuevo niño, o las comidas de los niños no serán reembolsadas
- Escriba las fechas de los feriados en los que su guardería está operando. Los feriados nacionales son: Año Nuevo, día de Martin Luther King, día de Presidentes, día de Conmemoración, día de Independencia, día del Trabajo, día de Veteranos, Acción de Gracia y Navidad
- Tenga en cuenta los niños (as) que comenzaron el kínder o primer grado
- Actualice la información de niños dejando la guardería. Por favor indique el último día a su cuidado.
- Si un niño escolar está recibiendo merienda o almuerzo porque está atendiendo su guardería durante vacaciones, cambios de horario, vacaciones de escuela, feriados escolares o días reducidos; usted debe indicar el niño y la razón para el cambio de horario y fecha
- Si hay cambios en el horario de servicio por favor de avisarle a su consultante de programa
- **También debe documentar si un niño asiste a su guardería en un día feriado, o un día que normalmente no están bajo su cuidado o un fin de semana**
- Si un niño (a) cumple un año durante el mes, recuerde que usted debe empezar reclamar ese niño (a) en el menú regular a partir del día de su cumpleaños.
- **IMPORTANTE: REVISE EL INFORME DE ERROR DE RECLAMACIÓN** en KidKare después de cada reclamo para asegurarse de que toda la asistencia y las comidas se hayan procesado correctamente. Haga clic en Programa de alimentos, Ver reclamos, Seleccionar mes y haga clic en la fecha procesada.

MENSAJE IMPORTANTE PARA PROVEEDORAS: REEMBOLSO DE COMIDAS
Alimentos preparados comercialmente requieren etiquetas NC o etiquetas de nutrición

CACFP requiere que las proveedoras (es) que sirven comida preparada comercialmente obtengan la etiqueta nutricional (CN) del paquete de comida. Estas etiquetas deben ser enviadas con su reporte si quiere que CACFP le reembolse por estas comidas.

Comidas preparadas comercialmente: son cualquier comida rápida o congelada como burritos, pizza, perritos calientes de maíz, tortitas de pollo, carne o pescado empanizado.

Etiqueta nutricional: es una etiqueta que dice cuanto contribuye este producto a los requisitos del patrón alimenticio. Todas las etiquetas aprobadas tienen un número de identificación de seis dígitos impresos dentro de la etiqueta nutricional y en la esquina superior derecha (estas etiquetas cumplen con los requisitos de CACFP, vea el ejemplo abajo).



Etiqueta nutricional: especifica los gramos de proteína, grasa, colesterol, sodio, azúcar y calorías por porción. Estas etiquetas no siempre cumplen con los requisitos de CACFP y deben ser aprobados antes de que la comida sea reembolsable, (vea el ejemplo de abajo).

Estas etiquetas son aceptables si el primer ingrediente es pescado, carne, pollo o vegetales.

Corte debajo de la línea y envíe a: Community Bridges
CACFP
18 W. Lake Ave Suite R.
Watsonville, CA 95076

Nombre de la proveedora _____ fecha _____

dirección _____ teléfono _____

Nombre del producto _____ fabricante _____



Coloque la etiqueta aquí:

Instrucciones para la declaración médica

A continuación, presentamos instrucciones para llenar el formulario de la declaración médica encontrado en la próxima página.

1. **Escuela/agencia:** escriba el nombre de la escuela o agencia que está dando el formulario a los padres.
2. **Sitio:** escriba el nombre del sitio donde las comidas serán servidas (e.g. escuela, guardería, centro comunitario, etc.).
3. **Número de teléfono del sitio:** escriba el nombre del sitio donde la comida será servida (vea el número 2).
4. **Nombre del participante:** escriba el nombre del niño (a) o adulto de la información.
5. **Edad del participante:** escriba la edad del participante, para infantes por favor use la fecha de nacimiento.
6. **Nombre del padre o encargado legal:** nombre del encargado legal de la persona para la que se solicita la carta.
7. **Número de teléfono:** escriba el número de teléfono de los padres o encargado legal.
8. **Marque una:** marque (✓) una caja para indicar si el participante tiene o no alguna incapacidad.
9. **Requiere comida o acomodo especial por discapacidad o condición médica.** Describa la condición que hace que requiera un acomodo especial para comer (e.g. diabetes juvenil, alergia al maní, etc.).
10. **Si un participante tiene discapacidad describa brevemente que actividades importantes en la vida son afectadas por su condición.:** describa como la incapacidad o condición médica le afecta, por ejemplo; la alergia al maní genera una reacción potencialmente letal.
11. **Prescripciones de dieta y acomodo:** describa una dieta especificada por un medico u acomodo específico que ha sido prescrito por un doctor, o las modificaciones solicitadas debido a una condición que no genera discapacidad; por ejemplo “todas las comidas deben ser líquidas o en puré, pues el participante no puede comer alimentos sólidos.
12. **Indicar textura:** marque (✓) una caja para indica el tipo de textura de comida que el participante requiere, si el participante no requiere ninguna modificación marque la casilla “regular”.
13. **A. Comidas que deben evitarse:** haga una lista específica de los alimentos que deben evitarse; por ejemplo “excluir leche líquida”.
B. Sugiera substitutos: haga una lista de alimentos a incluir en la dieta; por ejemplo “jugo fortificado con hierro”.
14. **Adaptación de equipo:** describa el equipo necesario para asistir al participante en la comida. Por ejemplo una tacita de boquilla, cuchara con mango grande, mueble accesible con silla de ruedas, etc.
15. **Firma del preparador:** firma de la persona que llenó el formulario.
16. **Escriba el nombre:** escriba el nombre de la persona que llenó el formulario.
17. **Número de teléfono:** número de teléfono de la persona que llenó el formulario.
18. **Fecha:** escriba la fecha.
19. **Firma de la autoridad médica:** la firma de la autoridad médica que solicita la dieta especial o acomodo.
20. **Nombre:** escriba el nombre de la autoridad médica.
21. **Número de teléfono:** número de teléfono de la autoridad médica.
22. **Fecha:** fecha en la que la autoridad médica firmó el formulario.

DEFINICIONES*:

“Persona con discapacidad” es definida como cualquier persona que tiene un impedimento físico o mental que limita substancialmente una o más actividades de vida importantes, tiene record de estas limitaciones o es reconocido que las tiene.

“Impedimento físico o mental” es cualquier condición (a) o desorden fisiológico, desfiguraciones cosméticas, o pérdidas anatómicas que afectan uno o varios sistemas; neurológico, músculo-esquelético, órganos sensoriales, respiratorio (incluyendo órganos del lenguaje), cardiovascular, reproductivo, digestivo, genital-urinario, sanguíneo, linfático, piel, y endocrinológico; o (b) cualquier desorden psicológico o mental como retardo mental, síndromes orgánico mental, enfermedades mentales o emocionales y discapacidades de aprendizaje.

“Actividades de vida importantes” son funciones como ser capaz de cuidarse a sí mismo, realizar actividades manuales, caminar, ver, oír, hablar, respirar, aprender y trabajar.

“Tener registro de tal impedimento” es definido como tener un historial, o haber sido clasificado (o mal-clasificado) con un impedimento que limita substancialmente una o más actividades de vida importantes.

(*Citas de la sección 504 del Acta 19 de rehabilitación)

Formulario para la declaración médica

Para dietas especiales y/o acomodo especial.

1. ESCUELA/AGENCIA		2. SITIO		3. TELÉFONO DEL SITIO											
4. NOMBRE DEL PARTICIPANTE				5. EDAD O FECHA DE NACIMIENTO											
6. NOMBRE DEL PADRE O GUARDIÁN				7. NÚMERO DE TELÉFONO											
<p>8. MARQUE UNA:</p> <p><input type="checkbox"/> El participante tiene una discapacidad o condición médica y requiere una dieta u acomodo especial, (vea la definición en el reverso de esta hoja). Las escuelas y agencias que participan en programas federales de nutrición deben cumplir con las solicitudes de dieta especial y equipo para acomodo, un médico licenciado debe firmar el formulario.</p> <p><input type="checkbox"/> El participante no tiene ninguna discapacidad, pero solicita dieta o acomodo especial debido a intolerancia a comida, u otras razones médicas. Las preferencias de comidas no son un uso apropiado de este formulario, se alienta a las escuelas y agencias participantes de programas federales a satisfacer solicitudes razonables. Un médico (a), asistente médico, o una enfermera (o) licenciada debe firmar este formulario. 5242</p>															
9. DISCAPACIDAD O CONDICIÓN MÉDICA REQUIERE UNA DIETA ESPECIAL O ACOMODO:															
10. SI EL PARTICIPANTE TIENE UNA DISCAPACIDAD, HAGA UNA BREVE DESCRIPCIÓN DE CÓMO SUS ACTIVIDADES DE VIDA IMPORTANTES SON AFECTADAS POR LA DISCAPACIDAD:															
11. PRESCRIPCIÓN DE DIETA O ACOMODO: (POR FAVOR DESCRIBA EN DETALLE PARA ASEGURAR UNA IMPLEMENTACIÓN ADECUADA)															
<p>12. INDIQUE TEXTURA:</p> <p><input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Picado <input type="checkbox"/> Molido <input type="checkbox"/> Puré</p>															
<p>13. COMIDAS A EVITAR Y SUBSTITUTOS: (POR FAVOR ENUMERE LAS COMIDAS A EVITAR Y SUGIERA SUBSTITUTOS, PUEDE AÑADIR UNA HOJA CON INFORMACIÓN ADICIONAL.)</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center; width: 50%;">A. Evitar estas comidas.</td> <td style="text-align: center; width: 50%;">B. Sugerencia de substitutos.</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </table>						A. Evitar estas comidas.	B. Sugerencia de substitutos.	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
A. Evitar estas comidas.	B. Sugerencia de substitutos.														
_____	_____														
_____	_____														
_____	_____														
_____	_____														
14. ADAPTACIÓN DE EQUIPO:															
15. FIRMA DE QUIEN PREPARÓ*		16. NOMBRE		17. TELÉFONO	18. FECHA										
19. FIRMA DE AUTORIDAD MÉDICA*		20. NOMBRE		21. TELÉFONO	22. FECHA										

* La firma de un médico (a) es requerida para participantes con discapacidades, para participantes sin discapacidades se requiere la firma de un médico (a), asistente médico, o enfermera licenciada.

La información debe estar actualizada para reflejar las necesidades médicas y/o nutricionales vigentes del participante.

De acuerdo con la ley federal y la política del Departamento de Agricultura, esta agencia tiene prohibido discriminar con base en raza, color, nacionalidad, sexo, edad o discapacidad. Para presentar una queja, escriba a: USDA, Director, Office of Civil Rights, Room 326-W, Whitten Building, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410, o llame al 202-720-5964 (voice and TDD). USDA es un empleador y proveedor que no discrimina.

Horarios de comida para niños en el programa de guarderías

Los Horarios de Servicio de Comidas de CACFP

Breakfast / Desayuno	Before /Antes	9:00am
A.M. Snack / Bocado	Between /Entre	9:00am – 11:00am
Lunch / Almuerzo	Between /Entre	11:00am – 1:30pm
P.M. Snack / Bocado	Between / Entre	1:30pm – 4:00pm
Dinner / Cena	Between / Entre	4:00pm – 7:00pm

***Para reclamar comidas del almuerzo o cena para un niño, deberán de permanecer por lo menos 15 minutos para el servicio de comida y para el desayuno y las meriendas deben de permanecer 10 minutos por lo menos.** Los niños no necesitan permanecer sentados por todo el tiempo completo, nomás necesitan estar presentes en la guardería y que se les ofrezca la comida o bocado.

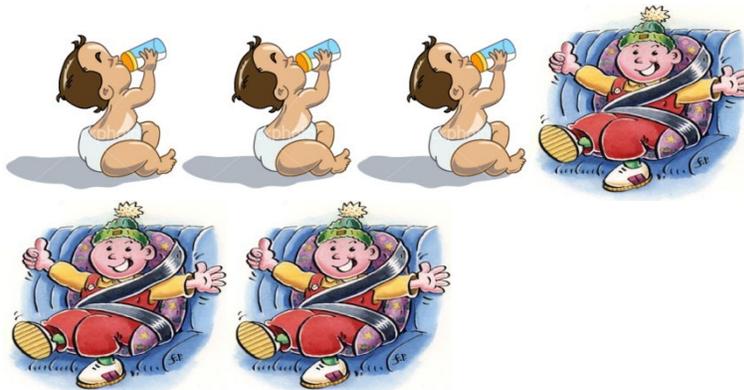
Regulaciones de licencia en cuanto a capacidad

Si su licencia es para 6 o 8 niño puede cuidar

Cuarto bebés únicamente (de 0 a 24 meses)



Tres bebés y tres niños mayorcitos (de por lo menos 2 años); o
Dos bebés y cuatro niños mayorcitos; o
Un bebé y cinco niños mayorcitos; o
Seis niños mayorcitos.



Si en su licencia la capacidad es de 8 niños, o usted ha firmado un “addendum” que usted tiene junto a su licencia, usted puede cuidar



Dos bebés y seis niños mayorcitos (con por lo menos dos niños de 6 años o mayores);
o
Un bebé y siete niños mayorcitos (con por lo menos dos niños de 6 años o mayores)
Ocho niños mayorcitos (con por lo menos dos niños de 6 años mayores)

Los bebés son 0 a 24 meses

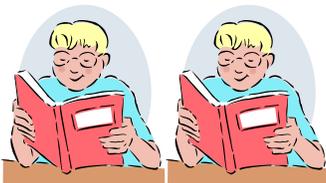
Regulaciones de licencia en cuanto a capacidad

Si su licencia es para 12 o 14 niños usted puede cuidar



Cuatro bebés y ocho niños mayorcitos (de por lo menos 2 años); o
Tres bebés y nueve niños mayorcitos; o
Dos bebés y diez niños mayorcitos; o
Un bebé y once niños mayorcitos; o
Doce niños mayorcitos

Si en su licencia la capacidad es de 14 niños o usted ha firmado un “addendum” que usted tiene junto a su licencia, usted puede cuidar:



Tres bebés y once niños mayorcitos (con por lo menos dos niños de 6 años o mayores); o
Dos bebés y doce niños mayorcitos (con por lo menos dos niños de 6 años o mayores); o
Un bebé y tres niños mayorcitos (con por lo menos dos niños de 6 años o mayores); o
Catorce niños mayorcitos (con por lo menos dos niños de 6 años o mayores)

Los bebés son 0 a 24 meses