



January 2021

One Whole Year of AccuTrak

It's hard to imagine that only one year ago we were all working very hard to make sure we were ready to transition from Minute Menu to AccuTrak. Making sure everyone was trained and had online access. Trying to calm the fears of all those who were venturing into the online world for the first time and trying to make sure that everything was up and working. It was a lot of work for everyone.

Over this past year we have seen marvelous changes and advances in many who thought they could never use the internet, never claim online without the risk of losing their whole claim every month. So many have started learning to check their emails regularly and even how to sent their enrollments and forms by email. It's been great.

The timing ended up being spectacular. By the time the country shut down due to COVID 19, you were all claiming online. That made it possible for us to keep Helping Hands going from our homes and still able to support you, process claims, and make sure you were paid on time. Amazing!

There are still a couple of areas where we are seeing quite a few errors. Please review these areas and make sure that you understand them and are not making these errors:

- ◆ Pre-enroll. Do you know how to pre-enroll new children? Once you pre-enroll you can claim them immediately and not need to wait for us to put the child in the system. ** Also—please remember to send us their enrollment form, signed by the parent, to activate them.
- ◆ Noting when a child is out of school. Now that we will be going back to a more-or-less normal school schedule soon, make sure you note when a school-age child is out of school (so their lunches won't be disallowed). To do so: Go to the top of your app and click on **Changes** -> then **School Age**-> then on the **name of the child** who will be out of school. Type in the date the school is closed and click on the meals the child will be claiming that day -> click on **Save**.

When we call, please answer

A couple of months ago we let you know through the newsletter that all of the reviews being done right now are being done over the phone, either directly, or through a face to face app (Skype, WhatsApp, Facetime, Duo). This is the way we can fulfill our responsibility to the USDA by visiting you regularly and reporting to the state that you are compliant with the regulations. However, we are finding that there are way too many of you who apparently do not like to answer the phone. The call should have the caller ID of Helping Hands. Ignoring the call (especially during your regular hours in care) is counted JUST THE SAME as if we tried to do a home visit and you were not there. An unsuccessful unannounced review will move you to corrective action. Please answer our calls and keep us current with any phone number changes!

January dates to take note of...

- 1st**—*New Year's Day!* Office closed, cannot claim this day.
 - 1-3rd**—Submit your December claim now!
 - 5-7th**—Claims processed, check your claim errors online
 - 18th**—*MLK Jr. Day* (Office closed). No authorization needed
 - 20th** — Newsletters sent out (check your email) - date approx.
 - 25th**—Staff meeting, office closed 1-2 PM
- **NOTE: Due to the ongoing Covid-19 pandemic, we continue to work mostly from our homes. If you need to come to the office, please make an appointment to be sure we are there to help you!**
- Please continue to sign ALL children in & out daily.*



Chicken and Rice Soup

A wonderful cold weather meal!

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| ½ tsp onion powder | ¾ cup celery, chopped |
| Pinch garlic powder | 1 cup carrots, sliced |
| ⅓ tsp poultry seasoning | ¾ cup onions, chopped |
| ½ cup brown rice, dry | 1½ cup mushrooms, sliced |
| 1 qt 3 cups water | ½ tsp dry basil |
| 1 Tbsp chicken base | 2 cups chicken, cooked, dice |

Preheat oven to 350°F. In a pan add onion & garlic powder, poultry seasoning, rice, water, chicken base. Stir. Bring to a boil. Simmer uncovered for 10-15 min, until rice is completely cooked. With a strainer remove ⅓ cup cooked rice, set aside. Add celery, carrots, onions, basil to rice. Cook uncovered until soft. Put all in a blender and blend until smooth, fold in rice that was set aside. On a cookie sheet, place diced chicken in oven to warm (5 min). In 6 child-size bowls, put ⅓ cup chicken, pour 1 cup broth over chicken. Serve. Yield: 6 portions



Enero 2021

Un Año ya con AccuTrak

Es difícil imaginar que tan solo hace un año estábamos trabajando muy duro para asegurarnos de que estuviéramos listos para el cambio de Minute Menu a AccuTrak. Asegurándonos de que todas las proveedoras estuvieran entrenadas y tuvieran acceso en línea. Tratando de calmar los temores de todas aquellas proveedoras que se aventuraban por primera vez al mundo online, y trabajando para que todo estuviera en orden y funcionando. El esfuerzo que se hizo fue grande.

Durante el año pasado, hemos visto cambios y avances maravillosos en muchas de nuestras proveedoras que pensaban que quizás nunca podrían usar el internet, que nunca reclamarían en línea debido al riesgo de perder todo su reclamo todos los meses. Muchas han aprendido a revisar sus correos electrónicos regularmente e incluso han aprendido a enviar los registros de niños y otras formas por correo electrónico. Ha sido sorprendente.

El cambio terminó siendo perfecto, Para el momento en que el país cerró debido a COVID 19, todas nuestras proveedoras estaban reclamando en línea. Eso hizo posible que Helping Hands pudiera trabajar desde sus casas, que pudiéramos ayudarlas, que

pudiéramos procesar los reclamos, y que pudiéramos garantizar su reembolso a tiempo. Asombroso!

Sin embargo, hay un par de áreas en las que estamos viendo algunos errores. Por favor, revise estas áreas y asegúrese que las entiende bien, para así no volver a cometer estos errores:

- ◆ Pre-Registre. Sabe cómo pre-registrar niños nuevos? Una vez que lo pre-registre, lo puede comenzar a reclamar inmediatamente, y no necesita esperar hasta que la oficina lo ingrese al sistema. ** además, recuerde enviar a la oficina el registro del niño, firmado por los padres, para poder activarlo.
- ◆ Anote cuando un niño está fuera de la escuela. Ahora que pronto volveremos a un horario escolar más o menos normal, asegúrese de anotar cuando un niño esté fuera de la escuela (así sus almuerzos no serán desautorizados). Para hacerlo: Vaya a la parte superior de su aplicación y haga clic en **Changes -> luego School Age-> luego** sobre el nombre del niño que no asistirá a la escuela. Escriba la fecha que está cerrada la escuela y clic sobre las comidas que el niño estará reclamando ese día.-> clic y guarde la información (**Save**).

Cuando llamemos, por favor conteste

Hace un par de meses les informamos a través de nuestra carta de noticias que todas las visitas se están haciendo por teléfono, ya sea directamente o a través de una aplicación cara a cara (Skype, WhatsApp, Facetime, Duo). Esta es la forma en que podemos cumplir con nuestra responsabilidad ante el USDA al visitarla regularmente e informar al estado que cumple con las regulaciones. Sin embargo, hemos encontrado que a muchas de ustedes no les gusta contestar el teléfono. La llamada debe tener el indicador de llamadas de Helping Hands. Ignorar la llamada (especialmente durante sus horas regulares de cuidado) se cuenta LO MISMO como si estuviéramos intentando hacer una visita a su casa y usted no está. Una visita sin anunciar sin éxito, dará como resultado a una acción correctiva. Por favor conteste a nuestras llamadas y avísenos sin hay algún cambio de # de teléfono!

Fechas para tener en cuenta en Enero...

- 1—Año Nuevo!** Oficina cerrada, NO reclamar este día.
- 1-3—**Enviar su reclamo de Diciembre ahora!
- 5-7—**Reclamos Procesados, Revise carta de errores en línea
- 18—MLK Jr. Day** (Oficina cerrada). No necesita autorización
- 20 —** Envío Carta de Noticias (Revise correo electrónico) - fecha aproximada.
- 25—**Reunión Personal Oficina, oficina cerrada 1-2 PM

****NOTA:** Debido a la epidemia del Covid-19 continuamos trabajando de nuestras casas. Si necesita venir a la oficina, por favor haga una cita para estar segura de que estamos allí para ayudarla. *Continúe por favor firmando las entradas/salidas de TODOS los niños diariamente.*



Sopa de arroz y pollo

Una buena receta para el clima frío!

½ cucharadita cebolla en polvo	⅔ taza apio, picado
Pizca de ajo en polvo	1 taza zanahoria, rodaja
½ cucharadita poultry seasoning	¾ taza cebolla, picada
½ tazas arroz moreno, seco	1½ taza hongos, trozos
1 cuarto 3 tazas de agua	⅓ cucharadita albahaca seca
1 cucharada base de pollo	2 tazas pollo, cocida, picada

Pre caliente horno a 350°F. En un sartén agregue la cebolla & polvo de ajo, condimento de aves, arroz, agua, base de pollo. Revuelva. Ponga a hervir. Cocine a fuego lento por 10 minutos sin tapar, hasta que se cocine bien el arroz. Con un colador retire ½ tazas de arroz cocinado, póngalo a un lado. Añada apio, zanahorias, cebollas, albahaca al arroz. Cocine sin tapar hasta que esté blando. Ponga todo en una licuadora y mezcle hasta que quede blando, agregue el arroz que había puesto al lado. En una bandeja, coloque el pollo cortado en cubitos en el horno para que se caliente (5 min). En 6 tazones para niños, ponga ½ taza de pollo, vierta 1 taza de caldo sobre el pollo. Sirva. Rendimiento: 6 porciones.