



February 2022

## Why Do We Need to Follow the Rules?

A little history lesson sometimes helps us understand why things are the way they are...

We often get the comments such as: "You guys are too strict! Why do I have to fill out the claim every day?" OR "Why do we have to reenroll the children every single year?" OR even "Why do we have to let you know when we don't have kids in care or are going to be closed?" Etc etc! There are important reasons for each of these rules.

To help us understand, we need to go way back to 1997 when a major news magazine broke the story about a sponsor in California who had invented fake providers and defrauded millions of dollars from the USDA. It became a nationwide hunt and a Utah sponsor was also caught faking information—and both directors ended up in prison! The attention then moved to providers who were sending in enrollments for children that either did not exist at all, or were not being cared for (or enrolled as a niece/nephew and were not actually related). A lot of providers were kicked off of the program at that time.

After the fury in congress over these activities died down (CACFP was almost completely shut down at that time) congress enacted new additions to the Child Nutrition Act to help make sure that these types of criminal behaviors wouldn't happen again. And so we now have our integrity rules, which include: unannounced home reviews, parent contacts, proof of relationships, etc. Providers have to sign a contract promising to complete the claim every day and only claim the children who were actually at the meal. Failure to follow these basic regulations forces us to put a provider on corrective action. Hopefully this is enough to teach the provider to do things the right way. But if the problems continue, then we must move to "Seriously Deficient" and the provider is given one more chance to fix whatever problem they have, if the problem again occurs, the provider is terminated for cause and placed on a national disqualified list and will not be able to be on a food program anywhere for 7 years. This is something we obviously want to avoid at all cost. So if your monitor says that a corrective action may be necessary—it's so a serious deficiency never has to happen! We love our providers and want them to succeed!



## Welcome to Jessica!!

**We finally have a new monitor! Her name is Jessica Gonzalez-Barco. She will be working with the providers that used to work with Dini. She was born in Guatemala, but grew up in the US. She is married with 2 beautiful kids. She will be available at ext 114 from now on. Welcome!**



Please remember to use Accutrak—>Changes—>School age, in order to mark the schoolage kids that are out of school and will be eating lunch in your home. No need to call us, you can do it!



### February dates to take note of...

- 1-3rd—Submit your January claim now!
- 14th—Valentine's Day!
- 17th—Last day to preauthorize President's day for care
- 21st—President's day (office closed) -Preauthorization needed to claim this day
- 22nd—Newsletters sent out (check your email) date approximate
- 25th—Provider Training classes (English only)
- 26th—Provider Training (Spanish—postponed in Jan)
- 28th—Staff Meeting, office closed 1—3 PM



\*\*Since Covid 19 is still a major health issue, we will continue to work mainly out of our homes, with limited open office hours. If you need something, please call before coming to the office.

Please continue to sign ALL children in & out daily, including your own kids.

### Grandmother's Buttermilk Cornbread

- |   |                         |
|---|-------------------------|
| ½ cup butter  | ½ tsp baking soda       |
| ½ cup sugar   | 1 cup cornmeal          |
| 2 large eggs  | 1 cup whole-wheat flour |
| 1 cup buttermilk (or 1 cup milk and 1 Tbsp vinegar**) | ¼ tsp salt              |

Preheat oven to 375°F. Grease a large cast-iron skillet\* and leave in the oven while preheating.

Melt butter in a bowl and add eggs and beat until well blended. Combine buttermilk with baking soda and stir into milk/egg mixture. Stir in cornmeal, flour, and salt until well blended and only a few lumps remain. Pour batter in the heated skillet.

Bake for 30-40 minutes, until a toothpick is inserted in the center and comes out clean.

\*Also can use a 9x9 baking dish (don't preheat).

\*\*If using milk instead of buttermilk, remove one tablespoon milk and add 1 tablespoon of apple cider vinegar or lemon juice and let sit for 5 minutes for it to sour.



Febrero 2022

## Por qué tenemos que seguir las reglas?

Una pequeña lección de historia nos ayuda a veces a entender por qué las cosas son como son...

Con frecuencia recibimos comentarios como: "Ustedes son demasiado estrictos! Por qué tengo que llenar el reclamo todos los días?" O "Por qué tenemos que volver a inscribir a los niños cada año?" O inclusive " Por qué tenemos que avisar cuando no tenemos niños a nuestro cuidado o vamos a cerrar ese día?" Etc etc ! Hay razones importantes para cada una de estas reglas.

Para ayudarnos a comprender, debemos remontarnos a 1997, cuando una importante revista de noticias publicó la historia de un programa patrocinador en California que había inventado nombres de proveedoras falsos y defraudado millones de dólares al USDA. Se convirtió en una cacería a nivel nacional, y por otro lado un programa patrocinador de Utah también fue atrapado falsificando información, y ambos directores terminaron en prisión! Luego, la atención recayó sobre las proveedoras que enviaban registros de niños que no existían o que no estaban siendo cuidados, O que fueron (registrados como sobrino/sobrina y en realidad no eran familiares). Muchas proveedoras fueron expulsadas del programa en ese momento.

Después de que la furia en el Congreso se calmó por estas actividades (El CACFP se cerró casi por completo en ese momento). El Congreso promulgó nuevas adiciones a la ley de Nutrición Infantil para ayudar a garantizar que este tipo de comportamientos delictivos no vuelvan a ocurrir. Y ahora tenemos nuestras reglas de integridad, que incluyen: revisiones (reviews) a casas sin previo aviso, contacto con los padres, prueba de parentesco familiar, etc. Las proveedoras tienen que firmar un contrato prometiendo completar el reclamo todo los días, y reclamar solo a los niños que realmente estuvieron en la comida. El incumplimiento de estas normas básicas nos obliga a poner a una proveedora en acción correctiva. Esperamos que esto sea de ayuda para ustedes y podamos hacer las cosas de la manera correcta. Pero si los problemas continúan, entonces debemos pasar a "Deficiencia Seria" y se le da a la proveedora una oportunidad más para solucionar cualquier problema que tenga, si el problema vuelve a ocurrir la proveedora es despedida con causa y colocada en una lista nacional descalificada y no podrá estar en un programa de comida durante 7 años. Entonces, si su monitora dice que es necesario una acción correctiva, es para que nunca tenga que recurrir a una deficiencia grave! Apreciamos a nuestras proveedoras y queremos que tengan éxito!



## Bienvenida Jessica!!

**Por fin tenemos una nueva monitora! Su nombre es Jessica Gonzalez-Barco. Ella estará trabajando con las proveedoras que eran de Daene. Ella nació en Guatemala, pero creció en los estados Unidos. Está casada y tiene 2 hermosos hijos. Estará disponible en esta extensión 114, Bienvenida.**



Recuerde usar Accutrak—>Cambios—>edad escolar, para seleccionar los niños en edad escolar que no asisten a la escuela y almorzarán en su casa. No hace falta que nos llames, tú puedes hacerlo!

### Fechas para tener en cuenta en Febrero...

- 1-3—Envíe su reclamo de Enero ahora
- 14—**Día de San Valentín!**
- 17—Ultimo día para autorizar el día de los Presidentes
- 21—**Día de los Presidentes** (oficina cerrada) - Preautorizar es necesario para este día
- 22—Enviamos Carta de Noticias (revise correo electrónico) fecha aproximada
- 25—Entrenamiento Proveedoras (Únicamente Inglés)
- 26—Entrenamiento Proveedoras (español—de Enero)
- 28—Reunión Personal, oficina cerrada, 1—3 PM



\*\*Debido a que el Covid 19 sigue siendo un problema de salud importante, continuaremos trabajando desde nuestras casas, con horas de oficina abierta limitada. Por favor llame si necesita algo antes de venir a la oficina.

Por favor continúe firmando la hoja de entrada/salida para **TODOS** los niños (propios también) **TODOS LOS DIAS**>.

### Grandmother's Buttermilk Cornbread

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| ½ taza mantequilla   | ½ cucharadita bicarbonato sodio |
| ⅓ taza azúcar  | 1 taza harina de maíz           |
| 2 huevos grandes   | 1 taza de harina integral       |
| 1 taza suero de leche (o 1 taza leche y 1 cucharada vinagre**) | ¼ cucharadita sal               |

Precalente el horno a 375°F. Engrase un sartén grande de cast-iron skillet\* y déjela en el horno mientras se precalienta. Derrita la mantequilla en una taza y agregue los huevos y bata hasta que esté bien mezclado. Mezcle el suero de leche con bicarbonato de sodio y revuelva en la mezcla de la leche y huevo. Agregue la harina de maíz, la harina y la sal hasta que estén bien mezclados y solo queden unos pocos grumos. Vierta la masa en el sartén caliente. Hornee durante 30-40 minutos, hasta que al insertar un palillo en el centro, éste salga limpio.

\*También puede usar una fuente para hornear de 9x9 (no precalentar).

\*\*Si usa leche en lugar de suero de leche, retire una cucharada de leche y agregue 1 cucharada de vinagre de sidra de manzana o jugo de limón y deje reposar durante 5 minutos para que se agrie.