



January 2015

IMPORTANT changes to Relative Care

We have been notified by the Utah State Office of Education that as of January 1, 2015 Relative Care providers will need to submit a current CPR & First Aid Certification along with their BCIs when they renew their annual Relative Care certification. We have been given all of 2015 to get everyone current with this regulation. However, not everyone will have that much time to receive these certifications. Those of you whose Relative Care certification expires in January or February need to work quickly to get these done by your expiration date. **Please wait until your renewal month to do the CPR & First Aid courses.**

Check your Claim Information Form, or the Relative Care certificate for your renewal date. Here are a few CPR / First Aid classes. Please be aware that there is a cost associated with the classes that you will be responsible for paying, so budget accordingly, please.

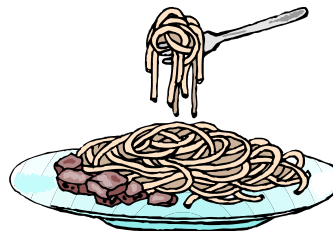


CPR and First Aid Courses:

(these are some classes that are taught regularly, but you can go anywhere you want as long as they issue a valid CPR & First Aid certification—check to make sure BEFORE you pay for the class.)

- ♥ American Red Cross: 323-7000 www.utahredcross.org (\$110)
- ♥ Utah Safety Council (English & Vietnamese): Lien Ta 979-7118 (\$50)
- ♥ Save-A-Heart: 582-7114 (\$45) www.saveaheartofutah.com (if you bring an interpreter they will not be charged)
- ♥ Utah Emergency Medical Training Council: Katie 562-2663 (\$50 group rate / \$55 indiv. rate)
- ♥ Steve Thorlakson (English & Spanish): 801-201-0699 (\$50)

Reminder: If you shop at Smith's Food, remember to enroll your loyalty card in the Community Rewards program (no cost) and register it with Helping Hands #19589



One-Pot Spaghetti

- | | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| 1 lb ground beef | 1½ cups spaghetti noodles, uncooked |
| 2 cups sliced mushrooms | 1 tsp oregano |
| 1 cup onions | 1 tsp salt |
| 1 cup chopped green pepper | Grated parmesan cheese. |
| 1 28-oz can whole tomatoes | |
| 1 cup water | |

In a large skillet, combine meat, mushrooms, onions, and green peppers. Sauté over medium heat until the meat is browned and the vegetables are tender. Drain off any fat. Add undrained canned tomatoes to the skillet. Stir in water, spaghetti, oregano and salt. Bring to a boil then reduce heat, cover, and simmer 15-20 minutes, until the spaghetti is cooked. Sprinkle with parmesan cheese and serve with a green side salad.

January dates to take note of...

- 1st**—New Year's Day (office closed. Cannot claim this day)
 - 5th**—Last day claims accepted in the office! (we now have a window mail drop for your convenience!)
 - 19th**—**Martin Luther King Jr. Day** (office closed, no preauthorization needed)
 - 23rd**—Error letters & CIFs sent out (date approximate)
 - 24th**—Provider Training (Spanish). Please call to register
 - 28th**—Staff meeting. Office closed 1—3 PM
 - 30th**—Funds sent out today, deposited Feb. 2nd. Last day to accept new enrollments for January
- Complete your sign in/out sheet every day with both the parent signatures and exact times in & out. You must include your own children on the sign in/out sheet!**



Enero 2015

Cambios IMPORTANTES para el Cuidado Familiar

Hemos sido notificados por la Oficina de Educación del Estado de Utah, que a partir del 1 de Enero del 2015, que las proveedoras de Cuidado Familiar necesitarán entregar certificado de CPR & Primeros auxilios, junto con sus records criminales (BCIs), cuando sea el momento de su renovación anual. Se nos ha dado todo el año 2015 para que todas las proveedoras de Cuidado Familiar se pongan al día con esta regulación. Sin embargo, no todas las proveedoras de Cuidado Familiar tendrán todo ese tiempo para recibir estas certificaciones, ya que, muchas de ellas su fecha de vencimiento es Enero y Febrero. Estas proveedoras tendrán que trabajar rápidamente para obtener estas certificaciones. **Por favor, espere hasta el mes de su renovación para tomar estas clases de CPR & Primeros Auxilios.**

Revise su Forma de Información del Reclamo (CIF) o su Certificado de Cuidado Familiar para saber su fecha de renovación. Aquí están algunas clases de CPR / Primeros auxilios. Tenga en cuenta, que hay un costo asociado con estas clases que usted tendrá que pagar. Así que por favor haga su presupuesto.



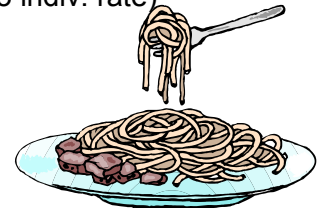
Clases de CPR y Primeros Auxilios:

(Estas son algunas clases que se enseñan regularmente, pero usted puede ir a cualquier lugar que desee, siempre y cuando le emitan un certificado válido de CPR & Primeros Auxilios—Revise estas opciones que tiene ANTES de pagar por estas clases).

- ♥ American Red Cross: 323-7000 www.utahredcross.org (\$110)
- ♥ Utah Safety Council (English & Vietnamese): Lien Ta 979-7118 (\$50)
- ♥ Save-A-Heart: 582-7114 (\$45) www.saveaheartofutah.com (if you bring an interpreter they will not be charged)
- ♥ Utah Emergency Medical Training Council: Katie 562-2663 (\$50 group rate / \$55 indiv. rate)
- ♥ Steve Thorlakson (English & Spanish): 801-201-0699 (\$50)



Recordatorio: Si usted compra en Smith's Food, recuerde registrarse para la tarjeta de compensación a la comunidad (ningún costo) y regístrese con Helping Hands #19589



One-Pot Spaghetti

- | | |
|------------------------------|--|
| 1 lb carne molida | 1½ tazas espagueti fideos, sin cocinar |
| 2 tazas mushrooms rodajas | 1 cucharadita orégano |
| 1 taza de cebolla | 1 cucharadita sal |
| 1 taza pimiento verde picado | Queso parmesano rallado. |
| 1 28-oz lata tomate entero | |
| 1 taza de agua | |

En un sartén grande, combine la carne, mushrooms, cebolla y pimiento verde. Sazone a fuego medio hasta que la carne esté dorada y los vegetales estén blandos. Escorra la grasa. Agregue los tomates enlatados sin sacarles el agua a la sartén, incorpore el agua, espagueti, orégano y la sal. Ponga a hervir y luego baje a fuego lento, tape y cocine por 15-20 minutos, hasta que esté cocido el espagueti. Espolvoree con queso parmesano y sirva con ensalada verde.

Fechas para tener en cuenta en Enero...

- 1—Año Nuevo (oficina cerrada. No puede reclamar este día)
- 5—Ultimo día para aceptar reclamos en la oficina! (para su conveniencia ahora tenemos una abertura en la puerta!)
- 19—Día de *Martin Luther King Jr.* (oficina cerrada, no necesita autorización)
- 23—Se enviará la carta de errores & CIFs (fecha aproximada)
- 24—Entrenamiento en Español. Llame para registrarse
- 28—Reunión del Personal de Oficina. Oficina cerrada 1—3 PM
- 30—El dinero se enviará hoy, depositado el 2 de Feb. Ultimo día de registros para niños en Enero.

Haga firmar hoja de entrada/salidas todos los días con las firmas de los padres y las horas de entrada/salidas. Debe firmar por sus niños propios también.!

De conformidad con el derecho federal y con la política del Departamento de Agricultura de EE.UU., se prohíbe a esta institución discriminar por motivos de raza, color, nacionalidad de origen, sexo, edad, o discapacidad. Para presentar una queja por discriminación, escriba a USDA, Director, Office of Adjudication, 1400 Independence Ave, SW, Washington, D.C. 20250-9410, o llame gratuitamente al (866) 632-9992. Las personas con impedimentos de audición o discapacidades del habla se pueden comunicar con el USDA por medio de servicio de retransmisión federal al (800) 854-6136. El USDA es un proveedor y empleador que ofrece igualdad de oportunidades para todos.