



September 2015

The Goal of the CACFP

The CACFP (Child and Adult Care Food Program) has been a part of the national day care world for more than 40 years now. It is found in every state and most of the territories. The purpose of the CACFP is to make healthy meals available to every child in a day care setting, whether it's a family home day care or a day care center. It is also to make sure that the children are receiving care in a clean, healthy and safe environment.

This program has had a profound effect for good in the lives of millions of children over the years, and it is the hope of the CACFP participants that this program will continue to provide training, support and financial help to thousand of day care providers in the years to come.

Did you know that almost every qualified day care provider can

participate on this program no matter where they live or how much money their household makes? The only barrier that exists is one of knowledge. Trying to let them know that this program exists is very challenging. As a provider with Helping Hands, you are our best resource in finding these day care providers. Remember our campaign to **Share the Love!**

Share the Love encourages each of you to let your friends, family and neighbors know about the CACFP. For every one you refer to us who joins and claims for 2 months, you will receive a free gift from us. A simple phone call is all it usually takes. Take a look around and see if there is anyone you know who could use a few extra dollars every month to help with these wonderful children in care.

Just remember **Share the Love!**



A Warning...



We had the very sad responsibility this month of closing a day care home due to health and safety violations. Since we wish to help all of our providers avoid this, we thought it wise to remind you that a very important part of the Food Program is to assure that the homes in which the children are being cared for are healthy, clean and safe environments for them.

In this situation, the provider had an infestation of cockroaches. It happened suddenly and she started taking small steps to eliminate them. But she did NOT notify us and close her day care home until it was clean and insect free. And since she did not and we found during a regular home visit that the insects were in the food supply, on the food preparation counters and the table where the kids eat, we had no choice but to immediately suspend her participation and notify the parents that the home was potentially unsafe.

If you find that you have been hit by a plague of roaches, rodents, etc. There are 3 things you MUST do: 1) Immediately contact someone to fumigate or somehow eliminate the infestation, 2) Contact the parents of the children that you will be closed until the infestation is gone and the house is clean, and 3) Notify us that you will be closed until the problem is over. If you follow these simple steps, we can be sure that the kids will be eating, playing, learning and napping in a safe and clean environment, and we will not be forced to do what we had to do this month—Suspend a provider's participation due to a threat to the health and safety of the children.

****Note** Please notify the office if there are ANY changes to your children's school, schedules, etc. Especially if you have any child starting kindergarten. We need to know AM/PM and school hours. You can call, email or text the information anytime.**

This is our dedicated text number: (801) 210-1653

September dates to take note of...

- 1st**—Mail or put your claim thru the mail-drop today
- 3rd**—Last day to preauthorize Labor Day
- 4th**—Last day claim accepted in the office.
- 7th**—**Labor Day** (office closed. You must preauthorize this day)
- 18th**—Error letters & CIFs sent out (date approximate)
- 30th**—Staff meeting. Office closed 11 AM—1 PM. Funds sent out today, they will arrive in bank accounts Oct 1st. Last day for September enrollments!

Complete your sign in/out sheet every day with both the parent signatures and exact times in & out.

Garden Vegetables Stir-Fry

Fast, easy and delicious

1 lb meat (any kind cut into 1 inch cubes) or hamburger works fine	vegetables (fresh or frozen) like zucchini, carrots, broccoli, green beans, etc
3 potatoes	3 Tbsp soy sauce or broth
1/2 med onion, chopped	4 Tbsp Olive Oil
3 cups chopped mixed	2 Tbsp corn starch

In a medium stir fry pan, heat the olive oil to hot but not smoking, add meat and onions cook until just browned. Cut potatoes in to 3/8 inch strips and add to meat mixture. Cook about 4 minutes. Add other veggies, frozen first. Stir often. Add soys sauce/broth. Stir. Add water until you have the desired amount of juices. Add corn starch for thickening. Optional: add cheese on top. Serve Hot!

In accordance with federal law and U.S. Department of Agriculture policy, this institution is prohibited from discriminating on the basis of race, color, national origin, sex, age, or disability. To file a complaint of discrimination, write USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington D.C. 20250-9410 or call (800) 795-3272 (voice) (202) 720-6382 (TTY). USDA is an equal opportunity provider & employer.



Septiembre 2015

La meta del CACFP

El CACFP (Programa de Comidas para niños y Adultos) ha sido parte del mundo del cuidado de niños por más de 40 años. Se encuentra en cada estado y la mayoría de los territorios. El propósito del CACFP es hacer que se ofrezca comidas saludables para cada niño, ya sea que se cuiden en la casa o en una guardería. También para asegurarse que los niños están recibiendo atención en un ambiente limpio, saludable y seguro.

En los últimos años, este programa ha tenido un efecto profundo para bien en la vida de millones de niños, y es la esperanza de que los participantes del CACFP seguirán proporcionando entrenamientos, apoyo y ayuda financiera a miles de proveedoras de Cuidado de Niños en los próximos años.

Sabía usted que casi todas las Proveedoras de Cuidado de Niños califican para participar en este programa, no importa donde vivan

o cuánto dinero entre a su casa? La única barrera que existe es la del conocimiento. No ha sido fácil para nosotros, dar a conocer este programa. Como proveedora de Helping Hands, usted es nuestra fuente para encontrar esas proveedoras.. Recuerde nuestro lema de **Compartir el amor!**

Compartir el amor invita a cada una de ustedes para que den a conocer lo que es CACFP a sus amigos, familiares y vecinos. Por cada persona que nos refiera, que sea parte del programa y reclame 2 meses, ustedes recibirán un regalo. Quizás una simple llamada.. Mirar a su alrededor si hay alguien que pudiera usar estos dólares mensuales extras para ayudar a estos niños maravillosos que tiene bajo su cuidado.

Solamente recuerde **Comparta el amor!**



Una advertencia...

Este mes, nos vimos en la triste tarea de tener que cerrar a una proveedora de Cuidado de Niños debido a violaciones de Salud y seguridad. Nuestro deseo es de ayudar a todas nuestras proveedoras a evitar este inconveniente. Nos parece sabio, recordarles que una parte importante de el Programa de Comidas es asegurarnos que las casas en donde los niños están siendo cuidados cumplan con normas de salud, seguridad y limpieza.

En este caso, la proveedora tenia una infestación de cucarachas. Le sucedió de un momento a otro, Ella empezó a tomar pequeños pasos para eliminarlas. Pero ella no nos aviso, ni cerró su guardería hasta que estuviera limpia y libre de insectos. Y como no aviso, realizamos una visita regular, nos encontramos que había cucarachas en los gabinetes donde se guarda las provisiones de comida, en los mostradores donde se prepara la comida, y en las mesa donde los niños comen, no tuvimos otra opción que suspender su participación en el programa, y avisar a los padres que la casa era insegura e inapropiada para el cuidado.

Si encuentra que usted tiene una infestación de cucarachas, ratones, etc. Hay 3 cosas que DEBE hacer: 1) Contactar inmediatamente a alguien para que fumigue o algo que elimine la infestación. 2) Avisar a los padres de los niños, que usted estará cerrada hasta que haya terminado con la infestación y la casa esté limpia. y 3) Avisarnos a nosotros que usted estará cerrada hasta que elimine el problema. Si sigue estos pasos sencillos, podemos estar seguros que los niños estarán comiendo, jugando, aprendiendo y teniendo las siestas en un ambiente limpio y seguro, y no nos veremos obligados a tomar las mismas acciones que tomamos este mes—Suspender la participación de una proveedora debido a una amenaza de salud y seguridad y de los niños.

****Nota** Por favor avise a la oficina si hay algún cambio en la escuela de sus hijos, los horarios, etc. Especialmente si usted tiene algún niño que va a comenzar kindergarten. Necesitamos saber si es AM/PM y horario de escuela. Usted puede llamar, email o text la información en cualquier momento.**

Este es nuestro número de texto: (801) 210-1653

Fechas para tener en cuenta en Septiembre...

- 1—Envíe su reclamo a la oficina hoy
- 3—Ultimo día para pre-autorizar Labor Day
- 4—Ultimo día para aceptar reclamos en la oficina
- 7—**Labor Day** (oficina cerrada. (Debe autorizar este día)
- 18—Se enviará carta de errores & CIFs (fecha aproximada)
- 30—Reunión de la oficina 11 AM—1 PM. El dinero se enviará hoy, depositado en sus cuentas el 1 de Oct.. Ultimo día para aceptar niños nuevos para Septiembre!

Completar su hoja de entrada/salidas diariamente tanto con las firmas de los padres y horario de entrada/salidas.

Vegetales del jardin Stir-Fry

Rápido, fácil y deliciosos

- | | |
|---|---|
| 1 lb carne (cualquiera corte en cubos 2 cms) hamburguesa funciona bien | zucchini, zanahoria, brócoli, habichuela, etc |
| 3 papas | 3 cucharada salsa de soya o caldo |
| 1/2 med cebolla, picada | 4 cucharada aceite de oliva |
| 3 tazas vegetales picados (fresco o congelado) | 2 cucharada maicena (corn starch) |

En un sartén, caliente el aceite de oliva, agregue la carne y cebolla cocine hasta dorar. Corte las papas en tiras de 3/8cms y agregue la mezcla de la carne. Cocine por 4 minutos. Agregue vegetales, congelados primero. Revuelva con frecuencia. Agregue salsa de soya o caldo. Revuelva. Agregue agua hasta que tenga la cantidad de jugos deseada. Agregue almidón de maíz para espesar. Opcional: agregue queso encima. Sirva caliente!

De acuerdo a lo establecido por las leyes Federales y el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA, siglas en ingles), se prohíbe a este organismo la discriminación por raza, color, origen nacional, sexo, edad, o impedimentos de las personas. Para presentar una queja de discriminación escriba a: USDA, Director, Office of Civil Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington D.C. 20250--9410 o llame (800) 795-3272 (voz) (202) 720-6382 (TTY). USDA es un proveedor que ofrecer oportunidad igual a todos.