



November 2021

New Training Classes!

This is a new year! Yes—even though it is still 2021, for us it’s already 2022 (don’t be too confused). This means that the training cycle starts all over again. This year we are going back to the in-office training classes. We will be training everyone on the new **“Ounce Equivalents for Grains”**. This new rule will go into effect April 1st—so we are planning all of our classes to be completed by then. That means no more waiting until September 30th to try and get the training done! You must register for the class, since with Covid we are keeping the class sizes smaller than usual. Masks will be required. (Call, email or text to register)

This will be an important training, so plan to do yours as soon as possible! **Training classes will be:**

November 13 (Spanish & English)

January 22 (Spanish)

February 25 (English)

March 19 (Spanish, Vietnamese)

April 23 (English, Spanish)



Meal Attendance Vs Sign in & Out Sheet

Recently we have noticed a trend that is disturbing. We are seeing more and more providers choosing not to put the meals and children served in to Accutrak every day, instead they are opting to write it all down and put it in the end of the week/month/whenever.... When we ask to see the written attendance and menu records, they pull out the sign in/out sheet. Please, please, please—the standard sign in/out record can NOT be used to determine which child ate at which meal unless there is a note next to EACH child stating which meals they were there for.

The reason we cannot use the sign in/out sheets is they usually do not show the times the kids are not there during the day (at school, preschool, picked up for a doctor appointment, etc). Therefore, the detail is not sufficient. We do have a combination sign in/out and meal attendance form that you can use, but you would still need to right down the foods served. If you choose to just write down the menu number, make sure you also include any substitutions made! The specialized sign in/out sheet will be attached with this newsletter, please feel free to use it if you wish.

Did you know that you can serve a meat or meal alternate INSTEAD of a grain for breakfast up to 3 times a week? So instead of tortilla or toast you can serve an egg or some ham. It can help add a little variety to breakfast! You still need to serve a fruit or vegetable (and milk, of course) at every breakfast, though! (If you want to serve some toast with the egg, that’s fine, you just won’t claim it).



Daily Sign In/Out Sheet with Meal Attendance				HELPING HANDS, INC. 5522 S 3200 W • Suite 110 Taylorsville, UT 84129			
Provider Name _____				(after each meal circle the meal each child attended)			
Date	Child's Name	Sign In/Out Times	Parent's Signature	Date	Child's Name	Sign In/Out Times	Parent's Signature
		In Out				In Out	
B	A	L	P	D	E	Menu #:	
		In Out				In Out	
B	A	L	P	D	E	Menu #:	
		In Out				In Out	
B	A	L	P	D	E	Menu #:	

November dates to take note of...

- 1-3rd**—Submit your October claim now!
- 13th**—Training class in our office (Spanish & English)
Please call to register for them!
- 22nd**—Newsletters sent out (check your email) date approximate
- 25th**—**Thanksgiving** (office closed—cannot claim!)
- 26th**—Office closed (okay to claim).
- 29th**—Staff meeting, office closed 1-2 PM
- 30th**—Last day to accept enrollments for November
Please continue to sign ALL children in & out daily, including your own kids.

Beef Stew

Something warm and comforting on a cold day!

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| 2 Tbsp olive oil | ½ tsp ground black pepper |
| 2 lbs cubed beef stew meat | 4 cups cubed potatoes |
| 2 Tbsp flour | 2 cups chopped carrots |
| 1 small chopped onion | 2 tsp dried rosemary |
| 1 clove garlic, minced | 1 cup corn (canned or frozen) |
| 6 cups water | 1 cup fresh green beans, cut |
| ½ tsp each salt | ¼ cup instant rice |

Heat oil in large pot, put flour and beef in a bag and shake to coat, put beef in the heated oil and brown. Add the onion and garlic and cook until the onion is just tender. Add water, salt, pepper. Heat to boiling. Reduce heat and simmer for 1 hour. Stir in potatoes, carrots, and rosemary. Simmer 2 hours. Add corn, green beans and rice. Simmer for 30 minutes longer. Yield: 8–12 servings



Noviembre 2021

Nuevas Clases de Entrenamiento!

Este es un nuevo año! Si—aunque todavía estamos en el 2021, hablando fiscalmente para nosotros ya estamos en el año 2022 (no se confunda). Esto significa que comienza nuevamente el periodo de entrenamientos. Este año regresaremos a los entrenamientos en la oficina. El tema de este año es acerca de **“Equivalentes de onzas para los granos”**. Esta nueva regla entrará en vigencia a partir del 1 de abril—por lo cual, esperamos que todos nuestros entrenamientos se hayan completado para esa fecha. Eso significa que no puede esperar hasta el día 30 de Septiembre para completar el entrenamiento! Debe llamar para registrarse al entrenamiento, ya que con el Covid estamos manteniendo los entrenamientos en grupos más pequeños de lo habitual. (Llame, envíe un correo electrónico o un texto para registrarse). Necesita usar Máscara.

Este entrenamiento es importante, así que planeé asistir lo antes posible! Los entrenamientos serán:

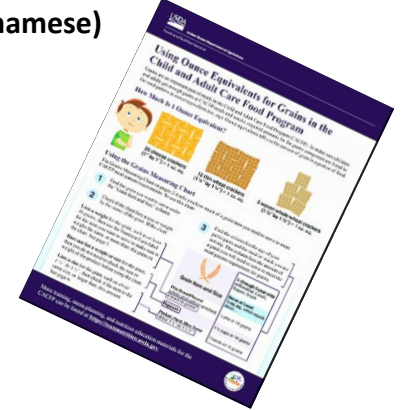
**Noviembre 13 (Español & Inglés)
 Enero 22 (Español)**

**Marzo 19 (Español, Vietnamese)
 Abril 23 (Inglés, Español)**

Asistencia de las comidas Vs Hoja de entrada/salida

Recientemente hemos notado una tendencia que es inquietante. Vemos cada vez más proveedoras que decidieron no poner las comidas que sirven ni los niños que cuidan en su reclamo de accutrak diariamente. En lugar optaron por escribirlo todo y ponerlo en Accutrak en el final de semana, final de mes o cuando sea.... Durante las visitas (Reviews) se les ha pedido que muestren la asistencia de las comidas y de los registros de menú, y en su lugar las proveedoras han mostrado las hojas de firmas de entrada/salidas. Por favor, por favor, por favor—este registro de firmas de entrada/salidas **NO SE PUEDE USAR** para determinar qué niño comió en qué comida **A MENOS** que haya una nota al lado de **CADA** niño que indique para qué comidas estuvo allí.

La razón por la que no podemos usar las hojas de entrada/salida es que generalmente no muestra las horas en que los niños no están allí durante el día (en la escuela, pre-escolar, recogidos para una cita con el medico, etc). Por tanto, el detalle no es suficiente. Tenemos una forma combinada de entrada/salida y de asistencia de las comidas que usted puede usar, pero aún así necesitará anotar las comidas que sirve. Si elige simplemente anotar el número de menú, asegúrese de incluir también cualquier sustitución hecha! Esta hoja especializada de entrada/salida se adjuntará a la carta de noticias. Por favor **siéntase libre de usarla.**



¿Sabía que puede servir una carne o una comida alternativa **EN LUGAR** de un grano para el desayuno hasta 3 veces por semana?

En lugar de tortilla o tostada, puede servir un huevo o un poco de jamón. Esto puede ayudar a agregar un poco de variedad al desayuno! Pero aún así debe servir una fruta o verdura (y leche, por supuesto) en cada desayuno.

(si quiere servir una pan tostado con el huevo, está bien, simplemente no lo reclamarás).



Hoja de Entrada y Salida						HELPING HANDS, INC. 5522 S 3200 W • Suite 110 Taylorsville, UT 84129					
Nombre de Proveedor(a)											
Fecha	Nombre del Niño(s)	Hora de Entrada/Salida	Firma del Padre	Fecha	Nombre del Niño(s)	Hora de Entrada/Salida	Firma del Padre	Fecha	Nombre del Niño(s)	Hora de Entrada/Salida	Firma del Padre
		Entrada				Entrada				Entrada	
		Salida				Salida				Salida	
	D A L P C N	Subs:			D A L P C N	Subs:			D A L P C N	Subs:	
		Entrada				Entrada				Entrada	
		Salida				Salida				Salida	
	D A L P C N	Subs:			D A L P C N	Subs:			D A L P C N	Subs:	
		Entrada				Entrada				Entrada	
		Salida				Salida				Salida	
	D A L P C N	Subs:			D A L P C N	Subs:			D A L P C N	Subs:	
		Entrada				Entrada				Entrada	
		Salida				Salida				Salida	
	D A L P C N	Subs:			D A L P C N	Subs:			D A L P C N	Subs:	

Fechas para tener en cuenta en Noviembre...

- 1-3—Envíe su reclamo de Octubre ahora!
- 13—Entrenamiento en nuestra oficina (Español & Inglés). Por favor llame para registrarse!
- 22—Envío Carta de Noticias (revise correo electrónico) fecha aproximada
- 25—**Día de Acción de Gracias** (oficina cerrada; No puede reclamar este día!)
- 26—Oficina cerrada (puede reclamar este día).
- 29—Reunión Personal, oficina cerrada 1-2 PM
- 30—Ultimo día para aceptar registro de niños de Nov.

Continúe por favor firmando la hoja de entrada/salida para **TODOS** los niños diariamente. Incluye niños propios.

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 2 cucharadas aceite oliva | ½ taza de apio, picada |
| 2 lbs carne beef stew en cubos | 4 tazas papa en cubos |
| 2 cucharaditas harina | 2 tazas zanahoria en cuadros |
| 1 cebolla picada | 2 cucharadita romero seco |
| 1 diente de ajo, picado | 1 taza maíz-enlatada o congelada |
| 6 tazas agua | 1 taza ejote fresco, cortado |
| ½ cucharadita de sal y pimienta | ¼ taza arroz |

Caliente una vasija con aceite, ponga la harina y la carne en una bolsa y agite para cubrir, ponga la carne en el aceite caliente y dore. Agregue la cebolla y el ajo y cocine la cebolla hasta que este blanda. Agregue agua, sal, y pimienta. Caliente hasta que hierva. Reduzca el fuego y cocine a fuego lento por 1 hora. Revuelva papas, zanahoria, apio, y romero. Cocine por 2 horas. Agregue maíz, ejote y arroz. Cocine a fuego lento por 30 minutos más. Capacidad: 8-12 porciones.