

April 2024

## Have You Heard of Alternate Care Yet?

### Alternate Approval or Alternate Care

Starting January 1, 2024, the Office of Child Care Licensing instituted a whole new way to be a part of the Child and Adult Care Food Program for those who are not interested in qualifying for a child care license, but still are watching children in their home. This is called Alternate Approval.

This type of approval allows a home childcare provider to care for up to 6 outside kids (related or non-related) counting their own kids ages 3 and under (own—or household—children 4 and older do not count as a daycare child—or as one of the 6 daycare slots available). And with this approval, the provider has complete access to the menus, nutrition training, and food reimbursement from Helping Hands!

Do you know anyone who may be watching a few neighbor's or friend's children and do not have a child care license? If so, please let them know about **Alternate Care!!**

To become an alternate care provider, there are only 4 simple steps:

- 1) Register on the [childcarelicensing.utah.gov](http://childcarelicensing.utah.gov) website for an alternate approval level participation, and complete the background screening forms for everyone in the household 12 years old and older. Adults 18 years and older will also need to have their fingerprints scanned. Currently no cost, but that may change at any time
- 2) Complete a CPR / First Aid course. It must be an in-person, or face to face type of training class. Average cost \$50-\$90 (good for 2 years)
- 3) Complete a new provider video course available from Child Care Licensing (takes about an hour). No cost.
- 4) Complete a self-certification form and pass a home health and safety inspection done by Helping Hands. No cost.

Done! Depending on the provider, the entire process can be done in a week or two.

### April dates to take note of...

- 1-3rd—Submit your March claim!
- 23rd—Newsletters sent out (check your email)
- 29th—Staff meeting 1—3 PM (office closed)
- 30th—Last day to accept new enrollments for April

**Remember, May 18th is the FINAL training class of the year. If you haven't yet completed a training class since October 1st, 2023, you MUST attend this one—there will be no other classes! Training is mandatory! Call to register, or register online.**

\*Call before coming to the office, it's staffed for limited hours only 801-955-6234.

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

CHILD CARE



### Why should someone do the Alternate Approval process?

Why become certified as Alternate Care? Or why should you encourage someone to become certified?

- ☼ By participating in Helping Hands as an Alternate Care provider, a provider will have access to all of the benefits of the national child nutrition programs, including:
  - ◆ \$\$ - meal reimbursement money!!
  - ◆ Help planning meals with a variety of menus and ideas.
  - ◆ Ongoing nutritional training—helping children grow strong and healthy with good life-long nutritional skills and habits.
  - ◆ Be able to grow the childcare business by advertising that they are an authorized childcare setting and are a part of the USDA child nutrition program.
  - ◆ Can actually lower childcare cost, since we will be furnishing the money for the food served.
- ☼ All of the community benefits, knowing that the childcare home has passed the background checks and has been certified in basic child and infant CPR and First Aid.
- ☼ Parents can be assured that the home is a safe environment for their children, since the home will have a health and safety inspection done several times a year.

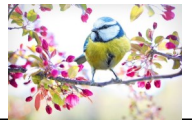
**Alternate Approval is available to everyone starting immediately! Pass the word and together we can strengthen and grow quality child care in Utah!**



### Chicken Currie Casserole

- |                           |                              |
|---------------------------|------------------------------|
| 1 cup brown rice          | 1½ tsp curry powder          |
| 1 Tbsp canola oil         | 1 tsp garlic powder          |
| ¼ cup chicken broth       | ¾ tsp salt                   |
| ½ cup celery, diced       | ½ tsp ground black pepper    |
| 1 cup onions, diced       | ½ cup plain yogurt           |
| 1¼ cups carrots, shredded | 2 cups cooked chicken, diced |

Preheat oven to 400 °F. Combine brown rice and 2 ½ cups water in large pot and bring to a boil. Turn heat down to low. Cover and cook until water is absorbed, about 30-40 minutes. Fluff with a fork. Set aside. In a large pan, heat canola oil and chicken broth over medium heat for 2-3 minutes. Add celery, onions, and carrots. Cook 5-7 min or until vegetables are tender. In a large mixing bowl, combine curry powder, garlic powder, pepper, salt, and yogurt. Add vegetables, brown rice, and chicken. Mix well. Pour mixture into a 9" x 9" baking pan. Bake uncovered at 400 °F for 15 minutes. Serve hot.



Abril 2024

## Todavía no ha escuchado de Cuidado Alterno?

### Aprobación Alterna / Cuidado Alterno

A partir del 1 de Enero del 2024, la oficina de Licencias de Cuidado Infantil instituyó una nueva forma para ser parte del Programa de Comidas para el Cuidado de Niños y Adultos para aquellos que no están interesadas en calificar para una licencia de Cuidado Infantil, pero aún están cuidando a los niños en su hogar. Esto se llama Aprobación Alterna.

CHILD CARE



Este tipo de aprobación permite que una proveedora de cuidado Infantil en el hogar cuide 6 niños de afuera (familiares o no) contando a sus propios hijos de 3 años o menos (los niños propios o del hogar de 4 años o más NO cuentan como niños de guardería) —O como uno de los 6 espacios disponibles de la guardería). Y con esta aprobación, la proveedora tiene acceso completo a los menús, entrenamiento de nutrición y reembolso de comidas en Helping Hands!

Conoce a alguien que pueda estar cuidando a los hijos de algunos vecinos o amigos y no tenga una licencia de cuidado de Niños? Si es así, por favor comparta esta información con ellos a cerca de **Cuidado Alterno!!!**

Para ser una proveedora de Cuidado Alterno solo hay 4 pasos sencillos:

- 1) Regístrese en el sitio Web de [childcarelicensing.utah.gov](http://childcarelicensing.utah.gov) para participar en el nivel de aprobación alterna, y complete las formas de antecedentes para todo los miembros de su familia de 12 años y mayores. Los adultos de 18 años y más necesitarán hacer las huellas. Actualmente no tienen ningún costo, pero en cualquier momento puede cambiar.
- 2) Complete una clase de CPR / Primeros Auxilios. Esta clase debe ser en persona, o en otras palabras cara a cara. Costo \$50-\$90 (válido por 2 años)
- 3) Complete una clase en video para nuevas proveedoras en el portal de Child Care Licensing (duración 1 hora). Gratis.
- 4) Complete una forma auto-certificación, además de pasar una inspección realizada por Helping Hands de salud y seguridad. Gratis.

Es todo! Dependiendo de la proveedora, el proceso completo puede tomar de una semana a dos.

### Fechas para tener en cuenta en Abril...

- 1-3—Envíe su reclamo de Marzo hoy!
- 23—Se enviará Carta de Noticias (revise correo)
- 29—Reunión Personal 1—3 PM (oficina cerrada)
- 30—Ultimo día aceptar registros de Abril

**Recuerde, Mayo 18 es el ultimo entrenamiento del año. Si no ha tomado entrenamientos desde 10/1/2023, usted DEBE asistir a este—No habrá más entrenamientos! El entrenamiento es obligatorio! Llame para registrarse, o regístrese en línea.**

\*llame antes de ir a la oficina, Horas limitadas únicamente 801-955-6234.

Por favor continúe firmando por TODOS las entradas/salidas diariamente. Incluyendo sus propios hijos.

El USDA es un proveedor de igualdad de oportunidades.

### Por qué alguien debería hacer el proceso de Aprobación Alterna?

Por qué certificarse como Cuidado Alterno? O por qué debería animar a alguien a obtener esta certificación?  
☼ Al participar en Helping Hands como proveedora de Cuidado Alterno, una proveedora tiene acceso a todos los beneficios de los programas nacionales de nutrición infantil, que incluyen:

- ◆ \$\$ - Reembolso de dinero por las comidas!!
- ◆ Ayuda para planear las comidas con una variedad de menús e ideas.
- ◆ Entrenamiento nutricional continuo:—ayudar a los niños a crecer Fuertes y saludables con buenas habilidades y hábitos nutricionales para toda la vida.
- ◆ Orientación como hacer crecer su negocio de Cuidado de Niños anunciando que es un entorno de cuidado infantil autorizado y que forma parte del programa de nutrición infantil del USDA.
- ◆ De hecho puede reducir el costo de el Cuidado de Niños, ya que estaremos aportando el dinero para la comida que se sirve.
- ☼ Toda la comunidad se beneficia al saber que la guardería ha pasado las verificaciones de antecedentes y ha sido certificada con CPR y primeros auxilios para niños y bebés.
- ☼ Los padres pueden estar seguros de que el hogar es un ambiente seguro para sus hijos, ya que al hogar se le realizará una inspección de salud y seguridad varias veces al año.

**La aprobación Alterna esta disponible desde este momento. Pase la voz y juntos podemos fortalecer y hacer crecer la calidad del Cuidado de Niños en Utah!**



### Caserola de pollo Currie

- |                             |                              |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1 taza arroz integral       | 1½ cucharadita polvo curry   |
| 1 cucharadita aceite canola | 1 cucharadita polvo de ajo   |
| ¼ taza caldo de pollo       | ¾ cucharadita sal            |
| ½ taza apio, en cubos       | ½ cucharadita pimienta negra |
| 1 taza cebolla, picado      | ½ taza yogurt sin sabor      |
| 1¼ tazas zanahoria, rallada | 2 tazas de pollo, cubos      |

Precaliente el horno a 400 °F. Combine el arroz y 2 ½ tazas de agua en una vasija grande y deje hervir. Baje el fuego a bajo. Cubra y cocine hasta que el agua se absorba, de 30-40 minutos. Revuelva con un tenedor. Deje a un lado. En un sartén grande, caliente el aceite y el caldo de pollo a fuego medio durante 2-3 minutos. Agregue el apio, cebollas y zanahorias. Cocine por 5-7 min o hasta los vegetales estén blandos. En una vasija grande, mezcle el polvo de curry, polvo de ajo, pimienta, sal y yogurt. Agregue los vegetales, arroz y pollo. Mezcle bien. Vierta la mezcla a un molde de 9" x 9". Horneé descubierto a 400 °F por 15 minutos. Sirva caliente.