



PROVIDERS FOOD PROGRAM JUNIO 2011



HORAS DE ENTRENAMIENTO

Los proveedores deben completar 6 horas de entrenamiento al año, dos horas de mantenimiento de archivos, dos horas de nutrición y dos horas de seguridad alimentaria como parte de los requisitos del programa de alimentos. Durante la última semana de mayo, se enviaron cartas a informar a los proveedores de la cantidad de horas de entrenamiento que han completado hasta la fecha.

- Mantenimiento de Archivos fue dado en la revisión de hogar en Octubre 2010 a Junio 2011.
- Entrenamiento de Seguridad Alimentaria "Manteniendo los Niños Seguros" fue pasado en Marzo a Junio
- El último entrenamiento Modificaciones Recomendadas al Patrón de Comida se empezó a repartir en Mayo y se continuara repartiendo hasta en las revisiones de hogar de Agosto.

Usted siempre tiene 30 días para completar su entrenamiento y enviarlo por correo a la oficina. Para el 30 de septiembre todos los entrenamientos deben ser completados. Si usted prefiere no esperar su revisión en casa y quisiera completar sus entrenamientos por favor visite nuestro sitio web en www.providerresources.org en Miembros. Entre y accés el entrenamiento.

Login: providers
Password: letmein

SIPPY CUPS

¿Sabe usted que tazas de entrenamiento necesitan ser lavados después de cada comida o merienda? Algunos proveedores les gustan almacenar la bebida sin terminar en el refrigerador, pero no es una práctica segura. La saliva de los niños puede regresar al vaso provocando que las bacterias crezcan en un corto período de tiempo. Es posible que también hayan experimentado mugre pegajosa que pueden quedar atrapados en el interior de las válvulas pequeñas, pajillas y otras partes. Esto puede ser peligroso, ya que las bacterias y molde aman los espacios como este y prosperan en ambientes lechosos o azucarados.

Grandes ideas para la limpieza de los vasos y tapas:

- Hervir todo durante 5 minutos
- Use un cepillo dental
- Use un Q-tip
- Use limpiador de pipa cable (funciona muy bien para áreas pequeñas)
- En caso de duda - Tire a la basura

Nuestro número 800 ya no está disponible. Para localizarnos a la oficina principal por favor llame al 781-939-9292

VACACIONES

Gracias a los proveedores que nos han notificado cuando usted va a tomar vacaciones. Si no nos han llamado todavía, por favor háganlo. Es necesario y ayuda a nuestro plan de seguimiento de sus visitas para evitar viajes innecesarios a la casa de un proveedor a encontrar a nadie allí.

MENUS INFANTILES

Si usted está cuidando a dos niños en la misma categoría de edad (recién nacidos a 3 meses, 4-7 meses, o meses 8-11) sus necesidades de alimentos DEBEN ser listados por separado. Su asistencia puede ir en el menú de burbuja, sin embargo, la comida para un niño necesita estar registrado en una hoja de papel por separado. La oficina cuenta con menús separados que pueden utilizar.

Menú infantil puede ser confuso. Los bebés no se les requieren ningún alimento hasta que cumplan 8 meses de edad. Antes de 8 meses se le deja a los padre decidir si su bebe está listo en su desarrollo. Al hacer el menú de los bebes, nunca escriba los alimentos a menos que el bebé está comiendo de forma constante todos los días. Una vez que el niño cumpla los ocho meses tiene que ser servido y escrito todos los requisitos para su comida a menos que tengamos una nota del doctor que indique lo contrario.

Antes de reclamar un bebé una vez que se encuentra comiendo los alimentos, asegúrese de que su inscripción infantil está llena de manera correcta. Si el padre desea suministrar su propia leche materna o fórmula eso está bien, sin embargo, usted debe proporcionar al menos un componente de los alimentos una vez que están comiendo cereales, frutas, verduras o carne con el fin de reclamarlos. El padre tiene que marcar "prefiero que el proveedor suministre el cereal para lactantes y alimentos infantiles" en la parte 3 del formulario de inscripción para ser reembolsado por ese niño.

MENUS

Es parte de nuestro reglamento que los menús se escriban antes de tiempo. La asistencia puede ser completada antes del final del día, pero la comida debe ser planeada con anticipación. Los menús de ciclo son una gran manera de planificar lo que van a servir con la ventaja añadida de no tener que escribir comida cada día. Sólo tienes que enviar las copias de los menús de ciclo con los menús de burbuja. Incluso si usted hace los menús por web usted necesita programar las comidas con anticipación. Hay una función que le permite copiar y pegar los menús similares a un menú rotativo. Para ver indicaciones ponerte en contacto con la oficina. El Departamento de Educación recomienda que publique los menús cada semana permitiendo que los padres vean lo que sus hijos van a comer y al proveedor le da la oportunidad de planificar sus comidas en casa.