



RECORDATORIOS GENERALES

MENUS:

1. Por favor cuando llene sus menús escaneables/de Bolitas, asegúrese de escribir cada alimento en la línea correcta. Cuando tenemos que buscar por el alimento correcto retrasa el proceso de su reclamo
2. Los Requerimientos del USDA para implementar el nuevo patrón de comidas esta en marcha. Los proveedores quienes no han hecho la transición con todos los cambios tal vez tengan que sufrir deducciones dentro de los siguientes meses. Le urgimos asegurarse que usted tiene claro que es lo que puede o no puede servir debajo de los requerimientos del nuevo patrón de comidas
3. Cuando decide servir carne/alternativo de carne en le desayuno en lugar del pan/alternativo de pan, usted debe seguir sirviendo una fruta o vegetales y leche liquida para que la comida sea acreditable. Debajo vea dos ejemplos de un desayuno acreditable, uno usando carne /alternativo de carne y la otra usando pan/ alternativo de pan:

Huevos revueltos, tajadas de durazno, Leche entera al 1%
Ó

Waffles de grano entero, tajadas de durazno, Leche entera al 1%

ENTRENAMIENTO:

1. Sabia usted que los entrenamientos de este año están dirigidos para ayudar a los proveedores a entender los requerimientos del nuevo patrón de alimentos ?a este momento la mayoría del entrenamiento debería estar completada. Actualmente, tenemos varios proveedores quienes han completado el entrenamiento anual parcialmente. Si usted no esta Seguro si ha terminado o no su entrenamiento, por favor llame a la oficina y estaremos contentos de decirle si usted ha completado los entrenamientos

Gracias a todos los que han terminado sus enteramientos !

RECORDATORIOS GENERALES (Continuación)

REVISIONES DE COMIDAS:

1. Durante los meses de Junio a Septiembre tratamos de anunciar sus revisiones de comida debido a que los proveedores toman vacaciones o salen de paseo a lugares, sin embargo algunas veces las visitas necesitan hacerse sin anunciar. . Por favor trate de recordar a contactar la oficina con por adelantado para poder notificar a su monitor de la comida o si ella le dio su numero , llámela directamente. Algunos monitores deben viajar grandes distancias para visitarle y les ayuda saber cuando usted les notifica que estará cerrando en días particulares.

Batido frio de Duraznos

Rinde 6 porciones

Ingredientes:

1 1/2 tazas de leche fría

1 1/2 tazas de yogurt de vainilla

4 Duraznos, cortados (sin pepa) o 3 tazas de duraznos en compota (empaquetados en jugo no en almíbar)

8 cubos de hielo.

Direcciones:

Ponga todos los ingredientes en la licuadora y licue a velocidad lenta, luego incremente a velocidad alta para que los cubos de hielo se deshagan. Sirva en vasos y disfrute!

******. Cuando documente este refrigerio en sus menús usted debe seleccionar/escribir duraznos para la fruta y yogurt para el alternativo de carne porque has cantidad suficiente de ambos ingredientes para una comida acreditable para 6 niños.

Adicionalmente, usted debe utilizar el tipo correcto de leche para el grupo de edad de los niños inscritos



Sabia usted que puede presentar su reclamo ONLINE?
Usando www.KidKare.com es la forma mas fácil de asegurar que su reclamo es sometido a tiempo y que el pago es hecho lo mas pronto posible. Y lo mejor de todo ES GRATIS! Por favor llámenos hoy para enterarse que fácil es comenzar online