



PROGRAMA DE ALIMENTOS EN HOGARES DE CUIDADO INFANTIL

DESCRIPCIÓN GENERAL

Family Central, Inc.

819 NE 26th. St.

Fort Lauderdale, FL 33305

Teléfono: 954-720-1000

Fax: 954-724-4067

2024-2025



En conformidad con la ley federal de derechos civiles, las regulaciones y políticas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), el USDA, sus agencias, oficinas y empleados e instituciones que participan o administran programas del USDA tienen prohibido discriminar por raza, color, origen nacional, sexo, discapacidad, edad o represalias por actividades anteriores de derechos civiles en cualquier programa o actividad realizada o financiada por el USDA.

Las personas con discapacidades que requieren medios de comunicación alternativos para la información del programa (por ejemplo, Braille, letra grande, cinta de audio, lenguaje de señas americano, etc.) deben comunicarse con la Agencia (estatal o local) donde solicitaron los beneficios. Las personas sordas, con dificultades auditivas o del habla pueden comunicarse con el USDA a través del Servicio Federal de Retransmisión al (800) 877-8339. Además, la información del programa puede estar disponible en otros idiomas además del inglés.

Para presentar una queja de discriminación del programa, complete el Formulario de queja del USDA (AD-3027) que se encuentra en línea en:

http://www.ascr.usda.gov/complaint_filing_cust.html, y en cualquier oficina del USDA, o escriba una carta dirigida al USDA, proporcionar en la carta toda la información solicitada en el formulario. Para solicitar una copia del formulario de queja, llame al (866) 632-9992. Envíe su formulario o carta completa al USDA por:

1. Correo: Departamento de Agricultura de los EE. UU. Oficina del Subsecretario de Derechos Civiles 1400 Independence Avenue, SW Washington, D.C.20250-9410
2. Fax: (202) 690-7442
3. Correo electrónico: program.intake@usda.gov

Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades.



Tabla de Contenido

Bienvenida	4
CCFP Reseña	5
Elegibilidad y Determinación	6
Pautas de Capacidad de Licencia	7
Clasificación de Proveedores (Tiering)	10
Tarifas de Reembolso	12
Elegibilidad Infantil	12
Requisitos de Mantenimiento de Registros	13
Patrón de Comida	16
Onzas Equivalentes en granos	21
WIC Lista de Cereales	28
Sustituciones de Leche y Leches Acreditables	29
Necesidades Especiales en el CCFP	30
Alergias Alimentarias	33
Declaración Medica	37
Formulario de Solicitud de Preferencia Alimentaria	38
Riesgos de asfixia	39
Consejos para Alimentar a un Vegetariano	40
Sirviendo Comidas Estilo Familiar en el CCFP	41
Etiquetas de Nutrición Infantil (CN)	42
Sirviendo Comidas en el CCFP	46
Horario de Comidas	46
Servicio de Comidas	47
Infantes	48
Formulario de Alimentación de Bebés	53
Patrón de Comidas para Bebes	54
Salud, Seguridad y Saneamiento	62
Monitoreo y Supervisión	72
Deficiencias Graves	80
KidKare	81
Grabaciones de Comidas y Procedimiento de Desbloqueo	82



Family Central, Inc. (FCI) desea darle la bienvenida al Programa de Alimentos para el Cuidado Infantil (CCFP) del USDA. El Congreso de los Estados Unidos estableció el CCFP en 1968 para ayudar a garantizar la provisión de una nutrición adecuada a un número creciente de niños pequeños que reciben una porción significativa de su ingesta diaria de alimentos en entornos de cuidado infantil. El programa también ayuda a los niños a desarrollar hábitos alimenticios deseables y aprender sobre opciones de alimentos saludables a una edad temprana.

En 1971, FCI comenzó como una organización para ayudar a las familias trabajadoras de bajos recursos que necesitan cuidado infantil subsidiado. Acreditado a nivel nacional por el Consejo de Acreditación y certificado por la Asociación Internacional de Educación y Capacitación Continua, FCI se ha convertido en una agencia que sirve anualmente a más de 18,000 niños en el sur de Florida a través del fortalecimiento familiar, iniciativas de aprendizaje temprano, el Programa de Alimentos para el Cuidado Infantil y capacitación educativa. FCI ha operado un programa de cuidado infantil familiar desde 1980. FCI es patrocinador del CCFP en el sureste de Florida.

En un esfuerzo por satisfacer de manera creativa y colaborativa las necesidades siempre cambiantes dentro del sistema de bienestar infantil, Kids In Distress, Inc (KID) adquirió FCI. Esto permitió una mayor continuidad con menores costos administrativos. Fundada en 1979, KID comenzó como un refugio para niños maltratados y abusados. KID es una agencia acreditada a nivel nacional dedicada a la prevención del abuso infantil, la preservación de la familia y el tratamiento de niños maltratados y abusados.

Si en algún momento tiene preguntas sobre el CCFP, se puede comunicar con alguna de las siguientes personas:

- **Sheron Givings** -Supervisora de Calidad de CCFP - 954-724-3962
- **Michelle Rosegreen** - Directora del Programa- Broward - 954-724-4060

Family Central espera poder ayudarlo a proporcionar comidas nutritivas y educación nutricional a los niños bajo su cuidado.

Envíe por correo electrónico todos los documentos como formularios de inscripción, formulario de alimentación infantil, declaraciones médicas, licencias de cuidado infantil, etc., a la siguiente dirección de correo electrónico y/o fax;

foodprogramhomesdocs@familycentral.org

FAX 954-724-4067



Reseña del Programa de Alimentos en Hogares de Cuidado Infantil

El CCFP está financiado por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. y administrado en el Estado de Florida por el Departamento de Salud. El CCFP es una rama dentro de la División de Desarrollo de Políticas de los Programas de Nutrición Infantil, junto con la Rama de Programas Escolares, que dirige el Programa Nacional de Almuerzos Escolares. El CCFP atiende anualmente aproximadamente a 3.3 millones de niños y 120,000 adultos mayores o adultos con discapacidad mental o física en entornos no residenciales y de cuidado infantil. En Florida, más de 300,000 niños participan en el CCFP cada año.

A partir de 1976, los hogares de cuidado infantil son elegibles para participar en el CCFP siempre y cuando cumplan con las pautas de licencias estatales. Inicialmente, las tasas de reembolso de las comidas y meriendas servidas en los hogares, como las que se sirven en los centros, se basaron en los ingresos familiares de los niños individualmente. Family Central se convirtió en patrocinador del programa de alimentos en hogares de cuidado infantil en 1980 y ahora patrocina centros de cuidado infantil y hogares de niños en varios condados en todo el sur de Florida.



Elegibilidad y Determinación

Los hogares de cuidado infantil que participen en el CCFP deben contar con la licencia requerida por la autoridad de licencias de cuidado infantil correspondiente.

El reembolso está determinado por el número de participantes inscritos elegibles que reciben comidas acreditables y las tasas de reembolso actuales establecidas por el Departamento de Agricultura de los EE. UU.

Los propios hijos del proveedor pueden calificar para participar en el programa si la ubicación del hogar califica para las tasas de reembolso del Nivel I y los ingresos del hogar (que figuran en la Declaración de Ingresos del Proveedor) cumplen con ciertas pautas. El reembolso de los hijos del proveedor debe ser aprobado previamente por Family Central.

Se requiere la asistencia a un (1) entrenamiento de alimentación y nutrición cada año. El año del Programa de Alimentos va del 1 de octubre al 30 de septiembre.

Datos Demográficos

Para garantizar que los servicios se ofrezcan de manera no discriminatoria, la recopilación de datos de raza y etnia es un requisito del Programa de Alimentos en centros de cuidado infantil.

El USDA ha determinado que el uso de observación e identificación visual no es un método apropiado para recopilar datos de raza o etnia y no está permitido.

El método requerido para recopilar la identidad étnica y racial es a través de la auto identificación y la autoevaluación de los participantes. Los proveedores deben explicar la importancia de estos datos a los participantes, ya que los animan a que se identifiquen y se informen por sí mismos.

Los proveedores deben asegurarse de que los participantes sean conscientes de que el hecho de no proporcionar esta información no afectará su elegibilidad.



Cuidado Infantil Familiar y Cuidado Infantil Familiar con Capacidad Adicional

Pautas de Capacidad de Licencia

El Programa de Regulación de Cuidado Infantil es responsable de regular los programas que brindan servicios que cumplen con la definición legal de "cuidado infantil". Cinco condados han decidido designar una autoridad local de licencias para regular a los proveedores de cuidado infantil en sus áreas. Los siguientes condados han elegido ejercer esta opción: Broward, Hillsborough, Palm Beach, Pinellas y Sarasota.

El personal del Programa de Alimentos para el Cuidado Infantil de Family Central esta requerido informar cualquier problema de salud, seguridad y licencias a la agencia correspondiente. Como tal, es extremadamente importante que los proveedores de cuidado infantil respeten las capacidades autorizadas en sus licencias en todo momento.

Bajo ninguna circunstancia el programa de comida infantil reembolsará a los proveedores las comidas / refrigerios por encima de su capacidad autorizada.

En el área de servicio de Family Central, las capacidades de licencia son las siguientes, a excepción de Palm Beach:

Un hogar de cuidado infantil familiar puede brindar atención a uno de los siguientes grupos de niños, que incluirá a niños del hogar menores de 13 años:

- A. Un máximo de cuatro niños desde el nacimiento hasta los 12 meses de edad.
- B. Un máximo de tres niños desde el nacimiento hasta los 12 meses de edad, y otros niños, para un total máximo de seis niños.
- C. Un máximo de seis niños en edad preescolar si todos son mayores de 12 meses de edad.
- D. Un máximo de 10 niños si no hay más de 5 niños en edad preescolar y, de esos 5, no más de 2 tienen menos de 12 meses.

Un hogar de cuidado infantil familiar grande puede brindar atención a uno de los siguientes grupos de niños, incluidos los niños del hogar menores de 13 años:

- A. Un máximo de 8 niños desde el nacimiento hasta los 24 meses de edad.
- B. Un máximo de 12 niños, con no más de 4 niños menores de 24 meses.



En caso de duda, consulte la tabla de Proporción de cuidado infantil familiar.

Condado de Palm Beach

Se permitirá que un hogar de cuidado infantil familiar brinde atención a uno de los siguientes grupos de niños, que incluirá a aquellos niños menores de trece (13) años de edad que estén relacionados con el cuidador o que sean miembros del hogar:

- A. Un máximo de cuatro (4) niños desde el nacimiento hasta los doce (12) meses de edad para un total de 4 niños;
- B. Un máximo de seis (6) niños desde el nacimiento hasta los doce (12) años de edad, para un total de 6 niños, siempre que no más de tres (3) de los niños sean menores de doce (12) meses de edad.

Todos los niños menores de trece (13) años de edad presentes en la instalación, estén o no relacionados con el cuidador, o que sean miembros del hogar, y cuyos padres estén ausentes de la instalación, incluidos los niños fuera de la instalación en excursiones, se contará para determinar el cumplimiento de estas normas y reglamentos.

Se permitirá que un hogar de cuidado infantil familiar grande brinde atención a uno de los siguientes grupos de niños, que incluirá a niños del hogar menores de 13 años:

- A. Un máximo de 8 niños desde el nacimiento hasta los 24 meses de edad.
- B. Un máximo de 12 niños, con no más de 4 niños menores de 24 meses.

Comuníquese con su agencia local de licencias de cuidado infantil si tiene preguntas o inquietudes con respecto a las pautas de licencias.



FL Child-to-Adult Ratios for Child Care

Registered and Licensed FCC Homes* – Effective 1/1/97

Ratio clarification chart is on left. The Florida law (Chapter 402) in boxes on right for both registered and licensed FCC homes. Provider's own children are included in the count (0-12yrs) *15 counties require a license: Brevard, Broward, Clay, Duval, Hernando, Hillsborough, Manatee, Miami-Dade, Nassau, Palm Beach, Pasco, Pinellas, Polk, Sarasota, and St. John's. *Palm Beach and Pinellas counties each have their own separate ratio rules.*

Infant (0-11 mos.)	Preschool (12mos-5yr+)	School Age (in K & older)	Total
4	0	0	4
3	3	0	6
3	2	1	6
3	1	2	6
3	0	3	6
2	4	0	6
1	5	0	6
0	6	0	6
2	3	5	10
2	2	6	10
2	1	7	10
2	0	8	10
1	4	5	10
1	3	6	10
1	2	7	10
1	1	8	10
1	0	9	10
0	5	5	10
0	4	6	10
0	3	7	10
0	1	9	10
0	2	8	10
0	1	9	10
0	0	10	10

a) A maximum of four children from birth to 12 months of age

b) A maximum of three children from birth to 12 months of age, and other children, for a maximum total of six children
c) A maximum of six preschool children if all are older than 12 months of age

d) A maximum of 10 children if no more than five are preschool age and, of those five, no more than two are under 12 months

VPK in FCC Homes – Effective Fall 2005

VPK 1:6 (minimum of 4 children 4yrs old by Sept.1)

VPK homes must be licensed and providers must have their CDA and Director credentials and be approved by their local Early Learning Coalition to offer the VPK program.

A provider can meet only one category (a, b, c, or d) at a time. However, he/she is not limited to one category on the registration or license and may change to a different category at various times throughout the day or week.

LARGE FAMILY CHILD CARE HOMES - Effective 1/1/00

Ratios are for licensed large FCC homes with **2 providers present** (one must have a staff credential - CDA or FCCPC) caring for the children. The providers own children are included in the count (0-12 yrs).

Infants & Toddlers (0 - 23 months)	Preschool & School-Age (24 months and older)	Total
8	0	8
7	1	8
6	2	8
5	3	8
4	8	12
3	9	12
2	10	12
1	11	12
0	12	12

VPK 2:12

a) A maximum of 8 children from birth to 24 months of age

b) A maximum of 12 children, with no more than 4 children under 24 months of age

Child Care Centers - Staff to Child Ratio

0-11 mos. 1:4 1 year 1:6 2 years 1:11 3 years 1:15 4 years 1:20 5 yrs & older 1:25
VPK 1:11 or 2:20 (effective fall 2011)

402.305 (4)(a)(7) When children 2 years of age and older are in care, the staff-to-child ratio shall be based on the age group with the largest number of children within the group.



Clasificación del Proveedor (Tiering)

Nivel I

Aquellos proveedores que viven en un área designada de bajos ingresos o que ellos mismos califican por ingresos. Estos proveedores son elegibles para recibir tarifas de Nivel I para todos los niños bajo su cuidado.

Nivel II

Todos los proveedores que no califican como proveedores de Nivel I. Recibirán tasas de reembolso de Nivel II para todos los niños bajo su cuidado, excepto como se indica a continuación.

Nivel Mixto

Proveedores que cuidan a algunos niños que califican por ingresos para las tarifas de Nivel I. Recibirán el reembolso de esos niños con tarifas de Nivel I y los demás con tarifas de Nivel II.

Elegibilidad de Nivel I

Los proveedores en cualquiera de las siguientes categorías son elegibles para recibir Tasas de reembolso de Nivel I para todos los niños bajo su cuidado:

1. Proveedores que viven dentro de los límites de una escuela primaria clasificados como necesitados por la Junta Escolar. Estas son escuelas que tienen el 50% o más de su inscripción elegible para recibir almuerzos gratis o reducidos. Family Central y la Junta Escolar confirmarán los límites escolares.
2. Proveedores que viven en un área necesitada según lo determinado por los Datos del Censo. Family Central revisará los datos del censo de aquellos hogares en el límite de una escuela que caen justo bajo las pautas de las escuelas necesitadas, que son aquellas escuelas con 40% -49.9% de su población que califican para almuerzos gratuitos o reducidos.
3. Proveedores que viven fuera de los límites de una escuela primaria clasificados como necesitados pero que ellos mismos califican por ingresos usando las pautas de ingresos de comidas gratis o reducidas. Se debe presentar una Declaración de Ingresos del proveedor a Family Central y la información de ingresos se debe documentar con una copia de las declaraciones de impuestos más recientes para los trabajadores independientes y / o talones de pago para y / o acuerdos de pago firmados por los padres al proveedor. Esta información debe actualizarse anualmente.



Elegibilidad de nivel mixto

Los proveedores que no cumplan con las pautas del Nivel I pueden ser reembolsados a las tarifas del Nivel I para niños específicos en sus hogares. Los niños pueden calificar para las tasas de reembolso del Nivel I mediante el uso de las pautas de elegibilidad de ingreso de comidas gratis o precio reducido. Estas familias deben calificar completando los Estados de ingresos del hogar y devolviendo estos estados a Family Central. El proveedor no tendrá acceso a esta información, ya que debe permanecer confidencial.

Los proveedores de nivel II tienen la opción de distribuir y recopilar declaraciones de ingresos del padre / tutor y devolver los formularios completos a Family Central con el consentimiento por escrito del padre / tutor; o distribuir declaraciones de ingresos al padre / tutor y hacer que el padre / tutor devuelva las declaraciones de ingresos directamente a Family Central.

Si los proveedores de nivel II desean recopilar y transmitir declaraciones de ingresos, el proveedor debe asegurarse de que cada hogar esté informado de que:

1. El miembro del hogar no está obligado a completar una Declaración de Ingresos para que los hijos del hogar participen en el Programa de alimentos para el cuidado infantil;
2. Las familias tiene la opción de devolver el estado de ingresos del hogar, ya sea:
 - Directamente al patrocinador en la dirección indicada en el formulario- o -
 - Al proveedor con el consentimiento por escrito de la familia, lo que le permite al proveedor recoger el formulario y transmitirlo al patrocinador en nombre de la familia.

Para mantener la confidencialidad, los proveedores recibirán solo el número total de niños bajo su cuidado que reciben tarifas de Nivel I y Nivel II, ya que los nombres de los clientes que se ajustan a cada categoría no se pueden divulgar.

Si un padre se niega a completar una solicitud, los proveedores serán reembolsados a la tasa de Nivel II.



Tarifas de Reembolso

Julio 1, 2024 – Junio 30, 2025

Tipos de Comida	Tier I	Tier II
Desayuno	\$1.66	\$0.60
Almuerzo y Cena	\$3.15	\$1.90
Meriendas AM y PM	\$0.93	\$0.26

Los proveedores recibirán sus cheques de reembolso el mes siguiente a cada mes de reclamo. Los proveedores elegibles también recibirán un formulario "1099" a efectos fiscales antes del 31 de enero de cada año. **TENGA EN CUENTA** que los proveedores deben recibir un reembolso superior a \$600 para ser elegibles para recibir un 1099. Los proveedores con corporaciones S y C están **exentos** de exigir un 1099-MISC.

Los proveedores recibirán sus cheques de reembolso el mes siguiente a cada mes de reclamo. Los proveedores también recibirán un formulario "1099" a efectos fiscales cada año.

Elegibilidad Infantil

El Programa de Alimentos para el Cuidado Infantil reembolsará hasta dos comidas y una merienda o dos meriendas y una comida por niño, por día. Se pueden servir comidas y meriendas reembolsables a niños elegibles de 12 años de edad y menores; los niños migrantes pueden ser atendidos hasta los 15 años y los niños con discapacidades pueden ser atendidos independientemente de su edad, si la mayoría de las personas atendidas son menores de 18 años.

Declaraciones de ingresos del proveedor

Los estados de ingresos del proveedor deben completarse y devolverse a Family Central en los siguientes casos:

1. Cualquier proveedor que tenga sus propios hijos o cualquier niño que viva en el hogar del proveedor en el Programa de Alimentos para el Cuidado Infantil. Se debe llenar una (1) solicitud por niño con un formulario de inscripción.



2. Proveedores que viven fuera de un área de Nivel I que sienten que califican para las tarifas de Nivel I. Se debe adjuntar la verificación de ingresos.

Hijos Propios del Proveedor

Los hijos del proveedor son elegibles para participar en el CCFP solo en un hogar de Nivel I y solo si se determina que son elegibles para el reembolso en función de los ingresos, cupones de alimentos o elegibilidad de TANF. La elegibilidad de ingresos se determina al completar una Declaración de ingresos del proveedor para cada niño y debe actualizarse anualmente.

El término "hijos propios del proveedor" se refiere a los hijos que residen en el hogar, como los hijos del proveedor por nacimiento o adopción, nietos o hijos de un compañero de hogar que forman parte de la unidad económica. No incluye a los niños de cuidado temporal (Foster Children) que residen en el hogar del proveedor, ya que un niño de cuidado temporal es una unidad económica separada.

Si los propios hijos de un proveedor son atendidos en un hogar de Nivel I pero no califican para el reembolso, entonces el proveedor no puede reclamar el reembolso de sus comidas.

Las comidas servidas a los propios hijos del proveedor se pueden reembolsar solo si se cumplen las siguientes tres condiciones:

- Los propios hijos del proveedor deben estar inscritos y participar en el CCFP durante el tiempo del servicio de comidas.
- Otros niños no residentes inscritos (no los propios hijos del proveedor o los hijos adoptivos del proveedor) deben recibir comidas reembolsables durante el mismo servicio de comidas.
- El proveedor debe tener una Declaración de Ingresos aprobada en el archivo de la oficina del patrocinador para documentar que el hogar del proveedor es elegible en función de los ingresos, cupones de alimentos o TANF.

Requisitos de Mantenimiento de Registros

Para recibir un reembolso adecuado, los siguientes documentos deben devolverse a Family Central como se indica a continuación:

1. Los formularios de inscripción para los niños recién inscritos deben enviarse por fax dentro de los tres siguientes días con el original enviado al final del mes de la inscripción. Un niño permanecerá en estado "pendiente" y no se le reembolsará si no se recibe a tiempo un formulario de inscripción original. Si no recibimos el (los)



2. formulario (s) de inscripción original antes del quinto día del mes siguiente, los niños permanecerán en estado pendiente y no se les pagará.
3. Los formularios de alimentación infantil para todos los bebés recién inscritos (niños menores de un año de edad) deben enviarse por fax dentro de los tres siguientes días con el original presentado al final del mes de la inscripción
4. Las declaraciones médicas deben presentarse para los bebés que no pueden tomar fórmula con hierro, según los requisitos. Esto incluye fórmulas como Nutramigen.
5. La licencia de cuidado infantil debe presentarse al momento de la renovación para evitar demoras en el reembolso.

Los formularios, según corresponda, deben estar firmados y fechados por el padre y el proveedor.

Las regulaciones del Programa de Alimentos para el Cuidado Infantil (CCFP) requieren que los proveedores de hogares de cuidado infantil familiar mantengan los siguientes registros del programa:

- Menús
- Recuentos de comidas (electrónicamente)
- Formularios nuevos o actualizados de inscripción / participación infantil
- IFF (Infant Feeding Forms)
- Otros documentos relacionados

Mantener estos registros en el hogar de cuidado infantil garantiza que los registros estén disponibles para su revisión, crea un registro de auditoría que permite a los revisores verificar la precisión de los registros en la oficina del patrocinador y en el hogar del proveedor, y le permite al proveedor confirmar que los reembolsos son precisos y que no se han producido errores en el proceso de pago.

Si, en un día determinado, no puede registrar sus comidas electrónicamente debido a problemas técnicos, debe llamar inmediatamente a la línea directa. Las comidas deben registrarse en el Formulario de reclamo temporal.

La política de CCFP requiere que los registros que respaldan las reclamaciones de CCFP se conserven durante tres (3) años fiscales después del año fiscal al que pertenecen, excepto en los casos en que haya hallazgos de auditoría / revisión sin resolver, en cuyo caso los registros deben conservarse hasta que dicha auditoría / revisión se resuelva.

En un esfuerzo por minimizar la carga sobre los proveedores, solo los registros del mes actual y los doce (12) meses anteriores deben mantenerse en el sitio. Los proveedores



pueden almacenar los dos años restantes de registros fuera del sitio. Sin embargo, estos registros deben permanecer bajo el control del proveedor y ser accesibles dentro de los cinco (5) días posteriores a la solicitud del revisor. Los registros se pueden mantener como copias impresas o en formato electrónico.

Como parte de cada revisión en el sitio, se les puede pedir a los proveedores que vean los registros de sus programas de los últimos 13 meses.

Cualquier cambio en la estructura comercial debe notificarse a Family Central (**por ejemplo, cambiar de un SS# a un EIN, este cambio requerirá completar un nuevo formulario W-9**)

A partir del 1 de octubre de 2023, todos los registros del CCFP deben conservarse durante seis (6) años (5 años más el año fiscal actual). Se requiere que mantenga al menos 13 meses de registros en el sitio, en papel.

Componentes Alimenticios del Patrón de Comida Infantil

Meal Pattern for Children

Ages 1 - 18

BREAKFAST

3 required meal components



Milk

1-2

3-5

6-18

	1-2	3-5	6-18
fluid milk 1 year olds: unflavored whole milk 2-5: unflavored 1% or skim 6-18: unflavored or flavored 1% or skim	4 oz	6 oz	8 oz

Vegetables/Fruits

	1-2	3-5	6-18
vegetables, fruits, or portions of both (juice may only be served once/day)	1/4 cup	1/2 cup	1/2 cup

Grains

	1-2	3-5	6-18
bread, biscuit, muffin	1/2 oz eq	1/2 oz eq	1 oz eq
cereal, cooked	1/4 cup	1/4 cup	1/2 cup
*cereal, dry: <i>granola</i>	1/8 cup	1/8 cup	1/4 cup
*cereal, dry: <i>flakes or rounds</i>	1/2 cup	1/2 cup	1 cup
*cereal, dry: <i>puffed</i>	3/4 cup	3/4 cup	1 1/4 cup

*Starting October 1, 2025, breakfast cereals must contain no more than 6 grams *added sugars* per dry ounce

Meat/Meat Alt. *optional*

	1-2	3-5	6-18
lean meat, poultry, or fish	1/2 oz	1/2 oz	1 oz
cheese (natural/processed)	1/2 oz	1/2 oz	1 oz
cottage cheese, cheese food, cheese spread	1 oz	1 oz	2 oz
egg, whole	1/4 egg	1/4 egg	1/2 egg
*yogurt	1/4 cup	1/4 cup	1/2 cup
nut/seed butter	1 Tbsp	1 Tbsp	2 Tbsp

*Starting October 1, 2025, yogurt must contain no more than 12 grams *added sugars* per 6 ounces.

conversions:

1/2 c = 4 oz 1 pint = 2 c
 3/4 c = 6 oz 1 quart = 2 pints = 4 c
 1 c = 8 oz 1 gallon = 4 quarts = 16 c

Please note, portions listed are minimums.
 Serving larger portions is encouraged, especially to older children and those that ask for more.

JUNE 2024

Meal Pattern for Children

Ages 1 - 18

LUNCH & SUPPER

5 required meal components



Milk

1-2

3-5

6-18

fluid milk 1 year olds: unflavored whole milk 2-5: unflavored 1% or skim 6-18: unflavored or flavored 1% or skim	4 oz	6 oz	8 oz

Vegetables

vegetables (juice may only be served once/day)	1/8 cup	1/4 cup	1/2 cup

Fruits

fruits (juice may be served once/day; a 2nd vegetable may be served in place of fruit)	1/8 cup	1/4 cup	1/4 cup

Grains

bread, biscuit, roll, bun, tortilla, crackers	1/2 oz eq	1/2 oz eq	1 oz eq
pasta, rice, grits	1/4 cup	1/4 cup	1/2 cup

Meat/Meat Alt.

lean meat, poultry, or fish	1 oz	1 1/2 oz	2 oz
cheese (natural/processed)	1 oz	1 1/2 oz	2 oz
cottage cheese, cheese food, cheese spread	2 oz	3 oz	4 oz
beans, peas and lentils	1/4 cup	3/8 cup	1/2 cup
egg, whole	1/2 egg	3/4 egg	1 egg
*yogurt	1/2 cup	3/4 cup	1 cup
nut/seed butter	2 Tbsp	3 Tbsp	4 Tbsp
nuts and seeds	1/2 oz	3/4 oz	1 oz

*Starting October 1, 2025, yogurt must contain no more than 12 grams of added sugars per 6 ounces.

conversions:

1/2 c = 4 oz 1 pint = 2 c
3/4 c = 6 oz 1 quart = 2 pints = 4 c
1 c = 8 oz 1 gallon = 4 quarts = 16 c

Please note, portions listed are minimums.
Serving larger portions is encouraged, especially to older children and those that ask for more.

JUNE 2024

Meal Pattern for Children

Ages 1 - 18

SNACK

2 required meal components
only 1 may be a beverage



Milk

1-2

3-5

6-18

fluid milk 1 year olds: unflavored whole milk 2-5: unflavored 1% or skim 6-18: unflavored or flavored 1% or skim	4 oz	4 oz	8 oz

Vegetables

vegetables (juice may only be served once/day)	1/2 cup	1/2 cup	3/4 cup

Fruits

fruits (juice may be served once/day)	1/2 cup	1/2 cup	3/4 cup

Grains

bread, biscuit, roll, bun, tortilla, crackers	1/2 oz eq	1/2 oz eq	1 oz eq
pasta, rice, grits	1/4 cup	1/4 cup	1/2 cup
*cereal, dry: granola	1/8 cup	1/8 cup	1/4 cup
*cereal, dry: flakes or rounds	1/2 cup	1/2 cup	1 cup
*cereal, dry: puffed	3/4 cup	3/4 cup	1 1/4 cup

*Starting October 1, 2025, breakfast cereals must contain no more than 6 grams *added sugars* per dry ounce

Meat/Meat Alt.

lean meat, poultry, or fish	1/2 oz	1/2 oz	1 oz
cheese (natural/processed)	1/2 oz	1/2 oz	1 oz
cottage cheese, cheese food, cheese spread	1 oz	1 oz	2 oz
beans, peas and lentils	1/8 cup	1/8 cup	1/4 cup
egg, whole	1/2 egg	1/2 egg	1/2 egg
*yogurt	1/4 cup	1/4 cup	1/2 cup
nut/seed butter	1 Tbsp	1 Tbsp	2 Tbsp
nuts and seeds	1/2 oz	1/2 oz	1 oz

*Starting October 1, 2025, yogurt must contain no more than 12 grams of *added sugars* per 6 ounces.

conversions:

1/2 c = 4 oz 1 pint = 2 c
3/4 c = 6 oz 1 quart = 2 pints = 4 c
1 c = 8 oz 1 gallon = 4 quarts = 16 c

Please note, portions listed are minimums.
Serving larger portions is encouraged, especially to older children and those that ask for more.

JUNE 2024

Meal Pattern for Children

Important Reminders

Milk

- Children age one (after first birthday and prior to second), must receive unflavored whole milk.
- Children ages 2 - 5 must receive unflavored 1% (lowfat) or fat-free (skim).
- Children ages 6 and older must receive unflavored or flavored 1% or fat-free.
- Children 12 - 13 months may continue to receive infant formula as they transition to unflavored whole milk.
- Breastmilk is creditable for children of any age.
- Children 24 - 25 months may receive whole or 2% milk as they transition to 1% or fat-free.
- The type(s) of milk served must be noted on the menu (fat content and unflavored or flavored).
- Refer to the *Milk Substitutes & Creditable Milks* list for creditable non-dairy substitutes.

Fruits & Vegetables

- Vegetable or fruit juice must be full-strength, pasteurized, and 100% juice.
- Juice may not be served more than once per day.
- One cup of raw, leafy greens credits as 1/2 cup vegetable.
- 1/4 cup dried fruit, such as raisins, credits as 1/2 cup fruit.
- Lunch and supper must contain at least one vegetable and one fruit. A second, different vegetable may be served in place of fruit.

Grains

- All grains must be whole, enriched, or whole grain-rich.
- Pre-packaged grains must have enriched flour or meal or whole grains as the first ingredient (or 2nd after water). Sugar must not be the first ingredient.
- At least one serving of grains per day must be whole grain-rich and it must be noted on the menu (e.g. "WGR graham crackers"). 100% whole grain strongly encouraged.
- Corn masa and masa harina are considered whole grain-rich.
- Corn flour, corn meal, and other corn products must clearly state they are whole or enriched to be creditable as a grain. In order to be considered whole grain-rich, they must be whole or treated with lime (nixtamalized).
- Grain based-desserts such as cookies, donuts, granola/grain bars are not creditable.
- Cereals must have no more than *6 g sugar/dry ounce. See the *Florida WIC Approved Cereal List* (additional cereals not listed here may be creditable, also).

Meat/Meat Alt.

- Commercially processed combination foods such as breaded chicken, pizza, and lasagna must have a CN Label or Product Formulation Statement identifying the meal pattern contribution.
- Meat/meat alternates are not required at breakfast but may be served as an extra or in place of the entire grains component no more than 3 times/week.
- Yogurt must have no more than **23 g sugar/ 6 oz.
- A serving of nuts or seeds may credit as 100% of the meat alternate meal component.
- A serving of cooked beans, peas or lentils may credit as either a meat alternate or vegetable.

*Starting October 1, 2025, breakfast cereals must contain no more than 6 grams added sugars per dry ounce

**Starting October 1, 2025, yogurt must contain no more than 12 grams added sugars per 6 ounces.



JUNE 2024



Información Adicional

Tofu y Productos de Soya

Los productos comerciales de tofu y soya se pueden utilizar para satisfacer la totalidad o parte de la carne y el componente alternativo de la carne. 2.2oz de tofu equivale a 1oz de carne alternativa.

Alimentos fritos que se preparan en el sitio no pueden ser parte de la comida reembolsable. Para este propósito, freír con mucha grasa significa cocinar sumergiendo los alimentos en aceite caliente u otra grasa. Los alimentos pre-fritos o fritos por un fabricante comercial pueden servirse, pero deben recalentarse por un método que no sea freír.

Disponibilidad de agua

Los proveedores de cuidado infantil deben asegurarse de que los niños que participan en el CCFP tengan acceso a agua potable gratuita durante los servicios de comidas y durante todo el día a solicitud del niño.

El agua se puede poner a disposición de los estudiantes a través de opciones que incluyen:

- Servir agua adicional a la leche en las comidas
- Servir agua en la merienda cuando no hay bebidas en el menú.
- Jarras de agua y vasos disponibles para usar durante todo el día.
- Tazas disponibles al lado de fuentes de agua o grifos
- Proporcionar agua cuando se solicite.

Los niños deben poder acceder libremente al agua durante todo el servicio de comidas. El agua no es parte de la comida reembolsable y no se requiere que los niños tomen agua.

Los centros de cuidado infantil también deben ofrecer agua a los niños durante todo el día. Para niños muy pequeños, esto puede requerir señales visuales, como mostrar la taza o la jarra mientras se ofrece el agua verbalmente.

Onzas Equivalentes en Granos



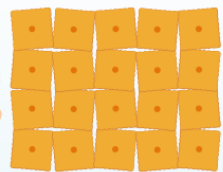
United States Department of Agriculture

Food and Nutrition Service

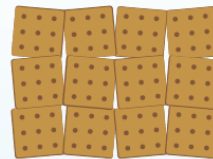
El uso de onzas equivalentes para granos en el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos

Los granos son una parte importante de las comidas en el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP, por sus siglas en inglés). Para asegurarse que los niños y adultos obtengan suficientes granos en las comidas y meriendas del CACFP, el patrón de comidas tiene las cantidades requeridas para el componente de los granos en onzas equivalentes (oz. eq.). Las onzas equivalentes le indican la cantidad de grano en una porción de comida.

¿Cuánto es 1 onza equivalente?



20 galletas de queso
(1" por 1") = 1 oz. eq.



12 galletas delgadas de trigo
(1 ¼" por 1 ¼") = 1 oz. eq.



5 galletas de trigo integral tejido
(1 ½" por 1 ½") = 1 oz. eq.

Use la tabla de medidas de granos

La tabla de medidas de granos en las páginas 2-4 le indica qué cantidad de grano necesita servir para cumplir con los requisitos del patrón de comidas del CACFP. Para usar esta tabla:

- Busque el grano que desea servir en la columna "Alimento de grano y tamaño".
- Compruebe si la tabla enumera un tamaño o un peso al lado del nombre del grano. Si la tabla:
- Encuentre la columna para la edad de sus participantes y la comida o merienda que está sirviendo. Esta columna enumera la cantidad de grano que deberá servir para cumplir con el requisito del patrón de comida para los granos.

Incluye un peso para el grano, como al menos 56 gramos, entonces use la etiqueta de información nutricional para el alimento que desea servir y asegúrese de que pese lo mismo, o más que, el grano en la tabla. Vea la página 5.

No incluye un peso o tamaño para el grano, entonces no necesita verificar el tamaño o peso del producto antes de usar la tabla.


Incluye un tamaño para el grano, como aproximadamente 1 ¼" por 1 ½", entonces verifique si el alimento es del mismo tamaño o mayor que esta cantidad. Vea la página 6.

Alimento de grano y tamaño	1-5 años de edad en el desayuno, almuerzo, cena, merienda
Pan pita/redondo (rico en grano integral o enriquecido) al menos 56 gramos*	Servir al menos ½ oz. eq., que es alrededor de ¼ pita o 14 gramos
Palomitas de maíz	1 ½ tazas o 14 gramos
Pretzel, duro, torcido, pequeño (alrededor de 1 ¼" por 1 ½")**	7 pretzels (~½ taza) o 11 gramos

Más recursos de capacitación, planificación de menú y educación nutricional para el CACFP en <https://teammnutrition.usda.gov>.



Tabla para medir granos en el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos

 Alimento de grano y tamaño	Grupo de edad y comida		
	1-5 años de edad en el desayuno, almuerzo, cena, merienda Servir al menos ½ oz. eq. , que es alrededor de	6-18 años de edad en el desayuno, almuerzo, cena, merienda Adultos solo en la merienda Servir al menos 1 oz. eq. , que es alrededor de	Adultos en el desayuno, almuerzo, cena Servir al menos 2 oz. eq. , que es alrededor de
Arroz (todos los tipos)	¼ taza cocido o 14 gramos seco	½ taza cocido o 28 gramos seco	1 taza cocido o 56 gramos seco
Avena	¼ taza cocida o 14 gramos seca	½ taza cocida o 28 gramos seca	1 taza cocida o 56 gramos seca
Bagel (entero) al menos 56 gramos*	¼ <i>bagel</i> o 14 gramos	½ <i>bagel</i> o 28 gramos	1 <i>bagel</i> o 56 gramos
Bagel, mini (entero) al menos 28 gramos*	½ <i>bagel</i> o 14 gramos	1 <i>bagel</i> o 28 gramos	2 <i>bagels</i> o 56 gramos
Biscuit al menos 28 gramos*	½ <i>biscuit</i> o 14 gramos	1 <i>biscuit</i> o 28 gramos	2 <i>biscuits</i> o 56 gramos
Cereales, listos para comer: granola	⅙ taza o 14 gramos	¼ taza o 28 gramos	½ taza o 56 gramos
Cereales, listos para comer: hojuelas o redondos	½ taza o 14 gramos	1 taza o 28 gramos	2 tazas o 56 gramos
Cereales, listos para comer: inflados (puffed)	¾ taza o 14 gramos	1 ¼ taza o 28 gramos	2 ½ tazas o 56 gramos
Cereales de grano (cebada, bulgur, quinua, etc.)	¼ taza cocido o 14 gramos secos	½ taza cocido o 28 gramos secos	1 taza cocido o 56 gramos secos
Galleta cracker, de queso, cuadrada, salada (alrededor de 1" por 1")**	10 galletas o 11 gramos	20 galletas (~⅓ taza) o 22 gramos	40 galletas (~⅔ taza) o 44 gramos
Galleta cracker, de trigo integral tejido, cuadrada, salada (alrededor de 1 ½" por 1 ½")**	3 galletas o 11 gramos	5 galletas o 22 gramos	10 galletas o 44 gramos
Galleta cracker, delgada, de trigo, cuadrada, salada (alrededor de 1 ¼" por 1 ¼")**	6 galletas o 11 gramos	12 galletas o 22 gramos	23 galletas o 44 gramos
Galleta cracker, forma de oso, dulce , (alrededor de 1" por ½")	12 galletas (~¼ taza) o 14 gramos	24 galletas (~½ taza) o 28 gramos	48 galletas (~1 taza) o 56 gramos
Galleta cracker, forma de pescado o similar, salada (alrededor de ¾" por ½")	21 galletas (~¼ taza) o 11 gramos	41 galletas (~½ taza) o 22 gramos	81 galletas (~1 taza) o 44 gramos



*Verifique que el alimento que desea servir pesa esta cantidad o más. Consulte "Use la etiqueta de información nutricional" en la página 5 para más información.

**Verifique que el alimento que desea servir sea de este tamaño o más grande. Consulte "Herramientas para medir granos" en la página 6 para más información.

Tabla para medir granos en el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos

 Alimento de grano y tamaño	Grupo de edad y comida		
	1-5 años de edad en el desayuno, almuerzo, cena, merienda Servir al menos ½ oz. eq. , que es alrededor de	6-18 años de edad en el desayuno, almuerzo, cena, merienda Adultos solo en la merienda Servir al menos 1 oz. eq. , que es alrededor de	Adultos en el desayuno, almuerzo, cena Servir al menos 2 oz. eq. , que es alrededor de
Galleta cracker, redonda, salada (alrededor de 1 ¾" de diámetro)**	4 galletas o 11 gramos	7 galletas o 22 gramos	14 galletas o 44 gramos
Galleta cracker, saltine (alrededor de 2" por 2")**	4 galletas o 11 gramos	8 galletas o 22 gramos	16 galletas o 44 gramos
Galleta de animalitos (alrededor de 1 ½" por 1")**	8 galletas o 14 gramos	15 galletas o 28 gramos	30 galletas (~1 taza) o 56 gramos
Galleta de arroz (rice cake) al menos 8 gramos*	1 ½ galleta o 11 gramos	3 galletas o 22 gramos	5 ½ galletas o 44 gramos
Galleta de arroz (rice cake), mini (alrededor de 1 ¾" de diámetro)**	7 galletas o 11 gramos	13 galletas o 22 gramos	25 galletas o 44 gramos
Galleta, graham (alrededor de 5" por 2 ½")**	1 galleta o 14 gramos	2 galletas o 28 gramos	4 galletas o 56 gramos
Muffin de maíz al menos 34 gramos*	½ muffin o 17 gramos	1 muffin o 34 gramos	2 muffins o 68 gramos
Palito de tostada francesa al menos 18 gramos*	2 palitos o 35 gramos	4 palitos o 69 gramos	8 palitos o 138 gramos
Palomitas de maíz	1 ½ tazas o 14 gramos	3 tazas o 28 gramos	6 tazas o 56 gramos
Pan (rico en grano integral o enriquecido) al menos 28 gramos*	½ rebanada o 14 gramos	1 rebanada o 28 gramos	2 rebanadas o 56 gramos
Pan croissant al menos 34 gramos*	½ croissant o 17 gramos	1 croissant o 34 gramos	2 croissants o 68 gramos
Pan inglés (ambas tapas) al menos 56 gramos*	¼ pan o 14 gramos	½ pan o 28 gramos	1 pan o 56 gramos
Pan pita/redondo (rico en grano integral o enriquecido) al menos 56 gramos*	¼ pita o 14 gramos	½ pita o 28 gramos	1 pita o 56 gramos



*Verifique que el alimento que desea servir pesa esta cantidad o más. Consulte "Use la etiqueta de información nutricional" en la página 5 para más información.

**Verifique que el alimento que desea servir sea de este tamaño o más grande. Consulte "Herramientas para medir granos" en la página 6 para más información.

Tabla para medir granos en el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos

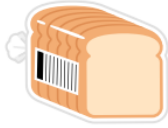
 Alimento de grano y tamaño	Grupo de edad y comida		
	1-5 años de edad en el desayuno, almuerzo, cena, merienda Servir al menos ½ oz. eq. , que es alrededor de	6-18 años de edad en el desayuno, almuerzo, cena, merienda Adultos solo en la merienda Servir al menos 1 oz. eq. , que es alrededor de	Adultos en el desayuno, almuerzo, cena Servir al menos 2 oz. eq. , que es alrededor de
Pan rápido y muffin (de banana, etc.) al menos 55 gramos*	½ muffin/rebanada o 28 gramos	1 muffin/rebanada o 55 gramos	2 muffins/rebanadas o 110 gramos
Panqueque al menos 34 gramos*	½ panqueque o 17 gramos	1 panqueque o 34 gramos	2 panqueques o 68 gramos
Pasta (rica en grano integral o enriquecida, todas las formas)	¼ taza cocida o 14 gramos seca	½ taza cocida o 28 gramos seca	1 taza cocida o 56 gramos seca
Pretzel, duro, palito delgado (alrededor de 2 ½" de largo)**	16 pretzels o 11 gramos	31 pretzels o 22 gramos	62 pretzels o 44 gramos
Pretzel, duro, torcido, pequeño (alrededor de 1 ¼" por 1 ½")**	7 pretzels (~⅓ taza) o 11 gramos	14 pretzels (~⅔ taza) o 22 gramos	27 pretzels (~1 taza) o 44 gramos
Pretzel, suave al menos 56 gramos*	¼ pretzel o 14 gramos	½ pretzel o 28 gramos	1 pretzel o 56 gramos
Rollo de pan o panecillo (entero) al menos 28 gramos*	½ pan/panecillo o 14 gramos	1 pan/panecillo o 28 gramos	2 panes/panecillos o 56 gramos
Sémola	¼ taza cocida o 14 gramos seca	½ taza cocida o 28 gramos seca	1 taza cocida o 56 gramos seca
Tortilla de taco o tostada, dura al menos 14 gramos*	1 tortilla dura o 14 gramos	2 tortillas duras o 28 gramos	4 tortillas duras o 56 gramos
Tortilla, suave, de harina (alrededor de 6")**	½ tortilla o 14 gramos	1 tortilla o 28 gramos	2 tortillas o 56 gramos
Tortilla, suave, de harina (alrededor de 8")**	¼ tortilla o 14 gramos	½ tortilla o 28 gramos	1 tortilla o 56 gramos
Tortilla, suave, de maíz (alrededor de 5 ½")**	¾ tortilla o 14 gramos	1 ¼ tortillas o 28 gramos	2 ½ tortillas o 56 gramos
Tostada, Melba (alrededor de 3 ½" por 1 ½")	2 tostadas o 11 gramos	5 tostadas o 22 gramos	8 tostadas o 44 gramos
Waffle al menos 34 gramos*	½ waffle o 17 gramos	1 waffle o 34 gramos	2 waffles o 68 gramos



*Verifique que el alimento que desea servir pesa esta cantidad o más. Consulte "Use la etiqueta de información nutricional" en la página 5 para más información.

**Verifique que el alimento que desea servir sea de este tamaño o más grande. Consulte "Herramientas para medir granos" en la página 6 para más información.

-4-



Use la etiqueta de información nutricional

Algunos alimentos en la tabla para medir granos pueden tener pesos debajo del nombre del alimento. Siga los pasos a continuación para ver si su grano cumple con el peso mínimo indicado en la tabla:

- 1** Encuentre el alimento de grano y su tamaño mínimo en la tabla para medir granos.

Por ejemplo, el peso mínimo para un panqueque es al menos 34 gramos.

Alimento de grano y tamaño	Grupo de edad y comida		
	1-5 años de edad en el desayuno, almuerzo, cena, merienda	6-18 años de edad en el desayuno, almuerzo, cena, merienda	Adultos en el desayuno, almuerzo, cena
Servir al menos ½ oz. eq., que es alrededor de	Servir al menos 1 oz. eq., que es alrededor de	Servir al menos 1 oz. eq., que es alrededor de	Servir al menos 2 oz. eq., que es alrededor de
Panqueque al menos 34 gramos	½ panqueque o 17 gramos	1 panqueque o 34 gramos	2 panqueque o 68 gramos

- 2** Mire la etiqueta de información nutricional del grano que desea servir. Encuentre el peso del tamaño de porción (generalmente provisto en gramos (g)). Una porción de panqueques de la marca “P” pesa 117 gramos.

- 3** Usando la etiqueta de información nutricional, encuentre cuántos alimentos hay en una porción. Hay tres panqueques en una porción de panqueques de la marca “P”.

- 4** Si hay más de un alimento en una porción, deberá dividir para encontrar el peso de cada alimento. Por ejemplo, el tamaño de la porción de panqueques de la marca P es de tres panqueques.

Divida el peso de porción por el número de alimentos en una porción para encontrar el peso de cada alimento.

Panqueques Marca P

Nutrition Facts	
4 servings per container	
Serving size 3 Pancakes (117g)	
Amount per serving	
Calories	280
% Daily Value*	
Total Fat 9g	12%
Saturated Fat 1.5g	8%
Trans Fat 0g	

$$\begin{array}{rcl}
 117 \text{ gramos} & \div & 3 \text{ panqueques} = 39 \text{ gramos por panqueque} \\
 \text{Peso de porción} & & \text{Peso de cada alimento}
 \end{array}$$

Compare el peso de un alimento con el peso mínimo del alimento que se encuentra en la tabla para medir granos (del paso 1). ¿Su alimento es del mismo peso, o más pesado, que el peso mínimo?

✓ Sí: Use la tabla para medir granos para ver cuánto de su grano debe servir para cumplir con los requisitos del patrón de comidas del CACFP. En el ejemplo anterior, los panqueques deben pesar al menos 34 gramos para usar la tabla para medir granos. Porque cada panqueque de la marca P pesa 39 gramos, usted puede usar la tabla como guía para la cantidad mínima de porción.

✗ No: Use otro método para determinar qué cantidad de grano debe servir. Consulte “¿Qué pasa si mi grano es diferente?” en la página 6 para más información.



¿Hay otras consideraciones para la planificación de menús?

Si sirve un alimento que es más grande o pesa más de lo que se indica en la tabla para medir granos, está bien servir más granos de los requeridos en el patrón de comidas del CACFP. La tabla para medir granos puede ayudar a que sea más fácil servir suficientes granos. Sin embargo, las herramientas descritas en “¿Qué pasa si mi grano es diferente?” también pueden ayudarle a determinar qué cantidad de un alimento debe servir para cumplir con el patrón de comidas sin servir más de lo que se necesita.

¿Qué pasa si mi grano es diferente?

El grano que quiere servir es:

- ¿más pequeño que los alimentos listados en la tabla para medir granos?
- ¿más liviano que el alimento listado en la tabla para medir granos?
- ¿No está listado en la tabla para medir granos?

Si es así, deberá usar otra forma para saber cuánto servir para cumplir con los requisitos del patrón de comidas del CACFP. Usted podría:

- Ingresar la información de la etiqueta de información nutricional en la herramienta interactiva para granos de la Guía de compra de alimentos (FBG, por sus siglas en inglés), *Apéndice A: Herramienta de granos (Exhibit A Grains Tool, en inglés), para los Programa de Nutrición Infantil.** Esta herramienta le permitirá saber cuántas onzas equivalentes de granos hay en una porción del alimento.
- Usar la hoja de trabajo para análisis de recetas del FBG (RAW, por sus siglas en inglés)* para determinar las onzas equivalentes por porción para recetas estandarizadas.

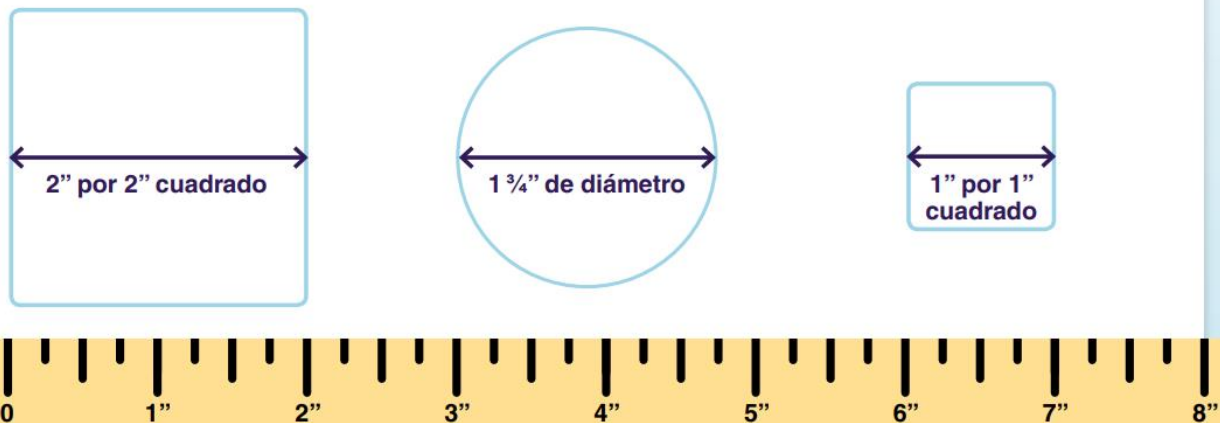
*Disponible solo en inglés en <https://foodbuyingguide.fns.usda.gov>.



Herramientas para medir granos

Compare su comida con las guías a continuación para ver si es del mismo tamaño o más grande que el alimento que figura en la “Tabla para medir granos”.

Las guías aparecen como tamaño real cuando esta hoja se imprime al 100% en papel estándar de 8.5” por 11”.



FNS-862-S Noviembre 2019

USDA es un proveedor, empleador, y prestamista de igualdad de oportunidades.

-6-

Cereal Shapes & Ounce Equivalents

Ages 1 - 18

Cereal - FLAKES

1-5
1/2 oz eq

6-18
1 oz eq

Bran Flakes Corn Flakes Fiber One Grape Nuts Flakes Great Grains Honey Bunches of Oats Mini Spooners Mini Wheats Oatmeal Squares Shredded Wheat Special K Total Wheaties	1/2 cup	1 cup
--	---------	-------

Cereal - ROUND

Cheerios Crispy Oats Tostitos Toasted Oats	1/2 cup	1 cup
---	---------	-------

Cereal - PUFFED

Chex Cereal (Corn, Rice, Wheat) Crispix Crispy Rice Kix Life Rice Krispies	3/4 cup	1 1/4 cup
---	---------	-----------

Cereal - GRANOLA

Granola Grape Nuts	1/8 cup	1/4 cup
-----------------------	---------	---------

AUGUST 2022

Lista de Cereales para el Child Care Food Program Aprobados por WIC de Florida 2024-2025

GF = Sin Gluten

Todos los cereales en esta lista cumplen con los límites de azúcar del CCFP y son acreditables para servir.

Junio 2024

Cereales Integrales/Ricos en Cereales Integrales

Cereales frio



Cheerios GF



Cheerios Oat Crunch Berry



Cheerios Veggie Blend Apple Strawberry GF



Cheerios Veggie Blend Blueberry Banana GF



Cheerios Multi-Grain GF



Oatmeal Squares Brown Sugar



Oatmeal Squares Cinnamon



Oatmeal Squares Honey Nut



Chex Blueberry GF



Chex Cinnamon GF



Chex Corn GF



Chex Rice GF



Chex Wheat



Total



Wheaties



Complete Bran



Great Grains Banana Nut



Kix Berry Berry



Kix Honey



Kix



Special K Protein Original Multi Grain



Life Vanilla



Life Original



Grape Nuts Flakes



Grape Nuts



Great Grains Crunchy Pecan



Frosted Mini-Wheats



Little Bites Original



Little Bites Chocolate



Frosted Mini-Wheats Blueberry



Frosted Mini-Wheats Strawberry



Frosted Mini-Wheats Pumpkin Pie Spice



Frosted Mini-Wheats Golden Honey



Frosted Mini-Wheats Cinnamon Roll



Strawberry Cream Mini Spooners



Frosted Mini Spooners

Cereales Calientes



Instant Rolled Oats GF



Instant Oatmeal Original



Cream of Wheat Whole Grain 2 1/2 minute

Cereales Enriquecidos

Cereales Frio



Rice Krispies



Special K Original



Crispix



Honey Bunches of Oats Maple Pecan



Honey Bunches of Oats Cinnamon Bunches



Honey Bunches of Oats Honey Roasted



Corn Flakes



Honey Frosted Corn Flakes



Honey Bunches of Oats with Almonds



Crispy Rice GF



Honey Bunches of Oats Vanilla

Cereales Calientes



Hot Wheat Original



Instant Grits Original



Farina Original



Iron Fortified Quick Grits



Cream of Rice Instant GF



Cream of Rice 2 1/2 minute



Cream of Wheat Original 2 1/2 minute



Cream of Wheat Original 1 minute



Cream of Wheat Original Instant

Cualquier marca de tienda o marca de Ralston Foods

CEREALES INTEGRALES/RICOS EN CEREALES INTEGRALE

Bran Flakes
Frosted Shredded Wheat/Frosted Wheat
Instant Oatmeal - Original/Regular Multigrain Flakes
MultiGrain Medley, Tasteeos, Spins or Toasted Cereal
Nutty Nuggets/Crunchy Nuggets/Crunchy Wheat
Oat Crunch/Oat Wise/Oat Squares/Lively Oats
Strawberry Frosted Shredded Wheat
Toasted Oats/Tasteeos/Toasted Oat Spins/Happy O's
Wheat Flakes
Wheat Squares, Biscuits, or Crisps

CEREALES ENRIQUECIDO

Corn Flakes
Corn Squares, Biscuits, Crisps, or Bites
Crisp Rice/Crispy Rice
Crispy Hexagons (Corn & Rice)
Essentially You/Toasted Rice
Instant Grits - Original/Regular
Oats & More with Almonds/Almonds & Oats
Oats & More with Honey/Honey & Oats
Rice Squares, Biscuits, Crisps, or Pockets

Sustituciones de Leche y Leches Acreditables En el Programa de Alimentos de Cuidado Infantil de Florida

Para los niños de un año o más, las regulaciones de CCFP requieren que el desayuno, el almuerzo y la cena de cada niño deben incluir leche líquida para ser elegibles para el reembolso. La leche líquida también se puede servir como uno de los dos componentes de una merienda.

Las leches líquidas acreditables incluyen la leche materna, así como los líquidos pasteurizados de leche de vaca o de cabra, leche sin lactosa o con lactosa reducida, leche UHT (temperatura ultra alta), leche acidificada o cultivada y leche orgánica.

Las sustituciones de leche líquida no láctea se pueden servir cuando el padre o tutor del niño lo solicite por escrito. La solicitud por escrito debe identificar la condición médica o dietética especial que restringe la dieta del niño, como la alergia a la leche o la dieta vegana. Para que la comida sea reembolsable, la bebida no láctea debe ser nutricionalmente equivalente a la leche líquida. Los proveedores de cuidado infantil o los padres pueden proporcionar la bebida no láctea.

Para niños de 1 a 5 años

Las siguientes bebidas no lácteas (a base de soya) cumplen con los estándares nutricionales requeridos para las sustituciones de leche aprobadas:

Encuentre la leche de los cuadros azules en la sección de refrigeradores en el supermercado



Para niños de seis años en adelante

Las bebidas enumeradas anteriormente y las siguientes cumplen con los estándares nutricionales requeridos para las sustituciones de leche aprobadas:

Encuentre la leche de los cuadros azules en la sección de refrigeradores en el supermercado



Las bebidas no lácteas deben cumplir con los siguientes estándares nutricionales específicos para considerarse nutricionalmente equivalentes a la leche.

Nutriente	Requisito por Taza	% de Referencia por Ingesta Diaria
Proteína	8 gramos	16%
Calcio	276 mg	Aprox. 28%
Vitamina A	500 IU	10%
Vitamina D	100 IU	25%
Magnesio	24 mg	6%
Fosforo	222 mg	Aprox 22%
Potasio	349 mg	10%
Riboflovina	44 mg	Aprox. 26%
Vitamina B12	1.1mcg	Aprox 18%

Leche Acreditado por el CACFP

Todos estos tipos de leche son igual de saludables y seguros para beber. La leche entera solo es acreditado para los niños de un año de edad. La leche baja en grasa y sin grasa solo es acreditado para los niños de dos años o más. La leche sin lactosa es acreditado para todos los niños mayores de un año de edad.



Leche Entera



Leche Baja en Grasa (1%)



Leche sin Grasa



Leche Sin Lactosa

La leche con bajo contenido de grasa (1%) o sin grasa (descremada) tiene los mismos nutrientes esenciales que la leche entera, pero con menos grasa. No se le añade agua.

No todas las llamadas "leches" son iguales. Las bebidas hechas con nueces, arroz o coco a menudo contienen poca o ninguna proteína. Las bebidas no lácteas que no son nutricionalmente equivalentes a la leche de vaca no sustituyen la leche acreditado por el CACFP.

Necesidades Especiales en el CCFP - Modificaciones de Comidas Debido a Discapacidad o Preferencia

Se deben hacer modificaciones razonables para los niños con discapacidades que restringen su dieta. La Sección 504 de la Ley de Estadounidenses con Discapacidades (ADA, por sus siglas en inglés) define a una persona con discapacidad como cualquier persona que tiene un impedimento físico o mental que limita sustancialmente una o más "actividades importantes de la vida". Las actividades principales de la vida están ampliamente definidas e incluyen, entre otras, las habilidades de alimentación y digestión.

La mayoría de los impedimentos físicos y mentales constituirán una discapacidad. Los ejemplos de una discapacidad pueden incluir diabetes, alergia o intolerancia alimentaria, retraso en el desarrollo o autismo.



Una discapacidad física o mental no necesita ser mortal para constituir una discapacidad. Por ejemplo, una alergia alimentaria no tiene que causar anafilaxia para considerarse una discapacidad. Una alergia que no pone en peligro la vida puede considerarse una discapacidad y requiere una modificación de la comida si afecta una función corporal importante u otra actividad vital importante.

La discapacidad de un niño puede considerarse como tal, incluso si los medicamentos u otras medidas atenuantes reducen el impacto de la discapacidad.

Los proveedores de CCFP que no realizan las modificaciones alimentarias apropiadas para los niños con discapacidades podrían estar violando las leyes federales de derechos civiles.

Los proveedores de CCFP deben realizar modificaciones razonables debido a una discapacidad, independientemente de si preparan su propia comida en el sitio o si recibe cantina.

Cuando se realizan sustituciones y no se cumple el patrón de comida, se requiere una declaración médica y debe ser firmada por un médico, asistente médico (PA) o enfermera practicante (ARNP). Tenga en cuenta que los proveedores no pueden retrasar indebidamente la provisión de la modificación mientras esperan la declaración médica, pero deben comenzar a proporcionar una modificación razonable para mantener al niño a salvo.

Las comidas con sustituciones que cumplen con todos los requisitos del patrón de comidas son reembolsables y no se necesita declaración médica. Una nota del padre / tutor debe estar en el archivo. (Ejemplo, el niño no come carne debido a preferencias religiosas, pero la carne se sustituirá con una alternativa de carne acreditable, como tofu

o frijoles). Los proveedores de CCFP no están obligados, pero se les recomienda fuertemente, que realicen modificaciones de comidas debido a la preferencia de los padres o hijos.

Modificaciones Fuera del Patrón de Comidas

Cuando se realizan sustituciones y no se cumple el patrón de comida, se requiere una declaración médica. En esta situación, la declaración médica debe incluir lo siguiente:

- Descripción del impedimento físico o mental del niño que restringe la dieta.
- Una explicación de lo que debe hacerse para adaptarse a la discapacidad, por ejemplo, enumerar los alimentos que se omiten y los alimentos que se deben sustituir o cualquier equipo de alimentación necesario.
- Firma de un médico con licencia, asistente médico (PA) o enfermera practicante (ARNP).



- Un padre / tutor puede suministrar uno o más componentes de la comida reembolsable siempre que el proveedor de cuidado infantil proporcione al menos un componente de comida requerido.

Los proveedores no pueden exigir a los padres que traigan los sustitutos.

El proveedor de cuidado infantil debe realizar modificaciones / sustituciones razonables para los niños con discapacidades. El padre o tutor puede suministrar uno o más componentes de la comida reembolsable y el proveedor debe proporcionar al menos un componente. El proveedor no puede exigir a un padre que proporcione las sustituciones.

Modificaciones dentro del patrón de comidas

Las comidas con sustituciones que cumplen con todos los requisitos del patrón de comidas son reembolsables y no se necesita declaración médica. Una nota del padre / tutor debe estar en el archivo.

Las solicitudes de modificaciones se pueden hacer por preferencia (por ejemplo, preferencia religiosa o vegetarianismo). Se recomienda a los proveedores que respondan a las solicitudes por preferencia, pero no están obligados a hacerlo. Por ejemplo, el proveedor de cuidado infantil puede sustituir la leche sin lactosa en lugar de la leche de vaca "regular" o sustituir una alternativa de carne para un niño que no come carne. Un padre / tutor puede suministrar solo un componente de la comida reembolsable siempre que el proveedor de cuidado infantil proporcione todos los demás componentes requeridos. Cualquier componente proporcionado por los padres debe ser acreditable.

Sustituciones de Leche por Preferencia - Leche de Soya

Los proveedores de cuidado infantil o los padres pueden proporcionar una bebida no láctea (por ejemplo, leche de soya) que sea nutricionalmente equivalente al componente de leche líquida del patrón de comida. Para que la comida sea reembolsable, la bebida debe figurar en la lista de sustitutos de leche y leches acreditables actuales en la lista del Programa de alimentos para el cuidado infantil de Florida.

Lo siguiente debe mantenerse en el archivo:

- Se requiere una carta del padre / tutor solicitando un sustituto de leche nutricionalmente equivalente (por ejemplo, leche de soya) si no hay una declaración médica en el archivo. La carta debe indicar si el padre / tutor o el centro proporcionarán el sustituto de la leche.

Si el padre / tutor prefiere proporcionar la leche de soya aprobada, debe estar en el envase original y etiquetada con el nombre del niño.

Todos los demás sustitutos de la leche (p. Ej., Leche de almendras, leche de arroz, leche de coco): estas leches no son nutricionalmente equivalentes a la leche líquida de vaca y requieren una declaración médica como parte de una comida reembolsable.



Alergias Alimentarias

Los proveedores de cuidado infantil deben tomar las alergias a los alimentos muy en serio, ya que son un problema grave de salud pública. Quince millones de personas, incluidos casi seis millones de niños, en los Estados Unidos tienen alergia a los alimentos.

Ocho alimentos causan la mayoría de las reacciones alérgicas. Estos son:

- Leche
- Huevos
- maní
- nueces de árbol
- soja
- trigo
- Pescados y mariscos.

Sin embargo, las personas pueden ser alérgicas a cualquier tipo de alimento. Una alergia ocurre cuando el sistema inmunitario reacciona de forma exagerada a una proteína alimentaria inofensiva. Todas las alergias alimentarias son potencialmente graves y pueden ser muy impredecibles. Las reacciones pueden variar desde unas pocas ronchas hasta un shock de anafilaxia. Las reacciones que fueron leves en un momento pueden ser muy graves la próxima vez.

Una lista parcial de síntomas leves puede incluir:

- Erupciones en la piel.
- Estornudos
- Rinorrea (congestión nasal)
- Enrojecimiento alrededor de los ojos
- Tos seca
- náuseas

Una lista parcial de síntomas más graves puede incluir:

- Dificultad al tragar
- Dolor en el pecho
- Volviéndose azul
- Confusión
- Ansiedad
- debilidad
- vómitos
- Diarrea
- Pérdida de consciencia



Incluso pequeñas cantidades de comida pueden ser suficientes para causar una reacción severa en algunos niños. Un niño no necesariamente tiene que comer la comida para tener una reacción alérgica; El simple contacto puede ser suficiente para desencadenar una reacción alérgica. Una reacción alérgica puede comenzar en unos minutos a varias horas después de entrar en contacto con los alimentos.

Algunos signos de una reacción alérgica en niños no verbales pueden incluir:


- Llevarse las manos a la boca
- Tirando o rascándose la lengua
- Arrastrando las palabras
- Las voces se vuelven roncas o chirriantes.
- Quejas sobre su lengua, boca, orejas, labios, pecho, estómago o un malestar general.


Si cree que un niño está teniendo una reacción alérgica, busque ayuda de emergencia de inmediato.


Evite el contacto cruzado


Mantenga la seguridad de los comensales con alergias a alimentos. Incluso una pequeña cantidad del alérgeno puede causar una severa reacción alérgica que puede ser mortal.


Contacto cruzado	Contaminación cruzada
Se produce cuando un alérgeno se transfiere involuntariamente de un alimento a otro	Se produce cuando los microorganismos, como las bacterias, contaminan los alimentos
Puede causar reacciones alérgicas a alimentos	Puede causar enfermedades transmitidas por alimentos
La cocción adecuada NO reduce o elimina la posibilidad de una reacción alérgica a los alimentos	La cocción adecuada puede reducir o eliminar las posibilidades de enfermedades transmitidas por alimentos

- 

Siempre lávese las manos y cámbiese los guantes entre la preparación de diversos elementos del menú
- 

Limpie y desinfecte las superficies entre cada elemento del menú: encimeras, tablas de cortar, parrillas, etc.
- 

Utilice siempre utensilios limpios para la preparación de alimentos: ollas, bandeja de horno, utensilios, tablas de cortar, etc.
- 

Prepare las comidas sobre barreras tales como tabla de cortar, papel de aluminio, papel deli, etc.
- 

Recuerde: Si se comete un error, debe empezar de nuevo y rehacer la comida libre de alérgenos

Fuentes de contacto cruzado

El contacto cruzado se produce cuando un alérgeno se transfiere involuntariamente de un alimento a otro. Incluso una pequeña cantidad del alérgeno puede causar una severa reacción que puede ser mortal.

Fuentes de contacto cruzado	Ejemplo:
Manos	<ul style="list-style-type: none"> Trabajar con camarones y luego preparar una ensalada Tocar almendras y luego hacer una pasta
Utensilios, tablas de cortar, bandejas de horno, ollas y sartenes	<ul style="list-style-type: none"> Utilizar la misma espátula para voltear una hamburguesa sin queso luego de una hamburguesa con queso Rebanar el queso y las verduras en la misma tabla de cortar
Superficies de preparación y cocción	<ul style="list-style-type: none"> Preparar diferentes tipos de sándwiches en la misma encimera Cocinar el pescado y el pollo en la misma parrilla
Vapor, salpicaduras, polvo de harina y migas	<ul style="list-style-type: none"> El vapor de la cocción de pescado o mariscos toca alimentos cercanas La harina para hornear panqueques salpica en el tocino
Refrigeradores, congeladores y áreas de almacenamiento	<ul style="list-style-type: none"> El aderezo ranchero gotea en una vinagreta almacenada en un estante inferior La leche se escapa a la margarina almacenada en la misma estantería
Freidoras y aceites de cocina	<ul style="list-style-type: none"> Preparar papas fritas en una freidora luego de freír filetes de pollo Reutilizar el aceite de cocina para saltear las judías verdes después saltear pescado
Condimentos, mantequillas y jalea/mermeladas	<ul style="list-style-type: none"> Zambullir en un tarro de mermelada un cuchillo que se usó para untar mantequilla de maní Que la punta de una botella de catsup toque pechuga de pollo empanizado
Métodos rápidos	<ul style="list-style-type: none"> Sacar con las manos los crotones de una ensalada Raspar huevos fuera un plato

Limpieza adecuada para eliminar los alérgenos



Lave con agua caliente jabonosa



Enjuague con agua limpia



Seque al aire

Para cada nuevo elemento, debe tener limpio:

Manos
Guantes sin látex

Utensilios
Superficies

Aceite y agua
Ollas/sartenes/bandeja de horno



LECHE



TRIGO



HUEVOS



SOJA



MARISCOS



CACAHUETES



NUECES DE ÁRBOLES



PESCADOS

Los 8 alérgenos principales

Pero más de 170 alimentos han causado reacciones alérgicas a alimentos



Medical Statement

A state licensed healthcare professional who is authorized to write medical prescriptions under state law or registered dietitian must complete Parts 2 and 3 and sign this form. In the Florida CCFP, a licensed medical professional is a Physician, Physician's Assistant and Nurse Practitioner (ARNP). A Registered Dietitian (RD) may also complete and sign the form. The parent or guardian must complete Part 1.

PART 1: GENERAL INFORMATION - Completed by the parent/guardian

First and Last Name	Date of Birth
Name of Center/Care Provider	
Name of Parent/Guardian	Telephone Number

PART 2: ACCOMODATIONS - Completed by a licensed medical professional

How does the participant's physical or mental impairment restrict their diet?

What food(s)/type(s) of food must be omitted? Please be specific.

<p>If a "Cow's Milk"/Dairy allergy, can the child eat the following:</p> <p>1. Milk/Dairy products in baked goods? Y or N</p> <p>2. Milk/Dairy products like Mac & Cheese/Alfredo sauce? Y or N</p> <p>3. Yogurt? Y or N</p> <p>4. Cheese? Y or N</p>	<p>If Eggs/Whole Eggs are listed as an allergy but stated can be "cooked in", can the child eat the following:</p> <p>1. Baked breads with egg ingredient? Y or N</p> <p>2. French toast? Y or N</p> <p>3. Foods with mayonnaise as an ingredient? Y or N</p>
---	---

List food(s) to be substituted for omitted food(s). (Avoid specific brand names, if possible)

Additional comments:

Texture modification (Complete if needed):

<input type="checkbox"/> Pureed	<input type="checkbox"/> Ground	<input type="checkbox"/> Bite-Size Pieces	<input type="checkbox"/> Other (specify)
---------------------------------	---------------------------------	---	--

PART 3: SIGNATURE - Completed by a licensed medical professional or registered dietitian

Licensed medical professional's name	Title: <input type="checkbox"/> Physician <input type="checkbox"/> Nurse Practitioner (ARNP) <input type="checkbox"/> Physician Assistant <input type="checkbox"/> Registered Dietitian (RD)
Signature of licensed medical professional or registered dietitian	Date signed
Medical office name and address	Phone number

This institution is an equal opportunity provider.

May 2024



Dietary Preference Request Form

It is considered a dietary preference when you eat certain foods, or eliminate them from the diet, due to a general health concern and/or preference. This is not related to a disability. *For example: religious, ethnic, vegetarian, vegan.* **CCFP institutions/facilities are not required to, but strongly encouraged, to make meal modifications due to preference. All substituted foods MUST meet CCFP meal pattern requirements in order to be claimed.**

Child's First and Last Name	Date of Birth
Name of Center/Care Provider	
Name of Parent/Guardian	Phone Number

Dietary Preference (check all that apply):

- My child does not have a medical need or disability but I am requesting a dietary accommodation based on a dietary preference. *(Complete dietary accommodations section below)*
- My child does not have a medical need or disability but I am requesting that they be served an approved fluid milk substitute in place of cow's milk: _____

Dietary Accommodations:

List reason(s) for requested accommodation(s):

List specific food items to be omitted and substitutions requested below:

(All food items MUST meet CCFP meal pattern requirements in order to be claimed.)

Foods to be Omitted	Foods to be Substituted

Parent/Guardian may supply **ONE** food item per meal (**food supplied MUST meet CCFP meal pattern requirements**). Check below and list food item(s) that will be supplied by parent/guardian

- I will provide the following food item(s) _____

Parent Signature: _____ Date: _____

Printed Name: _____ Phone Number: _____

This request will be accommodated will not be accommodated by the child care center



Minimizando el Riesgo de Asfixia

Independientemente de la edad del niño, la mejor manera de disminuir el riesgo de asfixia comestible es insistir siempre en que los niños coman sentados en la superficie de una mesa, sin moverse. Sirva porciones pequeñas, y para niños pequeños y preescolares, asegúrese de cortar los alimentos en porciones de menos de media pulgada. Aliente a los niños a comer bocados pequeños, masticar y tragar antes de comer más o tratar de hablar.

Los 10 principales riesgos de asfixia alimentaria	
Perros calientes	Los perros calientes no son acreditables bajo el patrocinio del Programa de Alimentos de Family Central
Nueces	Las nueces pueden alojarse fácilmente en la garganta del niño
Uvas / Pasas	Corte las uvas por la mitad para los niños pequeños y evite las pasas para los preescolares.
Zanahorias	Sirva las zanahorias en tiras estrechas que sean más fáciles de masticar y tragar.
Palomitas de maíz	Las palomitas de maíz se guardan mejor para niños mayores bajo supervisión
Caramelo duro	Los dulces no son buenos para la salud de los niños y deben evitarse
Goma de mascar	La goma de mascar es otro caramelo que no aporta ningún valor a la dieta.
Bagel	Los bagels pueden ser difíciles de masticar para dientes pequeños
Las manzanas	Corte las manzanas en rodajas pequeñas para que sean más fáciles de tragar.
Cubitos de queso	Triture el queso o córtelo en trozos pequeños.



Consejos para Alimentar a un Vegetariano en el Programa de Alimentos para el Cuidado Infantil (CCFP)

Las comidas y meriendas vegetarianas para niños pueden cumplir con los requisitos del Patrón de comidas CCFP con cierta planificación. Al hacer sustituciones al menú regular cuando sea necesario, los niños vegetarianos pueden ser acomodados dentro de los requisitos del Patrón de comidas CCFP. Cuantos más alimentos se excluyen de la dieta vegetariana, se requieren más sustituciones.

Tipos de dietas vegetarianas:

La mayoría de las dietas vegetarianas se incluirán en una de las siguientes categorías:

Semi-vegetariano (a veces llamado "flexitariano") es el menos restrictivo. Los semi-vegetarianos comen principalmente una dieta basada en plantas, junto con leche, productos lácteos, huevos y ocasionalmente pequeñas cantidades de pollo y / o pescado.

Los lacto-ovo-vegetarianos comen una dieta basada en plantas, junto con leche, productos lácteos y huevos. Las legumbres (frijoles secos, guisantes y lentejas), productos de soya, nueces y semillas se comen como proteína en lugar de fuentes animales. Los lacto-vegetarianos incluyen leche y productos lácteos en su dieta, así como todos los alimentos de origen vegetal.

Los ovo-vegetarianos incluyen huevos en su dieta, así como todos los alimentos de origen vegetal.

Vegana es la más restrictiva de todas las dietas vegetarianas e incluye solo alimentos de origen vegetal.

Pautas Generales para Cumplir con los Requisitos del Patrón de Comidas CCFP

Todos los tipos de vegetarianos comerán alimentos de los componentes de Verduras, Frutas y Granos. Solo el componente de leche líquida y el componente alternativo de carne / carne pueden necesitar ajustes para las comidas vegetarianas.

Para los niños vegetarianos que no toman leche, CCFP permite que se sirvan bebidas no lácteas que son nutricionalmente equivalentes a la leche líquida, con una nota del padre, tutor o proveedor médico del niño. Consulte las sustituciones de leche y las leches acreditables en la lista CCFP de Florida en este paquete para obtener más información.

Aunque la carne, las aves y el pescado se omiten de la mayoría de las dietas vegetarianas, las legumbres (frijoles secos cocidos, guisantes y lentejas), ciertos productos de soya, nueces y sus mantequillas y semillas pueden sustituirse para cumplir



con el requisito alternativo de carne / carne en el Patrón de comida CCFP. Además, muchos niños vegetarianos también comerán queso, huevos y yogurt.

Las nueces y las semillas pueden cumplir no más de la mitad del requisito de carne / carne alternativa para el almuerzo / la cena. Los niños menores de cuatro años tienen un alto riesgo de asfixia. Las nueces y las semillas se deben moler o picar finamente en la preparación de la comida y las mantequillas de nueces y semillas se deben untar ligeramente.

Los productos de proteínas alternativas (APP) se procesan a partir de la soya u otras fuentes de proteínas vegetales. La aplicación se puede usar sola o en combinación con otros ingredientes alimenticios para cumplir con el componente de carne / carne alternativa. Todas las aplicaciones requieren etiquetas CN o declaraciones de formulación del producto (PFS) del fabricante para documentar que tienen los niveles de proteína adecuados por peso y digestibilidad. El tofu y el yogurt de soya son acreditables para niños de un año en adelante.

Sirviendo Comidas Estilo Familiar en el CCFP

El estilo familiar es un tipo de servicio de comidas que permite a los niños servirse de platos comunes con la asistencia de adultos supervisores. El servicio de comidas de estilo familiar brinda la oportunidad de mejorar los objetivos nutricionales del CCFP al fomentar un ambiente de alimentación agradable. También promueve la hora de comer como una experiencia de aprendizaje que mejora el desarrollo del lenguaje, las habilidades sociales, las habilidades motoras, los modales en la mesa y la independencia de los niños.

Las comidas estilo familiar son reembolsables cuando cada niño tiene acceso al tamaño de porción requerido para cada artículo de comida.

Al elegir utilizar este estilo de servicio de comidas recomendado, se debe seguir lo siguiente:

- Se debe colocar una cantidad suficiente de alimentos preparados en cada mesa para proporcionar las porciones completas requeridas de cada componente.

Esto significa que cuando los platos de comida se pasan alrededor de la mesa, cada niño tiene acceso al menos a la cantidad mínima requerida de cada componente. También debe haber suficiente comida para acomodar a cualquier adulto que vaya a comer con los niños.

Por ejemplo: hay 10 niños de tres años sentados alrededor de una mesa de desayuno. Rodajas de naranja se sirven como el componente de fruta / verdura. De acuerdo con el patrón de comidas CCFP, la cantidad mínima requerida para vegetales / frutas es ½ taza para niños de 3-5 años, por lo tanto:



10 x ½ taza = 5 tazas (debe haber al menos 5 tazas de rodajas de naranja en la mesa)

- Se debe permitir que los niños sirvan los componentes alimenticios ellos mismos, con la excepción de los líquidos, como la leche.
Durante el transcurso de la comida, es responsabilidad de los adultos supervisores alentar activamente a cada niño a que se sirva la porción completa requerida de cada componente alimenticio. Los adultos supervisores que eligen servir los líquidos directamente a los niños deben servir la cantidad mínima requerida a cada niño.

El personal del centro debe supervisar y observar a los niños durante las comidas. Los empleados del centro deben actuar como buenos modelos a seguir sentándose con los niños y comiendo la misma comida que ellos.

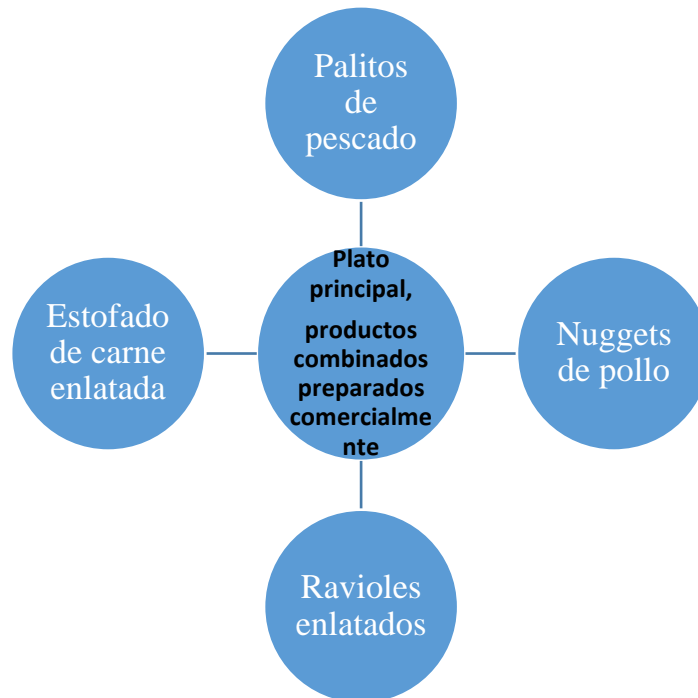
En el servicio de comidas estilo familiar, los niños son responsables de determinar la cantidad (si la hay) de un alimento que se servirán ellos mismos (o con la ayuda de un adulto). El personal del centro es responsable de ofrecer alimentos nutritivos que cumplan con el patrón de comidas CCFP y de alentar a los niños de manera positiva a probar una variedad de alimentos.

El personal es responsable de garantizar que los alimentos se manejen de manera segura y sanitaria. Para garantizar prácticas alimentarias seguras, los alimentos de tazones, platos y jarras colocadas sobre la mesa no pueden reutilizarse ni servirse como sobrantes en una comida posterior. Se deben seguir los requisitos de sanidad y seguridad alimentaria de los departamentos de salud estatal y local.

Etiquetas de Nutrición Infantil (CN)

Los alimentos combinados procesados comercialmente (platos de conveniencia, congelados o enlatados) deben tener una etiqueta CN o una hoja de análisis del fabricante que indique la contribución del componente alimenticio al patrón de la comida.

Las etiquetas CN indican cuánto producto se necesita para proporcionar una porción reembolsable (es decir, cuánto pescado y cuánto empanizado hay en una barra de pescado). En lugar de una etiqueta CN, una hoja de formulación del producto, que se encuentra en el sitio web de la marca, le brinda la misma información. Estos deben mantenerse en su sitio con una copia enviada a Family Central.



DEFINITIONS

1. **Child Nutrition (CN) Label:** The CN Labeling Program is a voluntary Federal labeling program for Child Nutrition Programs, which is run by the Food and Nutrition Service (FNS) of USDA. The program requires an evaluation of a product's formulation (what the product consists of) by the Agricultural Marketing Service (AMS) to determine its contribution toward meal pattern requirements. It allows manufacturers to state this contribution on their labels.

The program provides a warranty against audit claims and disallowances for purchasers of CN-labeled products.

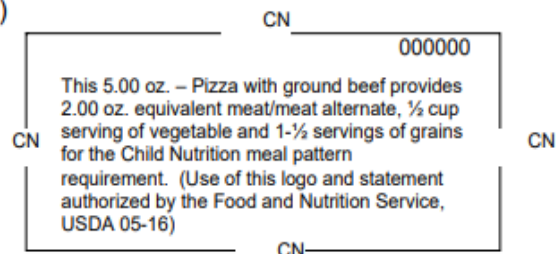
Products eligible for CN labels:

- Main dish products that contribute to the meat/meat alternate component of the CCFP meal pattern. Examples include chicken nuggets, cheese or meat pizzas, meat or cheese and bean burritos, egg rolls, and breaded fish portions.
- Juice and juice drink products containing at least 50% full-strength juice by volume. Examples include grape drink, fruit punch, frozen juice drink bars, and sherbets.

CN labels will always contain:

- The CN logo, which is a distinct border
- The meal pattern contribution statement (by serving)
- A six digit product identification number
- USDA/FNS authorization statement
- The month and year of approval

Example of a CN-labeled Product:





TYSON CHILD NUTRITION SUMMARY

Product Name: Fully Cooked White Meat Chicken Nuggets

Product Code: 16142-0928
UPC Information:

Label Weight: 30.00 lb
0-23700-02178 6
300-23700-02178 7

Serving size:

4 .63-oz NUGGET(s) per serving

Pack Information:

6 / 5.0000 LB BAG(s) per Case.

*Does not count for Grain
1-2 yrs: 4pcs
3-5 yrs: 6pcs
6-12 yrs: 8pcs

Product is not CN-labeled.
Analysis is by Piece.

Total Weight of Uncooked Product ¹	0.6957000 oz
Weight of Creditable Raw Meat, Variety: Chicken	0.4439262 oz
Percent fat of raw meat:	30.0000000 %
*Weight of Creditable Dry APP, (Variety):	n/a
Rehydration Ratio:	
*(Weight of Rehydrated APP):	n/a
Weight of Meat Alternates (specify):	n/a
Weight of Breading: Not enriched	0.2019000 oz
Weight of Filling:	n/a
Weight of Other Non-Creditable Ingredients:	n/a
Total Weight of Finished Product:	0.6300000 oz
Weight of Unrounded Cooked Meat/Meat Alternate *(with APP):	0.3107483 oz

Meat/Meat Alternate per serving: **1.0000 oz**

I certify that the above information is accurate as presented on this date.

*I further certify that the alternate protein product (APP) meets the requirements set forth in Appendix A of 7 CFR Parts 210, 220, 225, and 226.

(1)Slight variance in piece weights is possible, due to normal process variance; however, average weights per case will meet or exceed the stated weight.

Additional Information:

VER 16

Breaded items do not count towards weekly, maximum grain servings SY 2012-2013

Grain Requirements for School Lunch and Breakfast Program per Policy Memo Code: SP 30-2012, USDA/FNS

Karen Shank, MS, RD

Karen Shank, MS, RD

TYSON FOODS, INC.

Nutritional Services Manager

Title

10/23/13



CHILD NUTRITION PRODUCT FORMULATION SHEET

Product Name: Gorton's Super Crunchy Fish Sticks

Product Codes: 44400 104900 Size: 64 ct – 60.8 oz (3.8 lbs)

Distributed by: Gorton's, Gloucester, MA 01930

List Varieties of Fish Used in Product: Alaska Pollock

Total Weight per Stick of Uncooked Product (as purchased): 0.95 oz per stick

Weight of Raw Fish per Portion: 0.47 oz raw fish per stick

Ounces Equivalent Meat:

0.95 oz precooked breaded fish stick x 49.8% raw fish = 0.47 oz raw fish/fillet x 78 %
cooking yield = 0.37 oz equivalent meat

4 sticks (1.48 oz) = 1.25 oz equivalent meat

3 sticks (1.11 oz) = 1.0 oz equivalent meat

You may obtain future copies of this sheet from our website: [Click here](#)



Jodi Blanch
Quality Assurance Manager – Regulatory

Date: January 3, 2024

128 Rogers Street, Gloucester, MA 01930
978-283-3000



Sirviendo Comidas en el CCFP

Todas las comidas y refrigerios deben contener los componentes adecuados, según el patrón de la comida, y deben servirse dentro del horario de comida programado para que se le reembolse esa comida.

La misma comida no se puede servir a un niño para el almuerzo y la cena en un mismo día.

La comida debe presentarse de manera atractiva, y los niños deben ser alentados, pero no obligados, a probar cosas nuevas. La comida nunca debe usarse como recompensa o castigo.

Todas las comidas y refrigerios reclamados para reembolso deben ser aprobados previamente por Family Central, Inc. (FCI). Los alimentos donados no son reembolsables. Family Central no puede reembolsar a los "drop-ins" por las comidas.

El número de niños servidos en una (1) comida o merienda no puede exceder la capacidad autorizada del proveedor.

Los proveedores pueden elegir una de las siguientes dos (2) opciones al planificar sus menús:

1. Opción 1: elija utilizar las comidas completas proporcionadas por Family Central (Master Menús). Debe usarlos tal como están escritos. No se permiten sustituciones si está utilizando un número del menú maestro.
2. Opción 2: la segunda opción le permite planificar sus propios menús. Asegúrese de incluir todos los componentes alimenticios necesarios para cada comida / merienda.

Los menús deben ser:

- Planificado con al menos cuatro (4) semanas de anticipación
- Puede repetirse cada cuatro (4) semanas.
- Se puede programar con hasta un año de anticipación.
- Debe publicarse donde los padres puedan ver.

Horario de Comidas

Debe transcurrir al menos una hora entre el final de una comida (desayuno, merienda, almuerzo, merienda, cena) y el comienzo de la siguiente.



Los proveedores pueden elegir hasta dos horas para cada servicio de comida. Las comidas y los refrigerios solo son reembolsables si se sirven dentro de los horarios de comidas establecidos en la Hoja de datos del proveedor.

La cena debe comenzar después de las 5:00 p.m. y terminar a las 7:00 p.m.

Servicio de Comidas

Todas las comidas que se sirven para cada niño deben registrarse en KidKare antes de las 11:59 p.m. de cada día hábil para que se les reembolse.

Si tiene problemas con la computadora y no puede registrar las comidas / refrigerios antes de las 11:59 p.m., debe:

- Registrar la comida en un formulario de reclamo temporal
- Ponerse en contacto con la línea directa (Hot-line) de nutrición de su condado (consulte el Procedimiento de desbloqueo)

Los hogares de cuidado infantil serán monitoreados al menos tres (3) veces al año para el cumplimiento del programa. Los recuentos de comidas y menús deben mantenerse diariamente y registrarse cada día antes de las 11:59 p.m.

Las mesas y sillas de tamaño infantil son ideales para niños en edad preescolar. Asegúrese de que haya espacio para que todos se sienten en la mesa al mismo tiempo. Se debe alentar a los niños en edad preescolar a alimentarse por sí mismos. Los niños mayores de dieciocho (18) meses deben estar sentados en una mesa en lugar de en una silla alta.

Infantes

Las mejores prácticas para la alimentación de bebés en el centro infantil:

- Apoyar la lactancia materna
- Alimentar a los bebés con un cuidador constante
- Capacitar al personal en la preparación, alimentación y almacenamiento de leche materna y fórmula.
- Practica la alimentación receptiva
 - Tiempo
 - Cantidad



- Introducir alimentos sólidos a los bebés cuando estén listos en su desarrollo.
- No antes de los 4 meses.

- Preferiblemente por aproximadamente 6 meses
- Solo con cuchara, sin botellas
- Desarrolle un plan de alimentación con los padres del bebé.
- Fomentar la auto alimentación cuando el bebé está listo en su desarrollo
- Supervisar y ayudar a los niños a aprender a alimentarse por ellos mismos.
- Promover la actividad física adecuada.

Lactancia Materna

Apoyar y fomentar la lactancia materna es una buena práctica debido a los numerosos beneficios para el bebé, la madre y la sociedad.

¿Sabías?

- La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda la lactancia materna durante al menos dos años.
- La leche humana cambia para satisfacer las necesidades del bebé: durante su alimentación, y el primer año de vida del bebé.
- La leche materna se digiere fácilmente y el cuerpo del bebé la utiliza casi por completo.
- Una madre puede amamantar directamente a su bebé como parte de una comida reembolsable.
- La leche materna se puede servir a niños de cualquier edad.

Las mujeres de bajos ingresos tienen más probabilidades que sus contrapartes de mayores ingresos de volver a trabajar antes y participar en trabajos, lo que les dificulta continuar proporcionando leche materna a su bebé.

Cuando los entornos de cuidado infantil se convierten en socios fuertes y abogan por alentar a las madres a continuar amamantando, los beneficios para las familias son enormes. Los entornos de cuidado infantil también se benefician de la mejora del estado de salud de los niños bajo su cuidado.

Los proveedores de cuidado infantil pueden apoyar la elección de la madre de amamantar alentando a las madres a amamantar en el centro y ofrecer un lugar privado y cómodo para alimentar o extraer leche.

Los proveedores de cuidado infantil juegan un papel vital en apoyar la continuación de la lactancia materna.



Políticas de Alimentación Infantil

Uno de los objetivos principales del Programa de Alimentos para el Cuidado Infantil (CCFP) es servir de manera segura comidas y refrigerios nutritivos que cumplan con los requisitos del patrón de comidas del programa y sean apetitosos para los niños. Para ayudar a lograr este objetivo, hay dos políticas principales con respecto a los bebés que los proveedores de cuidado infantil deben cumplir al participar en el CCFP.

POLÍTICA I

Los proveedores de cuidado infantil que participan en el Programa de Alimentos para el Cuidado Infantil deben ofrecer comidas del programa a todos los niños, incluidos los bebés, que estén inscritos en el centro.

Al aceptar participar en el CCFP, usted está obligado a ofrecer comidas del programa a todos los niños, incluidos los bebés. Ofrecer comidas del programa a los bebés debe basarse en si el bebé está inscrito para recibir atención, no si el bebé está inscrito en el CCFP.

Mientras el bebé esté bajo cuidado durante el período de servicio de comidas, usted está obligado a ofrecerle una comida que cumpla con los requisitos de CCFP.

Para cumplir con la Política I, los proveedores de cuidado infantil deben:

- Solicitar a los padres que completen el "Formulario de alimentación para bebés" (vea la muestra en la página siguiente). El "Formulario de alimentación infantil" debe mantenerse en el archivo del centro de cuidado infantil. Tenga en cuenta: las instalaciones de Head Start / Early Head Start no están obligadas a proporcionar este formulario a los padres. Las instalaciones de Head Start deben participar en el CCFP y tienen requisitos y formularios más completos.
- Seleccione, como mínimo, una fórmula a base de leche fortificada con hierro y una fórmula a base de soya fortificada con hierro para ofrecer a los bebés alimentados con fórmula de la Lista de fórmulas aprobadas.

***** IMPORTANTE *** Consulte la Lista de fórmulas aprobadas en nuestro sitio web en 'Nutrición y planificación del menú', 'Alimentación de bebés' en: www.flhealth.gov/ccfp TENGA EN CUENTA: Las instalaciones de Head Start / Early Head Start proporcionan a los bebés la marca de fórmula que utilizan actualmente en casa. Además, es posible que los padres prefieran proporcionar su propia fórmula.**



POLÍTICA II

Los proveedores de cuidado infantil deben asegurarse de que cada comida que se sirve a los bebés (desde el nacimiento hasta los 11 meses) cumpla con los requisitos para el grupo de edad apropiado según se establece en el Patrón de comidas CCFP para bebés.

El patrón de comidas CCFP para bebés garantiza comidas bien balanceadas que suministran los tipos y cantidades de alimentos que los bebés requieren para ayudar a satisfacer sus necesidades diarias de nutrientes y energía. Las comidas para bebés deben contener los componentes de los alimentos en las cantidades indicadas para cada grupo de edad del patrón de comidas para bebés para calificar para el reembolso.

Los bebés deben ser alimentados cuando tienen hambre, no con un horario estricto. Una comida para bebés (desayuno, almuerzo o cena y merienda) es reembolsable siempre que los componentes y cantidades de alimentos requeridos se ofrezcan al bebé durante el día que el bebé está en cuidado infantil. Los alimentos sólidos deben introducirse alrededor de los 6 meses de edad.

Para cumplir con la Política II, los proveedores de cuidado infantil deben:

- Compre y suministre todos los componentes alimenticios del patrón de comida infantil, con la excepción del componente proporcionado por los padres
 - Los padres pueden suministrar un componente (leche materna o fórmula o alimentos sólidos)
- Ofrezca los siguientes componentes alimenticios de acuerdo con los tipos de comidas y grupos de edad requeridos por el Patrón de comidas CCFP para bebés:
 - Leche materna o fórmula infantil fortificada con hierro, o una combinación de ambos, cereal infantil fortificado con hierro
 - Pan y / o galletas saladas y cereal listo para comer con 6 gramos de azúcar / onza o menos
 - Vegetales y / o frutas (el jugo no es acreditable)
 - Carne, pescado, pollo o sustitutos de la carne (huevos enteros, frijoles o guisantes secos cocidos, queso, requesón, yogur; no debe contener más de 23 gramos de azúcar por 6 onzas).
- Ofrezca alimentos sólidos:
 - Para bebés que están preparados para aceptarlos en el desarrollo (ver viñetas a continuación)
 - De una textura y consistencia apropiadas
 - Después de consultar con los padres. Señales que el bebé está listo para los sólidos (según la Academia Estadounidense de Pediatría):



- El bebé puede sentarse en una silla alta o en un asiento infantil con un buen control de la cabeza
- El bebé abre la boca cuando le llega comida. Él o ella puede ver a otros comer, buscar comida y parecer ansioso por ser alimentado
- El bebé puede mover la comida de una cuchara a su garganta
- El bebé ha duplicado su peso al nacer y pesa 13 libras o más.

****IMPORTANTE****

Recuerde que solo puede recibir un reembolso por 2 comidas y 1 merienda o 2 meriendas y 1 comida por niño en el CCFP. Para ser reembolsable, una comida y / o refrigerio debe contener los componentes alimenticios requeridos y las cantidades mínimas.

Fórmulas Acreditables para Bebés en el Programa de Alimentos para el Cuidado Infantil (CCFP)

En el patrón de comida infantil CCFP, el centro debe ofrecer al menos una fórmula infantil fortificada con hierro que esté regulada por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA). La FDA tiene estrictos estándares de nutrición y seguridad para la fórmula infantil para asegurarse de que los bebés obtengan los nutrientes que necesitan para un crecimiento saludable.

La fórmula infantil debe estar aprobada por la FDA, no debe estar en la lista de fórmulas infantiles exentas de la FDA y debe estar fortificada con hierro.

Todas las fórmulas infantiles que se venden en los Estados Unidos están reguladas por la FDA. Si una fórmula infantil se compra en un lugar en línea o en persona fuera de los Estados Unidos, probablemente no esté regulada por la FDA y no debe usarse.

Anteriormente, el USDA-FNS proporcionaba una lista de fórmulas infantiles fortificadas con hierro que no requieren una declaración médica. FNS ya no mantiene dicha lista debido al desarrollo continuo de productos de fórmula infantil nuevos o reformulados, lo que hace que una lista precisa e integral no sea práctica.

Los siguientes criterios pueden usarse para determinar si una fórmula es elegible para reembolso:



1. Asegúrese de que la fórmula no sea una fórmula infantil exenta de la FDA. Una fórmula infantil exenta es una fórmula infantil etiquetada para su uso por bebés que tienen errores innatos del metabolismo o bajo peso al nacer, o que tienen problemas médicos o dietéticos inusuales, como se define en 21 CFR 107.3
 - a. Se puede encontrar más información y una lista de fórmulas infantiles exentas de la FDA en: www.floridahealth.gov/programs-and-services/childrens-health/child-care-food-program/documents/creditable-infant-formulas.pdf
2. Busque "Fórmula infantil con hierro" o una declaración similar en el frente del paquete de fórmula. Todas las fórmulas infantiles fortificadas con hierro deben tener este tipo de declaración en el paquete.
3. Use la etiqueta de información nutricional como guía para asegurarse de que la fórmula esté fortificada con hierro. Los valores nutritivos de cada fórmula se enumeran en la etiqueta de información nutricional del producto. Para ser considerado fortificado con hierro, una fórmula infantil debe tener 1 mg de hierro o más por cada 100 calorías de fórmula cuando se prepara de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta.

Las fórmulas infantiles exentas de la FDA son fórmulas infantiles especiales que están destinadas solo a bebés que tienen una restricción médica o dietética inusual. Una fórmula infantil exenta solo se puede servir como parte de una comida reembolsable si la sustitución está respaldada por una declaración médica firmada por el proveedor de atención médica del bebé.

- Para obtener más información, consulte la guía de alimentación infantil actualizada del USDA en <https://www.fns.usda.gov/tn/feeding-infants-child-and-adult-care-food-program>



**Child Care Food Program
Infant Feeding Form**

Child Care Facility Name: _____

Formula(s) offered: _____

Infant Name: _____ Date of Birth: _____

This child care facility participates in the Child Care Food Program (CCFP) and is required to offer infant formula and food to all enrolled infants. Solid foods are offered only when authorized by parents and when each infant is developmentally ready, in accordance with the CCFP Meal Pattern.

We welcome breastfed babies and support and encourage moms to continue breastfeeding when returning to work or school. For formula fed infants, we offer iron-fortified infant formula.

Parents, please complete the following:

Breastmilk - Please check if you plan to do one or both:

- Provide pumped breastmilk
- Visit facility to nurse

Infant Formula:

- I accept the formula(s) offered by the facility
- I prefer to supply my own formula: _____

Record changes and updates below, as needed (i.e. infant switches from breastmilk to a center-provided infant formula).

Notes	Date	Parent Initials

Please attach additional pages as needed.

This facility has not requested or required me to provide infant formula or food.

If desired, I understand I may supply only one component per meal.

Parent Signature: _____ Date: _____

Printed Name of Parent: _____

*Please note: Early Head Start facilities provide the brand of formula you currently give your infant as well as all age-appropriate food

Meal Pattern for Infants

Birth - 11 months



Breakfast, Lunch, and Supper

3 required meal components when developmentally ready

Breastmilk or Formula

required for all infants

birth - 5 mos

6 - 11 mos

breastmilk, formula, or portions of both	4 - 6 oz	6 - 8 oz
--	----------	----------

Good Sources of Iron

required when infant is developmentally ready- choose one or more of the following:

infant cereal		0 - 1/2 oz eq
meat/poultry/fish/whole egg		0 - 4 Tbsp
beans, peas and lentils		0 - 4 Tbsp
cheese		0 - 2 oz
*yogurt/cottage cheese		0 - 4 oz

*Starting October 1, 2025, yogurt must contain no more than 12 grams of added sugars per 6 ounces.

Fruits or Vegetables

required when infant is developmentally ready

fruits, vegetables, or portions of both		0 - 2 Tbsp
---	--	------------

Snack

3 required meal components when developmentally ready

Breastmilk or Formula

required for all infants

birth - 5 mos

6 - 11 mos

breastmilk, formula, or portions of both	4 - 6 oz	2 - 4 oz
--	----------	----------

Grains

required when infant is developmentally ready- choose one or more of the following:

bread		0 - 1/2 oz eq
crackers		0 - 1/4 oz eq
infant cereal		0 - 1/2 oz eq
*cereal, dry: flakes or rounds		4 Tbsp or 1/4 cup
*cereal, dry: puffed		5 Tbsp or 1/3 cup

*Starting October 1, 2025, breakfast cereals must contain no more than 6 grams added sugars per dry ounce

Fruits or Vegetables

required when infant is developmentally ready

fruits, vegetables, or portions of both		0 - 2 Tbsp
---	--	------------

Please note, portions listed are minimums. Serving larger portions is encouraged.

JUNE 2024

Meal Pattern for Infants

Important Reminders

Breastmilk and Formula

- Breastmilk, iron-fortified infant formula, or portions of both, must be served to infants birth through 11 months of age.
- Breastmilk is recommended in place of formula from birth through 11 months.
- Breastmilk is creditable for children of any age.
- Some breastfed infants consume less than the minimum amount of breastmilk per feeding. A meal containing less than the minimum amount of breastmilk may still be claimed as long as additional breastmilk is offered at a later time.
- Infant formula must be iron-fortified. Facilities must offer at least one infant formula. It is strongly encouraged to offer two; one milk-based and one soy-based.
- If an infant is not yet ready for solids, then a meal containing only breastmilk or formula is creditable, regardless of whether the parent or provider provides it.
- When a parent or guardian chooses to provide breastmilk or iron-fortified infant formula and the infant is consuming solid foods, the institution or facility must supply all other required meal components in order for the meal to be reimbursable.
- Meals in which a mother directly breastfeeds her infant at the institution or facility are eligible for reimbursement.

Fruits & Vegetables

- Fruit and vegetable juices must not be served.
- Fruits and vegetables may be served as separate items or may be combined (e.g. apple/banana/pumpkin).

Grains

- Grain items (bread, soft tortilla, crackers, teething biscuit, ready-to-eat breakfast cereals) must be whole grain, enriched, or made from whole grain or enriched meal or flour.
- Infant cereal must be iron-fortified.
- Only ready-to-eat breakfast cereals containing *6 g of sugar or less per dry ounce may be served. See the *Florida WIC-Approved Cereal List* (additional cereals not listed here may be creditable, also).

Solid Foods

- The gradual introduction of solid foods may begin at 6 months of age, or before or after 6 months of age if it is developmentally appropriate for the infant.
- Once an infant is developmentally ready to accept solid foods, the institution or facility is required to offer them to the infant.
- Solids must be of an appropriate texture and consistency and should only be introduced after consulting with the infant's parent or guardian.
- Parents or guardians should request in writing when an institution or facility should start serving solid foods to their infant.
- Solids can be either home-prepared baby foods or commercially-prepared baby foods.
- If commercially-prepared combination foods are offered (e.g. chicken and rice), documentation from the manufacturer must be on file stating the portion of each component.
- Do not serve honey or food that contains honey to infants less than one year of age - honey may contain botulinum spores, which can be harmful to infants.
- Yogurt (cow/soy) must have no more than **23 g sugar/ 6 oz.

*Starting October 1, 2025, breakfast cereals must contain no more than 6 grams added sugars per dry ounce
 **Starting October 1, 2025, yogurt must contain no more than 12 grams added sugars per 6 ounces

JUNE 2024



Alimentos Infantiles Acreditables: Edades de 0 a 5 Meses

Sirva esto:

❖ Leche materna

- ✓ Extraído por la madre del bebé y etiquetado adecuadamente
- ¿Por qué?
- ✓ Satisface todas las necesidades nutricionales de un bebé y promueve la salud y el desarrollo
- ✓ Protege a los bebés de muchas enfermedades y dolencias, como diarrea, enfermedades respiratorias, SMSL (síndrome de muerte súbita del lactante), alergias e infecciones
- ✓ Reduce el riesgo de obesidad infantil
- ✓ Se asocia con un mejor desarrollo mental

Y/O

❖ Fórmula infantil fortificada con hierro

- ✓ Puede ser a base de leche o de soya
- ✓ Lista de fórmulas aprobadas: consulte el sitio web: www.flhealth.gov/ccfp, haga clic en "Nutrición y Planificación de Menú", "Alimentación de bebés en el programa de alimentos para el cuidado infantil", "Lista de fórmulas aprobadas"

¿Por qué?

- ✓ Es una alternativa aceptable a la leche materna y está especialmente formulada para tener el equilibrio adecuado de nutrientes
- ✓ Incluye hierro, un nutriente muy importante durante el primer año del bebé.
- ✓ No protege a los bebés contra enfermedades, así como la leche materna

Los siguientes alimentos **NO** son acreditables:

x No sirva leche de vaca, leche de cabra, bebidas no lácteas (como leche de soya o de arroz) y otros sustitutos de la leche materna y la fórmula hasta el 1er cumpleaños.

¿Por qué?

- ✓ La leche de vaca, la leche de cabra, la leche de soja, la leche de arroz y otros sustitutos de la leche materna y la fórmula no tienen las cantidades adecuadas de nutrientes que los bebés necesitan y pueden dañar su salud.
- ✓ Una declaración médica del proveedor de atención médica del bebé debe documentar cualquier sustituto de la leche materna o las fórmulas para bebés aprobadas fortificadas con hierro

x Jugos o bebidas de frutas, jugos de vegetales o mezclas o cócteles de frutas / vegetales

¿Por qué?

- ✓ La Academia Estadounidense de Pediatría (AAP) recomienda el consumo exclusivo de leche materna durante al menos los primeros seis meses de vida. Además, la leche materna es la mejor fuente de leche para bebés durante al menos los primeros 12 meses.
- ✓ No acreditable para cualquier edad infantil

Aunque los alimentos sólidos no forman parte del grupo de edad de 0 a 5 meses, si un bebé está listo en su desarrollo para consumir sólidos antes de los 6 meses de edad, el proveedor de cuidado infantil debe ofrecer a ese bebé una comida / merienda apropiada para el desarrollo.



Alimentos Infantiles Acreditables: Edades de 6 a 11 Meses

Sirva estos cuando el bebé esté listo en su desarrollo:

- ❖ **Cereal infantil fortificado con hierro**
 - ✓ Debe estar seco, liso, de grano simple
 - ✓ Mezcle con leche materna o fórmula para obtener una consistencia suave
 - ✓ El cereal de arroz se ofrece tradicionalmente como el primer sólido (pero no se requiere que sea el primero)
 - ✓ Se pueden agregar cereales de avena, cebada y trigo a intervalos de 1 semana. Consulte con los padres primero sobre lo que se presenta en el hogar.
- ❖ **Cereal listo para comer con no más de 6 gramos de azúcar por onza**
 - ✓ Acreditable solo en la merienda
- ❖ **Verduras y frutas preparadas comercialmente**
 - ✓ El primer ingrediente debe ser un vegetal o una fruta.
 - ✓ Puede ser una sola verdura o fruta o múltiples verduras y / o frutas

¿Por qué?

- ✓ Las frutas y verduras para bebés generalmente no contienen edulcorantes ni sal

Y/O

- ❖ **Verduras o frutas frescas, congeladas o enlatadas**
 - ✓ Las frutas enlatadas deben empacarse en sus jugos naturales o agua
 - ✓ Las verduras enlatadas no deben tener sal agregada
 - ✓ Cocine, si es necesario, sin sal añadida u otros condimentos; haga puré a una consistencia adecuada
- ❖ **Frascos comerciales de carne o pollo**
 - ✓ El primer ingrediente debe ser carne o pollo
- ❖ **Fuentes de proteínas magras auto preparadas, como carne de res, cerdo, pollo o pavo sin piel, o pescado de aleta deshuesado**
 - ✓ Cocine carne y pollo sin sal agregada u otros condimentos
 - ✓ La textura progresa desde el puré --> molido --> finamente picado --> pequeñas piezas tiernas
- ❖ **Alternativas de carne, como el huevo; frijoles y guisantes secos; queso natural queso cottage; o yogurt**
 - ✓ Los huevos deben estar duros (o revueltos)
 - ✓ Cocine los frijoles y guisantes secos sin sal u otros condimentos. Si usa enlatado, drene y enjuague bien para eliminar la sal.
 - ✓ Haga puré de frijoles y guisantes secos y cocidos a una consistencia adecuada
 - ✓ Los quesos naturales deben cortarse en rodajas finas y servirse en tiras para evitar que se ahoguen
 - ✓ El yogur no debe contener más de 23 gramos de azúcar por 6 oz (15 g / 4 oz o 3.8 g / oz)
- ❖ **Pan y galletas apropiados para la edad**
 - ✓ Acreditable solo en la merienda
 - ✓ Pequeñas tiras o trozos de pan seco o tostadas, galletas saladas bajas en sal sin semillas ni nueces
 - ✓ Pequeños trozos de tortilla suave o pan pita suave
 - ✓ Galletas de dentición



Alimentos Infantiles NO Acreditables

Los siguientes alimentos no son acreditables:

x Cereales infantiles con bajo contenido de hierro

¿Por qué?

- El hierro ayuda a las células sanguíneas a transportar oxígeno desde los pulmones al resto del cuerpo. Si los bebés no obtienen suficiente hierro, puede retrasar su crecimiento y desarrollo.

x Cereal listo para comer con más de 6 gramos de azúcar / onza

x Frascos comerciales de alimentos para bebés con "postre" o "pudín" en la etiqueta

¿Por qué?

- Los alimentos con grasas, sal, azúcares y otros edulcorantes agregados no son necesarios en las dietas infantiles y pueden evitar que los bebés desarrollen un gusto por el sabor natural de los alimentos.

x Galletas Graham de miel u otros productos horneados que contengan miel

¿Por qué?

- Los bebés de menos de 1 año nunca deben ser alimentados con miel o alimentos preparados con miel porque esta puede contener esporas de botulismo que pueden causar enfermedades graves transmitidas por los alimentos.

x Granos endulzados / productos horneados, como galletas, pasteles, muffins, barras de granola

x No sirva espinacas, remolachas, nabos, zanahorias o col rizada preparados para bebés menores de 6 meses.

¿Por qué?

- Potencialmente puede contener suficientes nitratos para causar el "síndrome del bebé azul", una condición que causa dificultad para respirar y puede conducir a la muerte.

x No sirva mantequilla de maní, nueces y semillas.

¿Por qué?

- La mantequilla de maní, las nueces y las semillas pueden representar un peligro de asfixia para los bebés.

Sirva con moderación, si es que lo hace:

x Carnes procesadas, como palitos de carne, perros calientes, salchichas y carnes empanadas fritas o pre-fritas, como palitos de pescado, nuggets de pollo o perros de maíz.



Nombre del centro de cuidado infantil: _____

Menú tradicional para bebés

En este centro se ofrecen las siguientes fórmulas para bebés fortificadas con hierro:

A base de leche: _____ A base de soya: _____

Nota: Se ofrece leche materna, cuando la suministra la madre.

Nacimiento a 5 meses																								
<p>Desayuno, almuerzo/cena y merienda:</p> <p><u>Leche materna o fórmula infantil fortificada con hierro:</u></p>																								
6 a 11 meses																								
<p>Desayuno y almuerzo/cena:</p> <p><u>Leche materna o fórmula infantil fortificada con hierro:</u></p> <p>*Uno o más de los siguientes componentes:</p> <p>Cereal infantil (cereal infantil deshidratado mezclado con leche materna o fórmula) Variedad de carnes rojas y de aves (cocinadas sin condimentos o de envase) Pescado (cocinado sin condimentos y sin espinas) Huevo entero Frijoles/guisantes deshidratados cocinados (cocinados sin condimentos) Queso convencional (simple, en rodajas o tiras finas) Queso Cottage Yogur</p> <p>*Variedad de vegetales y frutas:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>Zanahorias</td> <td>Puré de manzana</td> </tr> <tr> <td>Judías verdes</td> <td>Bananos</td> </tr> <tr> <td>Vegetales mixtos</td> <td>Frutas mixtas</td> </tr> <tr> <td>Guisantes</td> <td>Duraznos</td> </tr> <tr> <td>Papas/batata</td> <td>Peras</td> </tr> <tr> <td>Calabaza</td> <td></td> </tr> </table> <p>Merienda:</p> <p><u>Leche materna o fórmula infantil fortificada con hierro:</u></p> <p>*Uno o más de los siguientes componentes:</p> <p>Pan (pedazos pequeños de pan blando o tostado) Galletas (pedazos pequeños de galletas simples sin sal o galletas de dentición) Cereal infantil (cereal infantil deshidratado mezclado con leche materna o fórmula) Cereal listo para consumir (por ejemplo, Cheerios, Chex)</p> <p>*Variedad de vegetales o frutas:</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>Zanahorias</td> <td>Puré de manzana</td> </tr> <tr> <td>Judías verdes</td> <td>Bananos</td> </tr> <tr> <td>Vegetales mixtos</td> <td>Frutas mixtas</td> </tr> <tr> <td>Guisantes</td> <td>Duraznos</td> </tr> <tr> <td>Papas/batata</td> <td>Peras</td> </tr> <tr> <td>Calabaza</td> <td></td> </tr> </table>	Zanahorias	Puré de manzana	Judías verdes	Bananos	Vegetales mixtos	Frutas mixtas	Guisantes	Duraznos	Papas/batata	Peras	Calabaza		Zanahorias	Puré de manzana	Judías verdes	Bananos	Vegetales mixtos	Frutas mixtas	Guisantes	Duraznos	Papas/batata	Peras	Calabaza	
Zanahorias	Puré de manzana																							
Judías verdes	Bananos																							
Vegetales mixtos	Frutas mixtas																							
Guisantes	Duraznos																							
Papas/batata	Peras																							
Calabaza																								
Zanahorias	Puré de manzana																							
Judías verdes	Bananos																							
Vegetales mixtos	Frutas mixtas																							
Guisantes	Duraznos																							
Papas/batata	Peras																							
Calabaza																								

*Se requiere una porción de estos componentes cuando el bebé esté listo para aceptarlos, de acuerdo con su desarrollo.

Nota: Este menú se basa en el NUEVO *Patrón de comidas para bebés*.




Válido a partir de agosto de 2016

I-123-0



Stages of Infant Development and Feeding Skills *(healthy, full-term)*

Developmental milestones are used as markers to ensure that infants and toddlers are growing in a healthy direction. During early years, a child's relationship with food is crucial for his or her health and development. Learning the physical stages that relate to feeding is important to understanding this process.

BIRTH - 5 MONTHS	4 - 6 MONTHS	5 - 9 MONTHS	8 - 11 MONTHS	10 - 12 MONTHS
<p>Reflexes:</p> <ul style="list-style-type: none"> Suck/swallow Tongue thrust Rooting Gag <p>Requires head, neck and trunk support</p> <p>Brings hands to mouth around 3 months.</p> <p>Coordinates suck-swallow-breathe while feeding.</p> <p>Moves tongue back and fourth to suck.</p> <p>Hunger cues:</p> <ul style="list-style-type: none"> Wakes and tosses Sucks on fist Fusses or cries 	<p>Gag and tongue thrust reflex starts to disappear.</p> <p>Up and down munching movement.</p> <p>Uses tongue to transfer food from front to back to swallow.</p> <p>Recognizes spoon and opens mouth.</p> <p>Draws in upper and lower lip as spoon is removed from mouth.</p> <p>Good head control and can sit with support.</p> <p>Introduction to pureed and strained foods</p>	<p>Begins control of food positioning in mouth.</p> <p>May sit without support.</p> <p>Follows food with eyes.</p> <p>Begins introduction to solid foods (6 months).</p> <p>Drinks small amounts from cup with help.</p> <p>Begins to feed self.</p> <p>Transfers food from one hand to another.</p> <p>Tries to grasp foods such as crackers and teething biscuits.</p>	<p>Moves food side to side in mouth.</p> <p>Begins to use jaw and tongue to mash and chew food in rotating patterns.</p> <p>Begins to curve lips around rim of cup.</p> <p>Sits alone without support.</p> <p>Begins to use fingers to pick up objects (pincer grasp.)</p> <p>Can put food in mouth with hands and feed self finger foods.</p> <p>Begins to eat ground or finely chopped food and small pieces of soft food.</p> <p>Drinks from cup with less spilling.</p> <p>Hunger cues:</p> <ul style="list-style-type: none"> Reaches food Points to food Gets excited about food <p>Satiety cues:</p> <ul style="list-style-type: none"> Eating slows down Pushes food away 	<p>Rotary chewing.</p> <p>Feeds self easily with fingers.</p> <p>Begins to feed self with spoon.</p> <p>Dips food with spoon rather than scoop.</p> <p>Begins to hold cup with two hands.</p> <p>Drinks from straw.</p> <p>Good hand-eye-mouth coordination.</p> <p>Begins eating chopped food and smalls pieces of table food.</p> <p>Bites through a variety of textured food.</p> <p>Hunger cues:</p> <ul style="list-style-type: none"> Uses words or sounds for specific foods. <p>Satiety cues:</p> <ul style="list-style-type: none"> Shakes head and says, "no."
<p>Satiety cues:</p> <ul style="list-style-type: none"> Seals lips together Turns head away Decreases or stops sucking Falls asleep or spits nipple out 	<p>without choking.</p> <p>Hunger cues:</p> <ul style="list-style-type: none"> Fusses or cries Smiles or coos during feeding Moves head toward spoon <p>Satiety cues:</p> <ul style="list-style-type: none"> Turns head away Decreases or stops sucking Spits nipple out Distraction of surrounding 	<p>Hunger cues:</p> <ul style="list-style-type: none"> Reaches for spoon or food Points to food <p>Satiety cues:</p> <ul style="list-style-type: none"> Eating slows down Pushes food away or clenches mouth closed 	<p>Hunger cues:</p> <ul style="list-style-type: none"> Reaches for spoon or food Points to food Gets excited about food <p>Satiety cues:</p> <ul style="list-style-type: none"> Eating slows down Pushes food away 	

Within the first few days of life, an infant has to first learn the coordination of sucking, breathing and swallowing. Next there is learning tongue control and movement that will eventually lead to chewing. With the introduction of complementary foods at around six months, infants learn how to open their mouths in response to food, start learning how to bite soft foods, and how to hold and bring it to their mouths. Every movement from bringing food to mouth, opening mouth, biting, moving tongue to chew food and then swallowing are all learned skills.

HUNGRY OR FULL?

FEEDING TIPS

Put your baby in a high chair and sit facing him.

Use a small, long-handled baby spoon.

Put cereal to her lips, not in her mouth, so she can use her sucking skills.

Introduce one food at a time.

Stop feeding as soon as he shows you he is full.



The amount your baby drinks or eats can vary from feeding to feeding, and day to day. Watch for signs your baby is giving you that he is hungry or full.

Don't push your baby to finish bottles or food.

Signs your baby is hungry

- Fussing and then crying
- Squirming and stretching, clenching fists
- Sucks fist
- "Roots" or turns head for breast or bottle
- Leans forward for food
- Opens mouth for spoon or even reaches for spoon

Signs your baby is full

- Stops sucking, lets go of breast or bottle
- Turns head away
- Becomes sleepy or falls asleep
- Pushes away bottle or spoon
- Closes mouth
- Loses interest in eating, starts to play

SAFETY TIPS

- Always wash your hands before feeding your baby.
- Clean all bottles and dishes with hot, soapy water, and rinse well.
- Check the temperature of any heated bottles to make sure they're evenly warmed, not hot.
- Never microwave a bottle or baby food.
- Throw away any leftover breast milk or formula left in a bottle at the end of a feeding.
- Don't feed your baby directly from a baby food jar. Put the baby food in a dish, and throw away any that is leftover.

FURTHER INFORMATION

Women, Infants, and Children
www.floridawic.org

La Leche League
www.la lecheleague.org

Feeding Infants – Team Nutrition
www.fns.usda.gov/tn/resources/feeding_infants.pdf

Lucile Packard Children's Hospital at Stanford
www.lpch.org/DiseaseHealthInfo/HealthLibrary/newborn/nfantfed.html

American Academy of Nutrition and Dietetics
www.eatright.org/kids/

Ellyn Satter Institute
www.ellynsatterinstitute.org/



Alimentación Segura para Bebés

Durante el primer año de vida, comer es siempre una aventura. El bebé puede pasar rápidamente de la leche materna / fórmula a probar sus primeros alimentos de mesa. Además, los bebés usan la boca para aprender sobre su mundo, por lo que muchos artículos que no son alimentos también llegan a las bocas pequeñas. Debido a toda la acción que ven estas bocas, la asfixia es un peligro inherente. A continuación se ofrecen algunos consejos para mantener seguro a su bebé.

- Hasta los 4 años, evite alimentos que puedan bloquear las vías respiratorias como: mantequilla de maní, salchichas, palomitas de maíz, uvas enteras, zanahorias crudas, pasas, nueces, caramelos duros o toffees y goma de mascar.
- Proporcione bocadillos seguros como plátanos, pastas y verduras bien cocidas, cereales bajos en azúcar en forma de O (como Cheerios).
- Mantenga artículos como monedas, botones, globos, pasadores y piedras fuera del alcance de su hijo.
- Siga las recomendaciones de edad de los juguetes, especialmente aquellos con piezas pequeñas, y asegúrese de que los juguetes estén en buen estado.
- Estar atentos. Los niños pequeños se llevan muchas cosas a la boca. Un adulto atento suele ser la mejor defensa.

Salud, Seguridad y Saneamiento

Es fundamental que cualquier persona que cuide a niños pequeños, ya sea en casa o en un entorno de cuidado infantil, sea consciente de los riesgos especiales de las infecciones transmitidas por alimentos que enfrentan los bebés y niños pequeños. Los datos de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC) nos dicen que los niños menores de 4 años tienen 4.5 veces más probabilidades de contraer infecciones bacterianas de los alimentos en comparación con los adultos de 20 a 49 años. Los proveedores de cuidado infantil que manejan alimentos deben promover activamente un entorno de servicio de alimentos seguro siguiendo buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria.

La siguiente información se proporciona como orientación del Departamento de Salud y "Fight Bac!".

Recuerde seguir siempre los requisitos estatales o locales del departamento de salud y los requisitos de licencia de cuidado infantil.

Las bacterias y los virus se pueden ubicar en casi todas partes. Se pueden encontrar bacterias y virus en sus manos, nariz, boca y ojos. Algunas bacterias beneficiosas viven dentro de nuestros cuerpos y nos mantienen saludables. Muchas bacterias son oportunistas, lo que significa que normalmente son inofensivas, pero pueden representar



una amenaza si están fuera de su entorno natural. Las bacterias y los virus también pueden ser dañinos cuando existe la posibilidad de infección, como con un sistema inmunitario debilitado. Dado que las bacterias y los virus son tan comunes y fáciles de adquirirlos, tener una buena higiene personal es esencial para prevenir su propagación. Esto es especialmente importante para las personas que preparan alimentos, porque hay muchos tipos de bacterias que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

¿Qué significa practicar una buena higiene personal en la cocina?

Es muy importante para todos, especialmente los proveedores de cuidado infantil que trabajan con alimentos, tener una buena higiene personal para evitar contaminar los alimentos con microorganismos dañinos. El lavado de manos adecuado es el aspecto más importante de la higiene personal. Se deben colocar carteles de lavado de manos en cada instalación de lavado de manos y baño. La higiene personal significa promover buenas prácticas sanitarias, que incluyen:

Lávese las manos usando el siguiente método:

- Mójese las manos y los antebrazos con agua tibia y corriente y aplique jabón.
- Frote las manos y los antebrazos en forma de latón, debajo de las uñas y entre los dedos durante al menos 20 segundos.
- Enjuague bien con agua corriente tibia
- Séquese bien las manos y los antebrazos con una toalla de papel de un solo uso o con un secador de aire.
- Use una toalla de papel para cerrar el agua y abrir la puerta al salir del baño.

Un desinfectante para manos a base de alcohol NO es un sustituto del lavado de manos. Los desinfectantes para manos solo son efectivos si las manos no están visiblemente sucias. Los desinfectantes para manos se pueden usar en combinación con el lavado de manos cuando las manos se lavan primero y se secan siguiendo los pasos anteriores.

Limpieza y desinfección

Los utensilios y equipos sucios o contaminados pueden transferir la contaminación a los alimentos y causar enfermedades transmitidas por los alimentos. Para evitar esto, los utensilios, el equipo de preparación de alimentos y las superficies de contacto deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse al menos una vez cada 4 horas.

Esto puede hacerse:

- En un fregadero de 3 compartimientos
- En una máquina de platos mecánicos.
- En un procedimiento de limpieza en el lugar para equipos grandes



- Un kit de prueba u otro dispositivo que mida con precisión la concentración de la solución debe estar disponible y se utilizará cuando se usen productos químicos para la desinfección. Siga las instrucciones de su departamento de salud / licencia de cuidado infantil local con respecto al uso de productos químicos para limpiar y desinfectar superficies y equipos en contacto con alimentos

Almacenamiento

- Los alimentos calientes deben colocarse rápidamente en una unidad Cambro® o en un calentador eléctrico después de verificar las temperaturas adecuadas.
- Los alimentos fríos deben colocarse inmediatamente en refrigeradores después de verificar las temperaturas adecuadas.
- Mantenga limpias todas las áreas de almacenamiento.
- Almacene todos los alimentos y suministros al menos a 6 pulgadas del piso.
- Mantenga los alimentos en sus envases originales o en envases etiquetados aprobados para el almacenamiento de alimentos. Todos los alimentos deben estar etiquetados con el nombre del componente y la fecha de entrega.
- Revise los productos en busca de daños o deterioro, y deseche los que muestren signos de daño o deterioro.
- Las áreas de almacenamiento en seco deben mantenerse a 50°F-70°F.

Separar

La contaminación cruzada puede ocurrir:

- Cuando los alimentos entran en contacto con productos animales crudos o sus jugos.
- Cuando los alimentos entran en contacto con equipos contaminados, manos o fuentes no alimentarias como la basura.

Puede prevenir la contaminación cruzada al:

- Después de una buena higiene personal y lavado de manos.
- Separar los alimentos crudos de origen animal de los alimentos que están listos para comer durante la recepción, el almacenamiento y la preparación.
- Asegurarse de que los alimentos que están listos para comer no estén preparados con productos animales crudos en la misma tabla de cortar, usando el mismo cuchillo o utensilios, o sin lavarse las manos.
- Almacenar alimentos que estén listos para comerse por encima de los productos animales crudos en el refrigerador.
- Mantener una cubeta nueva de solución de limpieza y una cubeta nueva de solución desinfectante en el área de trabajo para que la limpieza y la



- desinfección se puedan realizar fácilmente. Use tiras de prueba para asegurar que la concentración de la solución desinfectante esté en el nivel apropiado.
- Almacenar productos químicos en un área separada, lejos de los alimentos, preferiblemente en una habitación cerrada o gabinete.

Cocinar

Cuando use termómetros para alimentos:

- Verifique la temperatura de los alimentos con termómetros limpios, desinfectados y calibrados.
- Limpie y desinfecte los termómetros antes y después de cada uso. Lave el vástago del termómetro y desinfectelo sumergiéndolo en una solución desinfectante o limpiándolo con una toallita desinfectante. Dejar secar al aire.
- Mida la temperatura interna de los alimentos insertando el termómetro en la parte más gruesa de los alimentos, asegurándose de cubrir el sensor. Espere a que el indicador se estabilice y lea la temperatura.
- Registre el tiempo y la temperatura de los alimentos en un registro de producción o en un registro separado de cocción y recalentamiento (Debe registrar las temperaturas en cada copia de los recibos de entrega diarios).
- Calibre los termómetros al menos semanalmente o si se caen.

¿Ya está cocido?

*Use un termómetro para alimentos para precisión.
No siempre usted puede determinar sólo mirando.*

TEMPERATURAS PARA COCINAR CON SEGURIDAD medidas con termómetro para alimentos	
CARNE MOLIDA O MEZCLAS DE CARNE Temperatura interna	
Carne de res, Cerdo, Ternera, Cordero	160°F
Pavo, Pollo	165°F
CARNE FRESCAS DE RES, CERDO, TERNERA, CORDERO	
	145°F
	con 3 minutos de Descanso
CARNE DE AVE	
Pollo y Pavo, entero	165°F
Trozos de carne de ave	165°F
Pato y Ganso	165°F
Relleno (cocido solo o en el ave)	165°F
JAMÓN	
Fresco (crudo)	145°F
	con 3 minutos de Descanso
Precocido (para recalentar)	140°F
HUEVOS Y PLATOS CON HUEVO	
Huevos	cocine hasta que la yema y la clara estén firmes
Platos con huevo	160°F
PESCADOS Y MARISCOS	
Pez de aleta	145°F
	ó cuando la carne este opaca y se separa fácilmente con el tenedor
Camarones, Langostas, Cangrejos	Carne perlada y opaca
Almejas, Ostras y Mejillones	Conchas abiertas
	durante la cocción
Vieiras	Blancas lechosas, u opacas y firmes
SOBRAS Y GUISES	
	165°F

Frío

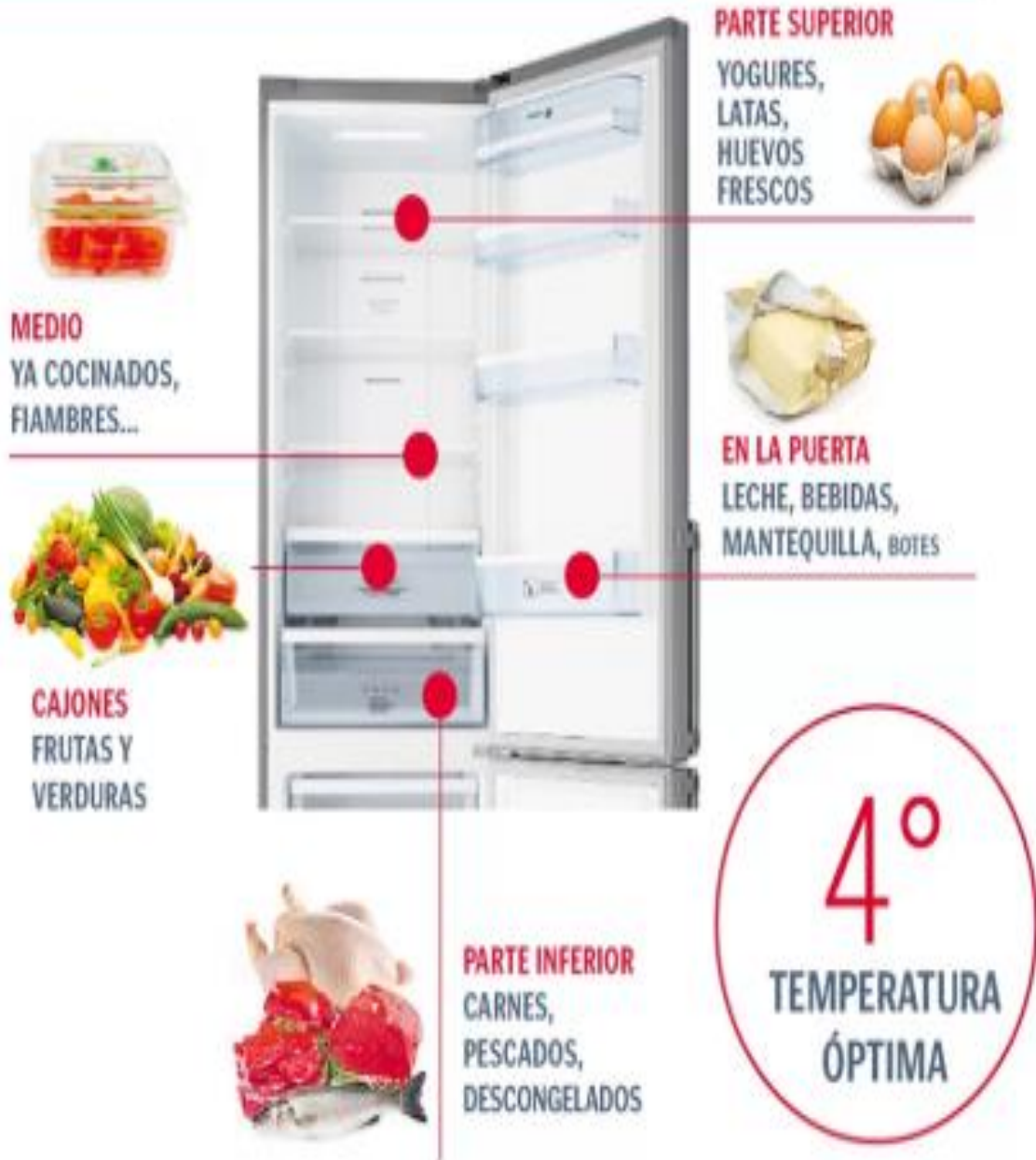
Zona de peligro de temperatura

- El Código de Alimentos de la FDA ha identificado la zona de peligro de temperatura como 41°F a 135°F. Esto significa que los alimentos fríos deben mantenerse a 41 ° F o menos y los alimentos calientes deben mantenerse a



- 135 ° F o más. Es importante limitar la cantidad de tiempo que los alimentos que se sirven fríos o calientes están en el rango de 41°F a 135°F.
 - Deseche los alimentos que se encuentran en la zona de peligro de temperatura durante más de 4 horas.
 - Las áreas de almacenamiento refrigerado deben mantenerse a 41 ° F o menos.
 - Las áreas de almacenamiento congeladas deben mantenerse entre 0°F y -10°F.
- Preparar comida fría
 - Pre enfríe los ingredientes para alimentos fríos, como sándwiches, ensaladas y frutas cortadas, a 41 ° F o menos antes de combinarlos con otros ingredientes.
 - Prepare los alimentos en lotes pequeños para que los ingredientes no estén a temperatura ambiente más de 30 minutos antes de cocinarlos, servirlos o regresarlos al refrigerador.
 - Descongelar alimentos:
 - En el refrigerador a una temperatura igual o inferior a 41°F
 - Sumergiéndolo bajo agua limpia, potable y fría
 - En un microondas (y usar de inmediato)
 - Como parte del proceso de cocción (empanadas congeladas, Nuggets, pizza, lasaña, chile, sopa)

DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS



Almacenamiento de Comida Fría

Producto	Refrigerador (40 °F)	Congelador (0 °F)
Huevos		
Frescos, en el cascarón	3 a 5 semanas	No congelar
Cocidos	1 semana	No se congelan bien
Huevos Líquidos Pasteurizados, Sustitutos de Huevo		
Abiertos	3 días	No se congelan bien
Cerrados	10 días	1 año
Productos del Deli y Bolsas Selladas al Vacío		
Huevos, pollo, jamón, atún & ensaladas de macarrones	3 a 5 días	No se congelan bien
Salchichas (Hot Dogs)		
Paquete abierto	1 semana	1 a 2 meses
Paquete cerrado	2 semanas	1 a 2 meses
Carnes de Fiambre		
Paquete abierto	3 a 5 días	1 a 2 meses
Paquete cerrado	2 semanas	1 a 2 meses
Tocinetas y salchichas		
Tocineta	7 días	1 mes
Salchichas, crudas - de pollo, pavo, cerdo, res	1 a 2 días	1 a 2 meses
Hamburguesas y Otras Carnes Molidas		
Hamburguesas, carne molida de res, pavo, ternera, cerdo, cordero y cualquier mezcla de estas	1 a 2 días	3 a 4 meses
Carne Fresca de Res, Ternera, Cordero y Cerdo		
Filetes	3 a 5 días	6 a 12 meses
Chuletas	3 a 5 días	4 a 6 meses
Asados	3 a 5 días	4 a 12 meses
Carne Fresca de Aves		
Pollo o pavo, entero	1 a 2 días	1 año
Pollo o pavo, en trozos	1 a 2 días	9 meses
Mariscos		
Pescado magro (<i>flounder, haddock, halibut, etc.</i>)	1 a 2 días	6 a 8 meses
Pescado graso (<i>salmón, atún, etc.</i>)	1 a 2 días	2 a 3 meses
Sobrantes de Alimentos		
Carnes o aves cocidas	3 a 4 días	2 a 6 meses
Pollo empanizado (<i>nuggets, patties</i>)	3 a 4 días	1 a 3 meses
Pizza	3 a 4 días	1 a 2 meses

Ficha técnica sobre seguridad de los alimentos

Mantenimiento de los alimentos fríos

INTRODUCCIÓN

El mantenimiento es un punto en el que el mantener las temperaturas apropiadas pueden ayudar a que un alimento sea seguro para el consumo. Los cocineros y el personal que sirven, deben conocer la temperatura apropiada a la cual deben mantenerse los alimentos, vigile el proceso de mantenimiento y registrar las temperaturas de los alimentos durante ese tiempo de mantenimiento.

AQUÍ ESTÁ LA INFORMACIÓN CONCRETA

El Código de alimentos de la FDA requiere que todos los alimentos fríos se mantengan a una temperatura de 41 °F (5 °C) o menor. Cuando las temperaturas de los alimentos están por encima de los 41 °F (5 °C) están en la zona de peligro - las temperaturas a las cuales los patógenos crecen rápidamente. Investigaciones científicas han demostrado que las temperaturas inadecuadas del mantenimiento de alimentos fríos es un problema para muchos establecimientos de servicio de alimentos.

APLICACIÓN

Mantenga la comida fría a una temperatura de 41 °F (5 °C) o menor.

- Enfríe previamente los ingredientes para los artículos que serán servidos fríos.
- Programe la producción de los alimentos para minimizar el tiempo que los mismos son mantenidos en la línea de servicio.
- Use preparación por lotes para artículos fríos para minimizar el tiempo que los ingredientes y la comida preparada están a temperatura ambiente.

Vigile el proceso de mantenimiento de alimentos fríos.

- Verifique la temperatura de todas las unidades de mantenimiento frío al colocar un termómetro calibrado en la parte más caliente de la unidad de mantenimiento. La unidad debe estar a una temperatura de 41 °F (21.1 °C) o menor.
- Verifique las temperaturas internas de los alimentos fríos con un termómetro limpio, desinfectado y calibrado.
- Tome al menos dos temperaturas internas de cada lote de alimentos durante el mantenimiento en frío.
- Inserte el termómetro en la parte más gruesa del alimento, la cual está usualmente el centro.
- Registre la temperatura y la hora en que la temperatura es verificada.

Tome acciones correctivas si no se cumple con la temperatura de mantenimiento en frío.

- Enfríe rápidamente los alimentos usando el método de enfriamiento si encuentra que la temperatura está por encima de los 41 °F (5 °C) y la última temperatura tomada de 41 °F (5 °C) o menor fue hace 2 horas o menos.
 - ◊ Coloque los alimentos en recipientes llanos o poco profundos (no más de 2 pulgadas (5 cm) de profundidad) y sin cubrir en la repisa más alta en la parte posterior del cuarto de enfriamiento o cuarto de refrigeración.
 - ◊ Use una unidad de enfriamiento rápido, tales como el abatidor de temperatura.
 - ◊ Agite los alimentos en un recipiente colocado en un baño de agua helada.
 - ◊ Separe los alimentos en porciones más pequeñas o delgadas.
- Si es necesario, repare o reinicie el equipo de mantenimiento en frío antes de regresar los alimentos a la unidad.
- Deseche los alimentos si no se puede determinar cuánto tiempo estuvieron a una temperatura mayor a 41 °F (5 °C).
- Registre las acciones correctivas tomadas.

Recuerde, siga los requerimientos del departamento de salud estatal o local.



Tenga en cuenta que no se debe permitir la entrada de bebés y niños en las áreas de preparación de alimentos. Cualquier empleado con una enfermedad contagiosa, una enfermedad respiratoria, una enfermedad gastrointestinal aguda (diarrea y / o vómitos) o una herida abierta se excluirá de trabajar en cualquier área del servicio de alimentos.

Desinfectar su termómetro:

El saneamiento adecuado de los termómetros es imprescindible para evitar la contaminación cruzada y mantener los alimentos seguros para los niños pequeños.

A continuación se detallan los pasos para limpiar y desinfectar los termómetros de bolsillo bimetálicos:

- Lave el termómetro a mano con agua jabonosa caliente; no lo sumerja en agua.
- Después de lavar y enjuagar el termómetro, desinfectelo a mano con una toallita desinfectante a base de alcohol.
- Los termómetros deben lavarse, enjuagarse y desinfectarse diariamente. La funda también debe lavarse, enjuagarse y desinfectarse regularmente para garantizar su limpieza.
- Use una toallita desinfectante a base de alcohol entre la medición de las temperaturas de diferentes alimentos para limpiar el tallo del termómetro y evitar la contaminación cruzada de los alimentos.
- Guarde el termómetro en la funda para mantener limpio el vástago y mantener la seguridad, ya que algunas sondas pueden ser afiladas.



Monitoreo y Supervisión

Family Central se dedica a desarrollar y mantener una comunicación abierta y relaciones cooperativas con el personal del centro, al tiempo que identifica cualquier área de incumplimiento. Family Central trabajará con proveedores para ayudar a corregir cualquier problema y brindar capacitación adicional o asistencia técnica cuando sea necesario.

Las organizaciones patrocinadoras deben revisar a cada proveedor mínimo tres veces al año. Estas revisiones no se anuncian e incluirán un mínimo de 2 observaciones de servicio de comidas. Las revisiones se realizan durante las horas normales de operación y los monitores que realicen dichas revisiones mostrarán una identificación con foto que demuestre que son empleados de Family Central, Inc.

Cualquier problema de incumplimiento se discutirá con el proveedor durante su resumen de revisión. Cualquier hallazgo debe corregirse y será revisado por el monitor dentro de los 30 días.



**CHILD CARE FOOD PROGRAM
PROVIDER REVIEW FORM
(For Sponsor Use)**

Provider: _____ This Review: **New** 1st 2nd 3rd **Follow-up**
 Provider Address: _____ Reviewer: _____
 Phone Number: _____ Date of Last Review: _____ Date of Last Follow-up: _____
 Hours of Operation: _____ to _____ Failed 5-Day Test Last Review: **Y N**
 Days Approved: **S M T W TH F S** Serious Deficiency Last Review: **Y N**
 Holiday Care: **Y N** If Yes, Type of Serious Deficiency: _____

Refer to detailed instructions before completing this report.

Tier Level of Home	License #: Expiration Date:	Licensed Capacity:	Meals Approved to Claim:						Date of Review:	Unannounced <input type="checkbox"/>	Arrival Time:
			B	MS	L	AS	S	ES			
			Meal Observed:								
			B	MS	L	AS	S	ES	Announced <input type="checkbox"/>	Departure Time:	
			Non-Meal Review <input type="checkbox"/>								
Children in Attendance (List of Enrolled Children Attached)		Date of Enrollment	Provider's Own Child (✓)	DOB	Inf. (✓)	1-2 (✓)	3-5 (✓)	6-12 (✓)	Present (✓)	Claimed (✓)	
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											

RECORD KEEPING/ELIGIBILITY REQUIREMENTS	YES	NO	N/A	COMMENTS
1. The provider claims only approved meal types.				
2. The provider operates within its licensed capacity/ratios.				
3. Copies of current, complete, and accurate Enrollment Forms and Child Participation Forms (or combination forms) are on file with the provider for all enrolled children.				
4. The provider maintains on file a signed copy of the Sponsor-Provider Agreement.				
5. The provider retains program records for the current fiscal year plus the prior three years (or number of years on program if less than three years).				
6. If a Tier I home, the provider is claiming their own child(ren) only when other children are present and the provider is income eligible.				
7. If a Tier II home, the sponsor has offered to collect income statements from parents.				
PHYSICAL ENVIRONMENT/FOOD AND NUTRITION	YES	NO	N/A	COMMENTS
8. The provider, staff, and children wash their hands properly, frequently, and at appropriate times.				
9. Food is obtained from approved sources that meet federal and state health standards.				



10. Refrigeration units are maintained at 41° F or below and freezers are maintained at 0° F or below.				
PHYSICAL ENVIRONMENT/FOOD AND NUTRITION (Cont'd.)	YES	NO	N/A	COMMENTS
11. Cleaning supplies are stored separately from food.				
12. There is no evidence of rodent or insect infestation.				
13. Prepared food is stored in clean, covered containers that are clearly labeled and marked with date of preparation.				
MEAL OBSERVATION	YES	NO	N/A	COMMENTS
When observing a meal, answer all questions in the following section. If non-meal review, answer questions marked with an asterisk (*) and mark all others "N/A".				
14. Posted Menu:	Observed Meal: <input type="checkbox"/> Same as posted menu			
15. The observed meal was served at the proper time.				
16. The weekly Menu Planning Worksheet is up-to-date.*				
17. The observed meal corresponds to the posted menu.				
18. The observed meal contains all required components, served in the required quantities. If no, list any missing and/or inadequate components:				
19. If applicable, parent notes and/or medical statements are maintained on file authorizing menu substitutions.*				
20. All the meals in the posted weekly or monthly menu meet the minimum CCFP meal pattern requirements.* <i>Refer to Meal Pattern and Menu Review Guidance.</i>				
21. Meals eaten away from the site and claimed for reimbursement adhere to all CCFP meal requirements.*				
22. Ready-to-eat cereal products served contain no more than 6 grams of sugar per dry ounce.*				
23. At least one grain serving per day, across all eating occasions, is 100% whole grain or whole grain-rich.* This is also clearly identified on posted menu.				
24. Grain-based desserts are not served as part of a reimbursable meal.*				
25. Juice is served no more than once a day.*				
26. Flavored milk is not served to children under 6 years of age.*				
27. If served, flavored milk is fat-free (skim) milk or low-fat (1%) and served only to children 6 years and older.*				
28. Low-fat (1%) or fat-free (skim) unflavored milk is being served to children age 2 and older and unflavored whole milk is served to children age one.*				
29. If using commercially processed/main dish combination foods, the provider follows regulatory guidelines.*				
30. The provider complies with all applicable infant-feeding requirements.*				
31. An accurate meal count is recorded daily.*				
TRAINING AND MONITORING	YES	NO	N/A	COMMENTS
32. Provider has attended required sponsor training.				
33. Issues of non-compliance noted on previous reviews have been fully and permanently corrected.				
CIVIL RIGHTS	YES	NO	N/A	COMMENTS
34. The WIC flier and Building for the Future letter are conspicuously posted or distributed to parents.				
35. The provider allows equal access to its site and provides meals regardless of race, color, national origin, sex, disability, age, or reprisal or retaliation for prior civil rights activity in any program or activity conducted or funded by USDA.				



36. If the provider advertises, the non-discrimination statement and complaint procedures are included in any provider advertisements regarding the CCFP.

CIVIL RIGHTS (Cont'd.)

37. Record meal count by child's racial/ethnic categories below:

Ethnicity (Combined ethnicity total should equal the observed meal count)			Race (Children can be counted in more than one race category; combined race total can be more than combined ethnicity total but cannot be less)					
HISPANIC OR LATINO	NOT HISPANIC OR LATINO	ETHNICITY TOTAL =	AMERICAN INDIAN OR ALASKAN NATIVE	WHITE	BLACK or AFRICAN AMERICAN	ASIAN	NATIVE HAWAIIAN OR OTHER PACIFIC ISLANDER	RACE TOTAL =

38. If any civil rights problems are identified in questions #34-37 above, please provide an explanation. If no problems are identified, leave this section blank or write "N/A".

5-DAY TEST (see instructions)

39. DAY OF REVIEW – MEAL COUNTS: Meal count on day of review: _____

- Check if planned non-meal review. This section is N/A. Skip to 5-Day Reconciliation (questions #42-44).
- Check if meal review was planned, but no children are present. Conduct review as non-meal review for all other questions EXCEPT this section. Complete question #39 using a meal count of zero (0) and answer questions #40 & 41.

Record meal counts for the same meal type observed on the day of the visit for each of the previous 5 consecutive meal service days. Use meal counts from prior weekend days if doing a weekend review.

$$\boxed{} + \boxed{} + \boxed{} + \boxed{} + \boxed{} = \boxed{} \text{ Meal Count Total} \quad \text{Divided by 5} = \boxed{} \text{ Average} \quad \times .85 = \boxed{}$$

Dates: _____

40. Is the number of meals served on the day of the review equal to or greater than 85% of the average? Yes _____ No _____
If "Yes", provider "passed" the 5-Day test. If "No", obtain an explanation:

41. If #40 was answered "No," was the explanation provided adequate? Yes _____ (Provider "passed" 5-Day Test)
No _____ (Provider "failed" 5-Day Test; CAP and follow-up are required)

Date	Enrollment Total	Attendance Total	Total Meal Counts					
			Breakfast	Morning Snack	Lunch	Afternoon Snack	Supper	Evening Snack

42. Do any meal counts for the five consecutive days reviewed exceed the documented enrollment or attendance for those days? Yes _____ No _____

Note: If meal counts, enrollment records and attendance records cannot be reconciled, monitor should expand review to include specific children. A meal disallowance and/or a Notice of Serious Deficiency may be necessary.



REVIEW SUMMARY	YES	NO	N/A	COMMENTS
43. The provider has a good understanding of program rules.				
44. Is a disallowance required?				
45. Is a Corrective Action Plan (CAP) required?				
46. Is a Follow-Up Review required?				
47. Is a Notice of Serious Deficiency required?				

ITEM #	COMMENTS

A Corrective Action Plan (CAP) addressing the deficiencies identified above must be received by the sponsor by close of business on _____. **The CAP must describe those actions being taken to correct the deficiencies and the date by which each deficiency will be corrected.**

Training Materials Provided: _____

Provider Signature: _____ Date _____

Sponsor Signature: _____ Date _____

Sponsor's Second Party Check: _____ Date _____



Planes de Acciones Correctivas

¿Qué es un plan de acción correctiva?

Se requiere un Plan de Acción Correctiva como resultado de problemas de incumplimiento encontrados durante una visita de monitoreo o durante el proceso de reclamo. Los planes de acción correctiva aseguran que el proveedor entienda lo que están haciendo mal y documenta el plan de mejora y corrección permanente del centro.

¿Cómo es un plan de acción correctiva efectivo?

Un plan de acción correctiva eficaz aborda lo siguiente:

- **¿Qué?** ¿Qué proceso y / o procedimiento se implementará para corregir los hallazgos?
- **¿Quien?** ¿Quién será responsable de implementar y cumplir con el proceso y / o procedimientos? (Nombre y título)
- **¿Cómo?** ¿Cómo se asegurará el programa de que los procesos y / o procedimientos se sigan de manera consistente para evitar hallazgos futuros?
- **¿Cuándo?** ¿Cuándo se implementará el proceso y / o procedimiento?
- **¿Dónde?** Describa la ubicación o se explicará la nueva información al personal apropiado (como en la próxima reunión de personal) y / o se mantendrán nuevos formularios.

Due Date: _____		Name of Provider: _____	
Sponsor Fax #: _____		Page _____ of _____	
<p>Child Care Food Program CORRECTIVE ACTION PLAN (For Sponsors of Day Care Homes)</p>			
DEFICIENCY	CORRECTIVE ACTION	INDIVIDUAL RESPONSIBLE	IMPLEMENTATION DATE
PROVIDER _____ DATE _____			
Sponsor Use Only			
SPONSOR REPRESENTATIVE _____ DATE _____		<input type="checkbox"/> Approved <input type="checkbox"/> Denied	
<small>4/2009</small>			<small>D-067-01</small>



Rechazos de comidas (Disallowance)

Un centro puede tener comidas no pagas si no se siguen las reglas y regulaciones del programa. Los siguientes son algunos ejemplos de razones por las cuales las comidas no se pagarían:

1. Sobrepasar la capacidad de la licencia
2. No seguir el patrón de comidas
3. Porciones inadecuadas
4. Sirviendo fuera del horario de comida aprobado

Child Care Food Program MEAL DISALLOWANCE (For DCH Sponsor Use)

Provider's Name: _____ Telephone #: () Ext.: _____	Name (if different) and Address of Home: _____ _____ _____
--	--

Date of Review: _____

Deficiencies:

Total Number of Meals Disallowed: (if all meals on a day are disallowed, specify "all")

# Breakfasts	Date(s)
# Lunches/Suppers	Date(s)
# Snacks AM/PM	Date(s)

Signature of Sponsor Representative

Date(s)

I understand that the meals identified above are not eligible for reimbursement and must not be included on the meal count worksheet for the month in which the deficiency occurred.

Signature of Provider

Date(s)

MEAL DISALLOWANCE CLAIMS PROCEDURE

- ◆ The Meal Count and Attendance Worksheets submitted will be reviewed for accuracy to ensure that disallowed meals are not claimed.
- ◆ If disallowed meals are claimed, this will lead to a Notice of Serious Deficiency.

4/2011

D-053-02



FOLLOW-UP REVIEW (For Sponsor Use)

Date of Follow-up Review: _____

Date of Initial Review: _____

Name of Facility: _____	
Type of Follow up: (circle) office visit / mail / fax / on-site / desk review	CAP received? (circle) Y or N
<u>DEFICIENCY(S)</u>	<u>FOLLOW-UP REVIEW COMMENTS</u>
<p>If Follow-Up is performed as a result of a <u>Disallowance</u> or other deficiencies:</p> <p>Check One (✓)</p> <p><input type="checkbox"/> The facility has corrected the deficiency(s) and maintained compliance with their Corrective Action Plan (CAP). Future reviews will determine if the deficiency(s) have been fully and permanently corrected.</p> <p><input type="checkbox"/> The facility has not corrected the deficiency or complied with their CAP and a Notice of Serious Deficiency will be issued.</p>	
<p>An additional Follow-Up Review will be performed:</p> <p><input type="checkbox"/> Yes</p> <p><input type="checkbox"/> No</p>	
<p>If Follow-Up is performed as a result of a <u>Notice of Serious Deficiency</u>:</p> <p>Check One (✓)</p> <p><input type="checkbox"/> The facility has corrected the deficiency(s) and maintained compliance with their Corrective Action Plan (CAP), and future reviews will determine if the deficiency(s) have been fully and permanently corrected.</p> <p><input type="checkbox"/> The facility has not corrected the deficiency and a Notice of Proposed Termination and Proposed Disqualification will be issued.</p>	
<p>Is the review closed?</p> <p><input type="checkbox"/> Yes</p> <p><input type="checkbox"/> No</p>	
Facility Representative: _____	Date: _____
Sponsor Representative: _____	Date: _____
Sponsor's Second Party Check: _____	Date: _____

4/2011

D-062-03



Deficiencias Graves (Terminación por Causa)

La terminación por causa puede ocurrir cuando se determina que el centro de cuidado infantil ha cometido una o más de las siguientes deficiencias graves.

- a) Entrega de información falsa en las solicitudes de CACFP y / o formularios requeridos;
- b) Entrega de reclamos falsos para reembolso;
- c) Participación simultánea en más de una organización patrocinadora;
- d) Incumplimiento del patrón actual de comidas CACFP;
- e) No mantener los registros requeridos;
- f) Conducta o condiciones que amenacen la seguridad de un niño (s) bajo cuidado, o la salud o seguridad pública (amenaza inminente para la salud y la seguridad);
- g) Una determinación de que el hogar de cuidado infantil ha sido condenado por cualquier actividad ocurrida en los últimos siete años y que indica una falta de integridad comercial;
- h) No participar en la capacitación; o
- i) Cualquier otra circunstancia relacionada con el incumplimiento del acuerdo

Una vez que se ha determinado que un proveedor es gravemente deficiente, no puede evitar pasar por el proceso de deficiencia grave, ya sea retirando una solicitud o terminando su acuerdo "por conveniencia".

Si un proveedor no ha corregido total y permanentemente las deficiencias graves identificadas en el Aviso de deficiencia grave, el acuerdo se dará por terminado.

Si elige rescindir voluntariamente su acuerdo después de recibir una deficiencia grave, el proveedor será descalificado de la participación futura de CACFP. Si está descalificado, el proveedor será colocado en la Lista Nacional Descalificada. Mientras esté en la lista, no podrá participar en el CACFP como proveedor de cuidado infantil en el hogar. Además, no podrá servir como director en ningún patrocinador de CACFP ni en un centro de cuidado infantil ni en ningún programa financiado por el gobierno federal. Permanecerá en la lista hasta que la agencia estatal determine que se han corregido las deficiencias graves o hasta 7 años después de su descalificación. Sin embargo, si no se ha pagado ninguna deuda relacionada con las deficiencias graves, permanecerá en la lista hasta que la deuda se haya pagado en su totalidad.



CONSEJOS RÁPIDOS

PARA INSCRIBIR A UN NIÑO: Haga clic en + Registrar niño. Complete todos los campos obligatorios con un asterisco (*) y haga clic en "Siguiendo". Crear información de contacto de "Tutor principal". Complete todos los campos obligatorios con un asterisco (*). Ingrese los días de cuidado y comidas participantes, luego haga clic en "Inscribirse / Imprimir".

**** El padre Y el proveedor de cuidado infantil deben firmar y fechar el formulario de inscripción. ****


Envíe por fax el formulario de inscripción al: 954-724-4067 dentro de los 3 días hábiles y envíe el original a:

Family Central, Inc.

Programa de alimentos para el cuidado infantil

819 NE 26th Street

Fort Lauderdale, FL 33305

PARA VER A LOS NIÑOS: En la barra de menú lateral izquierdo, haga clic en "Inicio" y luego en "Mis niños". En la esquina superior derecha, haz clic en la rueda naranja . Seleccione "Infantes" y "Niños" para ver a todos los niños inscritos.

PARA PROGRAMAR MENÚS MENSUALES Y / O VER QUÉ COMIDAS HAN SIDO PROGRAMADAS: Desde la barra de menú lateral izquierdo, haga clic en "Alimentos" y luego "Planear menús". Seleccione "Niños" en la parte superior del calendario. Haga clic en el día para el que desea programar las comidas. Seleccione los componentes requeridos debajo de cada comida que está aprobado para servir. Para elegir un menú maestro, haga clic en el cuadro verde "Menús" (si conoce el # del menú maestro, puede hacer clic en "Buscar" en la esquina superior derecha). Después de ingresar todas las comidas para ese día, haga clic en "Guardar".


PARA IMPRIMIR MENÚ PROGRAMADOS SEMANALMENTE: desde la barra de menú lateral izquierda, haga clic en "Reportes". En el cuadro desplegable, seleccione "Planificación de menú" y luego "Menús planeados". Seleccione el intervalo de fechas




para la semana que desea imprimir. Seleccione "Ejecutar". Una vez que aparezca el menú, haga clic en "Imprimir".

PARA REGISTRAR COMIDAS Y ASISTENCIA: En la barra de menú lateral izquierda, haga clic en "Alimentos" y luego "Poner Alimentos". Seleccione "Infante" o "Niños" y luego seleccione la comida que desea ingresar. Aparecerá el menú programado. Haga clic en el nombre de cada niño que asistió a esa comida. Su nombre se resaltará en verde cuando se seleccione. Luego haga clic en "Guardar".

PARA RECLAMAR A UN NIÑO EN EDAD ESCOLAR PARA ALMORZAR EN UN DÍA ESCOLAR: complete todo lo anterior. Al seleccionar el nombre del niño, haga clic en el


icono  y seleccione la razón por la que el niño está presente en un día escolar.

PARA VER LAS COMIDAS Y LA ASISTENCIA GRABADA: En la barra de menú lateral izquierdo, haga clic en "Calendarios". Seleccione "Comidas" en la parte superior de la pantalla. La primera letra de las comidas que se han registrado aparecerá cada día (Ej. ). Para ver la comida que sirvió y los niños registrados para esa comida, seleccione la letra de la comida que desea ver.

PARA IMPRIMIR UNA INSCRIPCIÓN: en la barra de menú lateral izquierdo, haga clic en "Reportes". En el cuadro desplegable, seleccione "Niño", luego "Formulario de Inscripción" y luego seleccione el nombre del niño. Haga clic en "Ejecutar" y luego "Imprimir".

PARA RETIRAR A UN NIÑO: en la barra de menú lateral izquierdo, haga clic en "Hogar" y luego haga clic en "Mis niños". Seleccione el niño que desea retirar. Haga clic en el botón rojo "Retirar". Seleccione la fecha en que el niño se retiró y luego haga clic en "Aceptar".

PARA PRESENTAR UNA RECLAMACIÓN: Al final de cada mes, desde la barra de menú lateral izquierdo, haga clic en "Programa de comida". Luego haga clic en "Enviar al patrocinador". Desplácese hasta la parte inferior de la página y haga clic en el cuadro de acuerdo con los Términos y condiciones. Luego haga clic en "Enviar". Después de enviar el reclamo, el sistema cambiará automáticamente al próximo mes.

PARA CAMBIAR EL IDIOMA: encima de la barra de menú lateral izquierdo, haga clic en el icono de tres ruedas grises . En el cuadro desplegable, seleccione su idioma preferido.

PARA REVISAR SU RESUMEN RECLAMADO E INFORME DE ERROR: En la barra de menú lateral izquierdo, seleccione "Reportes". En el cuadro desplegable, seleccione "Declaraciones del reclamo" y luego "Resumen del reclamación". Seleccione el mes que desea ver. Haga clic en "Ejecutar".



SOLO PARA FINES DE PRÁCTICA

Visite www.kidkare.com

Login ID: 083654321

Password: gbtru8nt

Una vez que reciba su propio inicio de sesión de proveedor, ignore esta cuenta.

Grabaciones de Comidas y Procedimiento de Desbloqueo

Según el ACUERDO DEL PATROCINADOR-PROVEEDOR DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS PARA CUIDADO DE NIÑOS (Sección II.B), usted debe registrar los conteos de comidas al final del día para los servicios de comidas de ese día. Los proveedores son responsables de registrar diariamente la información sobre comidas y asistencia antes de las 11:59 p.m. Si las comidas no se registran antes de las 11:59 p.m., está sujeto a rechazos de comidas y / o plan de acción correctiva.

Si no puede registrar las comidas antes de las 11:59 p. M. Debido a dificultades técnicas (problemas de computadora / internet), debe registrar todas las comidas en el Formulario de reclamo temporal e informarlo de inmediato a la línea directa de su condado.

FOOD PROGRAM HOMES HOTLINE

Broward: (954) 724-7554

Miami Dade: (786) 363-5120

Palm Beach: (561) 514-3390

Según las Regulaciones Federales del Programa de Alimentos para el Cuidado Infantil, las comidas deben registrarse diariamente.

Como cortesía, Family Central desbloqueará al Proveedor hasta tres (3) ocasiones diferentes por año de contrato (octubre-septiembre).



Una vez que esté desbloqueado, recibirá una notificación por correo electrónico. Es posible que deba presionar el botón ACTUALIZAR o cerrar la sesión completamente en KidKare e iniciar sesión nuevamente para registrar comidas pasadas.

Cuando se desbloquea, solo puede registrar comidas para los días aprobados. NO HAGA CAMBIOS A CUALQUIER OTRO DÍA.

Los proveedores son responsables de verificar que todas las comidas se registraron para el día anterior.

Si tiene problemas de acceso a Internet / computadora a largo plazo, comuníquese con el Especialista de reclamos de CCFP, Jessy Allain, o con el Coordinador de garantía de calidad, Sheron Givings, para analizar el problema.

Debe informar todos los problemas técnicos relacionados con KidKare al Soporte del proveedor de Minute Menu para su resolución al 972-671-5211. Tome nota de cualquier mensaje de error recibido antes de contactar.

Las comidas pregrabadas no están permitidas y pueden provocar una deficiencia grave. ¡Las comidas pregrabadas serán rechazadas!