

ENTRENAMIENTO ANUAL DEL PROGRAMA DE ALIMENTOS PARA EL CUIDADO DE NIÑOS Y ADULTOS (CACFP)



Año fiscal 2026-2027



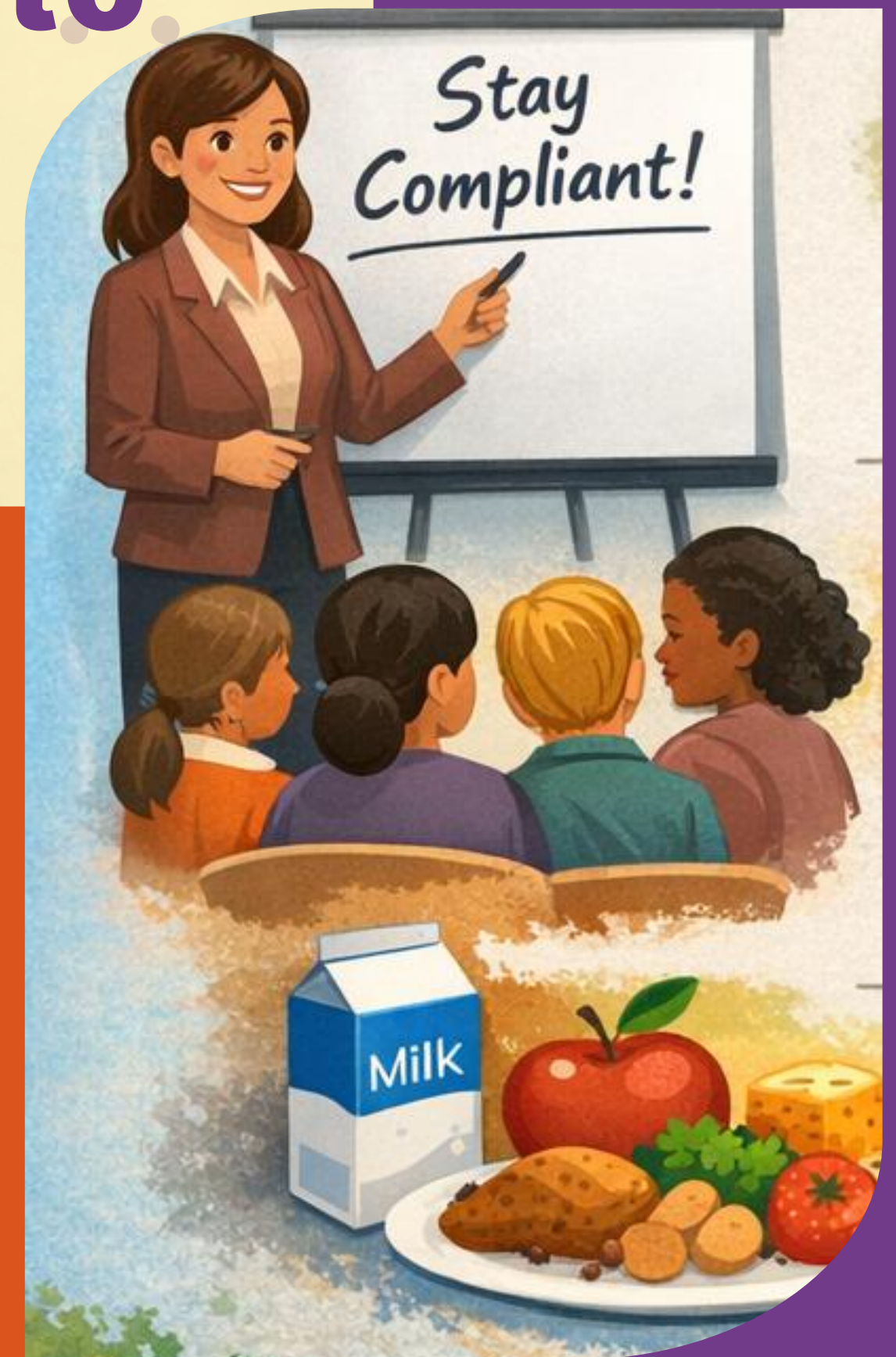
Requisitos del entrenamiento

Las regulaciones del CACFP requieren que todos los proveedores reciban un entrenamiento anual para repasar información esencial para cumplir con los requisitos del CACFP.

El entrenamiento abarcará los siguientes temas:

- Requisitos del patrón de comidas
- Requisitos de la leche
- Visitas de seguimiento
- Proceso y entrenamiento por deficiencia grave
- Registro del recuento de comidas, asistencia y menús
- Revisión, presentación y procesamiento de reclamos
- Acuerdo de normas, reglas y regulaciones
- Capacidad autorizada por la licencia
- Temas de nutrición
- Seguridad alimentaria y saneamiento
- Derechos civiles
- WIC

Aunque probablemente ya conozca cada uno de estos temas, es importante que todos los proveedores tengan confianza en sus conocimientos del programa y continúen cumpliendo con las regulaciones.



Cómo alimentar a los bebés

Recordatorios

Promueva y apoye la lactancia materna:

- Los proveedores pueden recibir un reembolso por las comidas cuando una madre acude al establecimiento de cuidado infantil y amamanta a su bebé.
- Desde el nacimiento hasta los 5 meses de edad, solamente se requiere servir leche materna o fórmula infantil.
- Los proveedores pueden reclamar las comidas cuando el padre, la madre o el tutor proporciona la fórmula infantil o la leche materna.

Comidas adecuadas para el desarrollo:

- A partir de los 6 meses de edad, los alimentos sólidos deben introducirse gradualmente cuando el bebé esté preparado según su desarrollo.

Comidas más nutritivas:

- Se recomienda ofrecer una verdura o fruta a la hora de la merienda a los bebés de 6 a 11 meses.

Haga clic [AQUÍ](#) para obtener más información sobre la alimentación de bebés.



Cómo alimentar a los bebés

Mejores prácticas

Como mejor práctica, el CACFP le recomienda ofrecer un espacio tranquilo, privado, cómodo y limpio para que la madre pueda amamantar a su bebé. Como proveedor del CACFP, usted seguirá recibiendo un reembolso por las comidas y meriendas cuando la madre proporcione leche materna extraída o amamante a su bebé en su establecimiento de cuidado infantil, incluso después de que el niño cumpla un año.

Requisitos



La fórmula infantil proporcionada siempre debe indicar que está fortificada con hierro.



Si un niño no puede consumir fórmula infantil fortificada con hierro, debemos tener una declaración médica en el expediente.



En la inscripción inicial, el proveedor debe especificar qué fórmula infantil proporciona en su establecimiento y qué fórmula infantil fortificada con hierro o leche materna proporciona el padre, la madre o el tutor.



Haga clic [AQUÍ](#) para obtener más información sobre la alimentación de bebés.

Patrón de comidas para bebés

- Se debe servir leche materna, fórmula infantil fortificada con hierro o una combinación de ambas. Servir leche materna, cuando esté disponible, se considera una mejor práctica para los bebés desde el nacimiento hasta los 11 meses.
- Toda fórmula infantil debe estar regulada por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA) y estar fortificada con 1 mg de hierro o más por cada 100 calorías de fórmula.
- Se requiere servir una porción de este componente cuando el bebé esté preparado, según su desarrollo, para consumir alimentos sólidos. Se permite combinar diferentes alimentos dentro del mismo componente.
- No se permiten jugos de frutas o verduras, incluidos los jugos 100%, para los bebés.
- Todos los cereales para bebés deben estar fortificados con hierro.
- Los granos deben ser harina o sémola enriquecida, o alimentos ricos en grano integral. Se utilizan porciones equivalentes en onzas para determinar la cantidad de granos acreditables. Para consultar más ejemplos de porciones de granos acreditables para bebés, consulte la hoja de trabajo Alimentación de bebés usando equivalentes en onzas para granos.
- El yogur no debe contener más de 12 gramos de azúcares añadidos por cada 6 onzas. Consulte la diapositiva sobre el límite de azúcar en el yogur.
- Los postres a base de granos y los granos refinados no cuentan para cumplir con el requisito del componente de granos.
- Los cereales para el desayuno deben ser ricos en grano integral, fortificados o enriquecidos, y no deben contener más de 6 gramos de azúcares añadidos por onza seca, ni más de 21 gramos de azúcares añadidos por cada 100 gramos de cereal seco. Consulte la tarjeta sobre el límite de azúcar en los cereales y la lista de cereales de WIC.

Edades desde el nacimiento hasta los 5 meses

Patrones de comidas de desayuno, merienda, almuerzo/cena		
Leche	4-6 fl oz	leche materna ¹ o fórmula ²

Edades de 6 meses a 11 meses

Patrones de comidas de desayuno, almuerzo/cena		
Leche	6-8 fl oz	leche materna ¹ o fórmula ²
Granos o carnes/sustitutos de carnes	0-½ oz eq	cereal infantil ^{2,3} o
	0-4 cda	carne de res; pescado; carne de ave; huevo entero; tofu; tempeh; frijoles, guisantes y lentejas secos cocidos; o
	0-2 oz	queso o
	0-4 oz	requesón o yogur ⁴ o yogur de soya ⁴ o
		una combinación de las anteriores ⁵
Frutas/vegetales	0-2 cda	vegetales, frutas o ambos ^{5,6}
Patrones de comidas de merienda		
Leche	2-4 fl oz	leche materna ¹ o fórmula ²
Granos	0-½ oz eq	pan ^{3,7} o
	0-¼ oz eq	galletas "crackers" ^{3,7} o
	0-½ oz eq	cereal infantil ^{2,3} o
	0-¼ oz eq	cereal de desayuno listo para comer ^{3,5,7,8}
Frutas/vegetales	0-2 cda	vegetales, frutas o ambos ^{5,6}

Haga clic [AQUÍ](#) para obtener más información sobre los patrones de comidas del CACFP.

Alimente a los bebés cuando lo pidan

Alimente al bebé cuando muestre señales de hambre:

- Hace sonidos de succión.
- Se chupa las manos, los dedos de las manos o los dedos de los pies.
- Intenta alcanzar el biberón.
- Gira la cabeza y abre la boca buscando alimento.

***El llanto es una señal tardía de hambre.**

Lactancia materna en el establecimiento

- Ofrezca a las madres un lugar limpio, cómodo y tranquilo para amamantar a su bebé:
 - Un cuarto pequeño
 - Una esquina del salón
 - Una oficina
- El espacio puede incluir:
 - Una almohada
 - Un reposapiés
 - Una silla cómoda

Reconozca las señales de saciedad

Deje de alimentar al bebé cuando observe una o más de estas señales:

- Deja de succionar o succiona más despacio.
- Se queda dormido.
- Voltea la cabeza.
- Mantiene los labios cerrados.
- Deja de prestar atención durante la alimentación.

¿Qué debe hacer si el bebé todavía tiene hambre?

Hable con los padres del bebé.

Usted puede:

- Animarlos a traer una reserva adicional de leche materna.
- Preguntarles si desean que le ofrezca al bebé fórmula infantil fortificada con hierro.



Riesgos de atragantamiento

- ✓ Evite servir alimentos pequeños, pegajosos o duros que sean difíciles de tragar.
- ✓ Prepare los alimentos con la forma, el tamaño y la textura adecuados para reducir el riesgo de atragantamiento.
- ✓ Corte los alimentos en trozos pequeños de no más de 1/2 pulgada o en rebanadas o tiras cortas y delgadas.
- ✓ Siempre permanezca sentado y supervise a los bebés y niños pequeños durante las comidas para asegurarse de que no se atraganten.

Principales alimentos que presentan riesgo de atragantamiento

- ✓ Perros calientes y salchichas
- ✓ Uvas enteras y tomates cherry
- ✓ Dulces, caramelos masticables y chicle
- ✓ Palomitas de maíz
- ✓ Frutas y verduras crudas y duras



Patrón de comidas

- **Se requieren granos integrales todos los días:** Al menos una porción de granos al día debe ser rica en grano integral.
- **Las frutas y las verduras son componentes separados:** El almuerzo y la cena requieren un componente de fruta y otro de verdura por separado. Las frutas y las verduras no pueden intercambiarse.
- **Límites estrictos de azúcares añadidos:** No se permiten los postres a base de granos. Los yogures no deben contener más de 12 gramos de azúcares añadidos por cada 6 onzas, y los cereales para el desayuno no deben contener más de 6 gramos de azúcares añadidos por onza seca.
- **Requisitos de la leche según la edad:** Los niños de 1 año deben recibir leche entera sin sabor. Los niños de 2 a 12 años deben recibir leche baja en grasa al 1% o leche sin grasa, ambas sin sabor.
- **Carne o sustituto de la carne en el desayuno:** Puede sustituir todo el componente de granos por carne o un sustituto de la carne, como huevo o yogur, **hasta tres veces por semana durante el desayuno.**

DESAYUNO Sirva leche, vegetal o fruta, grano*

Componente	Edades 1-2	Edades 3-5	Edades 6-18	Adultos
Leche	1/2 taza	3/4 taza	1 taza	1 taza
Vegetales, frutas o ambos	1/4 taza	1/2 taza	1/2 taza	1/2 taza
Granos *	1/2 oz eq	1/2 oz eq	1 oz eq	2 oz eq

* Se pueden servir carnes y/o sustitutos de carnes en lugar de granos hasta 3 veces por semana.

ALMUERZO/CENA Sirva los cinco componentes de la comida

Componente	Edades 1-2	Edades 3-5	Edades 6-18	Adultos
Leche	1/2 taza	3/4 taza	1 taza	1 taza*
Vegetales	1/8 taza	1/4 taza	1/2 taza	1/2 taza
Frutas	1/8 taza	1/4 taza	1/4 taza	1/2 taza
Carnes/sustitutos de carnes	1 oz eq	1 1/2 oz eq	2 oz eq	2 oz eq
Granos	1/2 oz eq	1/2 oz eq	1 oz eq	2 oz eq

* No se requiere una porción de leche para la cena de los adultos.

MERIENDA Elija dos de los cinco componentes de la comida

Componente	Edades 1-2	Edades 3-5	Edades 6-18	Adultos
Leche	1/2 taza	1/2 taza	1 taza	1 taza
Vegetales	1/2 taza	1/2 taza	3/4 taza	1/2 taza
Frutas	1/2 taza	1/2 taza	3/4 taza	1/2 taza
Carnes/sustitutos de carnes	1/2 oz eq	1/2 oz eq	1 oz eq	1 oz eq
Granos	1/2 oz eq	1/2 oz eq	1 oz eq	1 oz eq

Requisitos de la leche

Se requiere servir leche en el desayuno, el almuerzo y la cena.



Recién nacidos a 11 meses

Leche materna o fórmula infantil fortificada con hierro

- ✓ Se debe ofrecer leche líquida en cada comida.
- ✓ En la merienda, se puede ofrecer leche líquida como uno de los dos componentes requeridos. Sin embargo, el otro componente requerido no puede ser una bebida.



12 a 23 meses

Leche entera sin sabor

- ✓ En el desayuno y la merienda, la leche líquida se puede ofrecer como bebida, con cereal o de ambas maneras.
- ✓ En el almuerzo y la cena, la leche líquida debe ofrecerse como bebida.



2 a 13 años

Leche sin sabor:
Leche sin grasa
Leche baja en grasa al 1%
Leche reducida en grasa al 2%
Leche entera

Para obtener más información sobre la leche, haga clic [AQUÍ](#).

Requisitos de la leche

Se requiere servir leche en el desayuno, el almuerzo y la cena.

En el CACFP, se necesita un formulario de sustitución de leche cuando un niño no puede consumir leche líquida de vaca por motivos médicos, alimentarios o religiosos y necesita una alternativa no láctea. Se requiere una solicitud por escrito, generalmente una nota de los padres, para una bebida no láctea nutricionalmente equivalente. Para una bebida que no sea nutricionalmente equivalente, se requiere una declaración médica.

[Haga clic aquí para obtener el Formulario de sustitución de leche.](#)

RECORDATORIO

Las bebidas de avena, almendra, arroz y coco **NO SON ACREDITABLES** y solamente pueden servirse cuando exista una declaración médica por una necesidad médica o dieta especial.

Nutrient Requirements for Fluid Milk Substitutes/Non-Dairy Beverages

Nutrient	Per Cup (8 fl oz)
Calcium	276 milligrams
Protein	8 grams
Vitamin A	500 International Unit
Vitamin D	100 International Unit
Magnesium	24 milligrams
Phosphorus	222 milligrams
Potassium	349 milligrams
Riboflavin	0.44 milligrams
Vitamin B-12	1.1 micrograms

[81 Federal Register 24375, April 25, 2016]

Para obtener más información sobre la leche, haga clic [**AQUÍ.**](#)

Granos integrales

El CACFP requiere que se sirva al menos **un alimento rico en grano integral una vez al día.**

Si solamente sirve una comida o merienda al día, los granos que sirva deben ser ricos en grano integral.

¿Qué significa **rico en grano integral**?

Son alimentos que contienen 100% granos integrales o, por lo menos, 50% granos integrales y el resto de los granos son enriquecidos.

El alimento cumple con el requisito si:



En la lista aparece como trigo integral, trigo entero o harina Graham.



Aparece en una lista de alimentos integrales aprobados por WIC de cualquier agencia estatal.



Incluye una declaración de propiedades saludables sobre granos integrales aprobada por la FDA.



Cumple con los criterios de la regla de tres.



Haga clic **AQUÍ** para obtener más información sobre los granos.

Cómo identificar alimentos ricos en grano integral

1 El alimento está etiquetado como trigo integral

Si el empaque indica “trigo integral” en cualquier parte, y no solamente “grano integral”, no necesita buscar más. Este producto se considera rico en grano integral y es acreditable.



2 Declaración de la FDA

La etiqueta incluye una de las siguientes declaraciones de la FDA:

“Las dietas ricas en alimentos integrales y otros alimentos de origen vegetal, y bajas en grasa total, grasa saturada y colesterol, pueden reducir el riesgo de enfermedades cardíacas y algunos tipos de cáncer”.

“Las dietas ricas en alimentos integrales y otros alimentos de origen vegetal, y bajas en grasa saturada y colesterol, pueden ayudar a reducir el riesgo de enfermedades cardíacas”.



3 La regla de tres

Un grano integral aparece como el primer ingrediente, o como el segundo ingrediente después del agua, y los siguientes dos ingredientes de granos son acreditables. Estos pueden incluir granos integrales, granos enriquecidos, salvado y germen. Esto se conoce como la regla de tres.



Haga clic [AQUÍ](#) para obtener más información sobre los granos.

Cómo identificar alimentos ricos en grano integral

Granos más comunes	Productos menos comunes	Granos no acreditables
Arroz integral o de color Muesli Avena y harina de avena Cebada integral Cereales integrales Harina de maíz integral Tortillas de maíz integral Galletas saladas integrales Pasta de trigo integral Pan, pan pita, bollos y panecillos de trigo integral o de grano integral Fideos integrales Tortillas integrales	Amaranto Trigo sarraceno Bulgur o trigo partido Mijo Quinua Sorgo Teff Triticale Centeno integral Arroz silvestre	Harina para todo uso Harina para pan Harina para pasteles Sémola de maíz Almidón de maíz Cuscús Harina enriquecida con levadura incorporada Arroz blanco Harina sin blanquear Harinas vegetales Almidón de trigo Harina blanca



Consejo: Lea siempre la etiqueta cuando compre productos procesados.

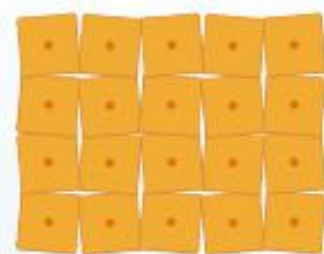


Granos integrales

Using Ounce Equivalents for Grains in the Child and Adult Care Food Program

Grains are an important part of meals in the Child and Adult Care Food Program (CACFP). To make sure children and adults get enough grains at CACFP meals and snacks, required amounts for the grains component are listed in the meal pattern as ounce equivalents (oz. eq.). Ounce equivalents tell you the amount of grain in a portion of food.

How Much Is 1 Ounce Equivalent?



20 cheese crackers
(1" by 1") = 1 oz. eq.



12 thin wheat crackers
(1 ¼" by 1 ½") = 1 oz. eq.



5 woven whole-wheat crackers
(1 ½" by 1 ½") = 1 oz. eq.

Using the Grains Measuring Chart

The Grains Measuring Chart on pages 2-4 tells you how much of a grain item you need to serve to meet CACFP meal pattern requirements. To use this chart:

1 Find the grain you want to serve under the "Grain Item and Size" column.

2 Check if the chart lists a size or weight by the name of the grain. If the chart:

Lists a weight for the grain, such as *at least 56 grams*, then use the Nutrition Facts label for the item you want to serve to make sure it weighs the same, or more than, the grain on the chart. See page 5.

Does not list a weight or size for the grain, then you do not need to check the size or weight of the product before using the chart.

Lists a size for the grain, such as *about 1 ¼" by 1 ½"*, then check if the item is the same size, or larger than, this amount. See page 6.

3 Find the column for the age of your participants and the meal or snack you are serving. This column lists the amount of a grain you will need to serve to meet the meal pattern requirement for grains.

Grain Item and Size		1- through 5-year-olds at Breakfast, Lunch, Supper, Snack
Pita Bread/Round (whole grain-rich or enriched) at least 56 grams*		¼ pita or 14 grams
Popcorn		1 ½ cups or 14 grams
Pretzel, Hard, Mini-Twist (about 1 ¼" by 1 ½")**		7 twists or 11 grams

Grain-Based Desserts in the Child and Adult Care Food Program

Kids need the vitamins, minerals, and other nutrients in foods such as fruits, vegetables, whole grains, low-fat dairy, and lean protein foods. Too often, kids are filling up on foods high in added sugars and low in nutrients.

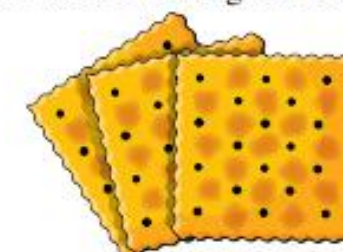
As of October 1, 2017, grain-based desserts no longer count toward the grain component of meals and snacks offered through the Child and Adult Care Food Program (CACFP). This small change helps reduce the amount of added sugars kids eat in child care.



What Are Grain-Based Desserts?

The chart below lists some common grain-based desserts:

Grain-Based Desserts (Not Reimbursable in the CACFP):	Not Grain-Based Desserts (Reimbursable in the CACFP):
• Brownies • Cakes, including coffee cake and cupcakes • Cereal bars, breakfast bars, and granola bars • Cookies, including vanilla wafers • Doughnuts, any kind • Fig rolls/bars/cookies and other fruit-filled rolls/bars/cookies • Gingerbread • Ice cream cones • Marshmallow cereal treats • Pie crusts of dessert pies, cobblers, and fruit turnovers • Sweet bread puddings • Sweet biscotti, such as those made with fruits, chocolate, icing, etc. • Sweet croissants, such as chocolate-filled • Sweet pita chips, such as cinnamon-sugar flavored • Sweet rice puddings • Sweet scones, such as those made with fruits, icing, etc. • Sweet rolls, such as cinnamon rolls • Toaster pastries	• Banana bread, zucchini bread, and other quick breads • Cereals that meet the sugar limit and are whole grain-rich, enriched, and/or fortified • Cornbread • Crackers, all types • French Toast • Muffins • Pancakes • Pie crusts of savory pies, such as vegetable pot pie and quiche • Plain croissants • Plain or savory pita chips • Savory biscotti, such as those made with cheese, vegetables, herbs, etc. • Savory bread puddings, such as those made with cheese, vegetables, herbs, etc. • Savory rice puddings, such as those made with cheese, vegetables, etc. • Savory scones, such as those made with cheese, vegetables, herbs, etc. • Teething biscuits, crackers, and toasts • Tortillas and tortilla chips • Waffles



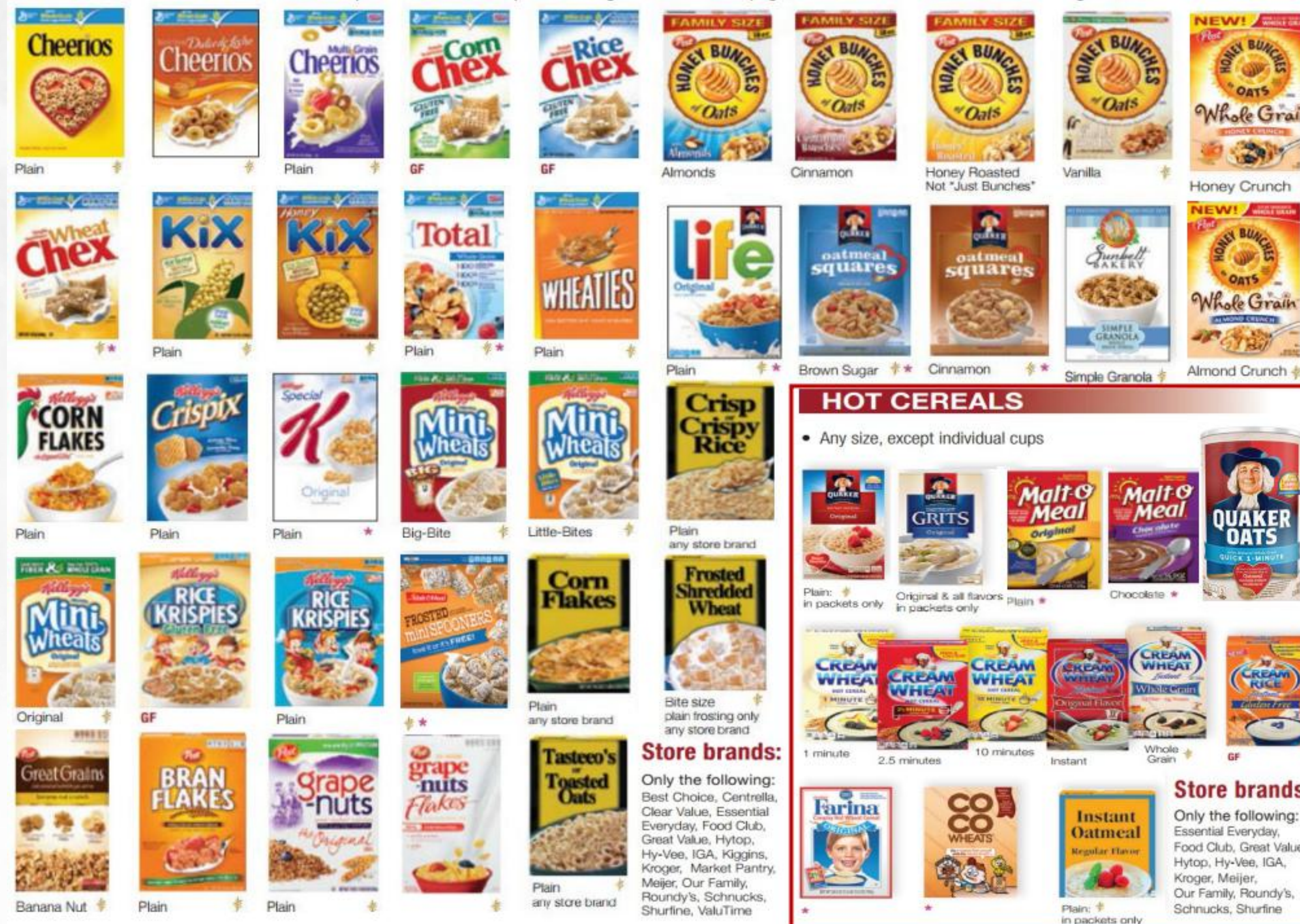
Whole grain-rich and homemade grain-based desserts are also not creditable in the CACFP.

Haga clic [AQUÍ](#) para obtener más información sobre los granos.

Cereales aprobados

Los cereales para el desayuno no deben contener más de 6 gramos de azúcares añadidos por onza seca.

Para determinar si su cereal es acreditable, haga clic [AQUÍ](#).



Cómo servir carne y sustitutos de la carne en el desayuno

Los desayunos del Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP) incluyen leche, verduras o frutas y granos. También puede servir carne o sustitutos de la carne en lugar de granos en el desayuno **hasta tres veces por semana**.

Para incluir carne o sustitutos de la carne como parte de un desayuno reembolsable:

Sustituya el equivalente de 1 onza de carne o sustituto de la carne por el equivalente de 1 onza de granos.

Los equivalentes en onzas se utilizan para medir las cantidades de alimentos. En el CACFP, el equivalente de 1 onza de carne o sustituto de la carne equivale a 2 cucharadas de mantequilla de cacahuete, 1/2 huevo grande o 1 onza de carne magra, aves o pescado. Si desea servir carne o sustitutos de la carne en el desayuno más de tres días por semana, debe ofrecerlos como alimentos adicionales que no cuentan para un desayuno reembolsable.

	Ages 1 - 2 years and 3 - 5 years	Ages 6 - 12 years and 13 - 18 years	Adults
Minimum amount of meat/ meat alternates required when served instead of grains at breakfast	½ ounce equivalent	1 ounce equivalent	2 ounce equivalents
Meat/Meat Alternate	is equal to:	is equal to:	is equal to:
Beans or peas (cooked)	⅛ cup	¼ cup	½ cup
Natural or processed cheese	½ ounce	1 ounce	2 ounces
Cottage or ricotta cheese	⅛ cup (1 ounce)	¼ cup (2 ounces)	½ cup (4 ounces)
Eggs	¼ large egg	½ large egg	1 large egg
Lean meat, poultry, or fish	½ ounce	1 ounce	2 ounces
Peanut butter, soy nut butter, or other nut or seed butters	1 tablespoon	2 tablespoons	4 tablespoons
Tofu (store-bought or commercially prepared)	⅛ cup (1.1 ounces) with at least 2.5 grams of protein	¼ cup (2.2 ounces) with at least 5 grams of protein	½ cup (4.4 ounces) with at least 10 grams of protein
Yogurt (including soy yogurt)	¼ cup of yogurt (2 ounces)	½ cup of yogurt (4 ounces)	1 cup of yogurt (8 ounces)

NOTA: Cuando sirva frijoles o chícharos como verdura, no puede contarlos también como sustituto de la carne en la misma comida.

Carne y sustitutos de la carne

Componente requerido en el almuerzo y la cena

- Puede servir una carne o un sustituto de la carne como alimento independiente, como huevos, yogur, requesón, salchicha de pavo o jamón.
- Como mejor práctica, elija alimentos con menos grasas saturadas y sodio. La carne y los sustitutos de la carne pueden servirse juntos, como huevos, que son un sustituto de la carne, y jamón, que es una carne.
- La carne y los sustitutos de la carne también pueden servirse en un platillo combinado con otros alimentos, como rebanadas de manzana con mantequilla de cacahuete, yogur con fruta o tofu revuelto con verduras.

Items That May Be Creditable With Proper Documentation

Some commercial food items containing M/MA may not be listed in the FBG; however, they still may be creditable with proper documentation, such as a Child Nutrition (CN) label or Product Formulation Statement (PFS). Examples of these foods are:

✓ Combination foods, such as pizza, corn dogs, chicken nuggets, and meat sauce

✓ Dried meat, poultry, and seafood

Note: Foods listed in the FBG are creditable in CNP. A limited number of combination foods are listed in the FBG (e.g., beef stew, chili, fish sticks), so check the FBG first!

✓ Luncheon meat that is not listed in the FBG

✓ Turkey bacon/sausage that is not listed in the FBG

✓ Pepperoni

✓ Hummus



Foods Not Creditable as Meats/Meat Alternates

✗ Canned, pressed luncheon meat (potted/deviled)

✗ Ceviche or home pickled fish

✗ Cream Cheese/Neufchatel Cheese

✗ Egg yolks only; egg white only; liquid egg substitutes

✗ "Imitation" Cheese & Cheese "products"

✗ Frozen yogurt, yogurt bars, probiotic drinks

✗ Nut flour

✗ Peanut butter "spreads" (a mixture of peanut butter and other ingredients)

✗ Pig's feet and ham hocks

✗ Pork bacon and imitation bacon products/salt pork/scrapple

✗ Powdered cheese (such as in boxed macaroni and cheese)

✗ Tofu, silken or soft, added to smoothies or baked into desserts for texture/nutrition enhancement

Haga clic [**AQUÍ**](#) para obtener más información sobre cómo acreditar la carne y los sustitutos de la carne.

Yogures aprobados

Los yogures no deben contener más de 12 gramos de azúcares añadidos por cada 6 onzas, lo que equivale a 2 gramos de azúcares añadidos por onza.



Yoplait

- Original Blueberry (low fat)
- Original Harvest Peach (low fat)
- Original Strawberry (low fat)
- Original Strawberry Banana (low fat)
- Original Vanilla (low fat)
- Plain (fat free)



Dannon*

- Plain (nonfat, lowfat, or whole)
- Vanilla (low fat or whole)



WinCo Foods*

- Plain (nonfat or whole)



Great Value

- Plain (nonfat)



Essential Everyday

- Plain (nonfat or lowfat)



Lucerne*

- Peach (lowfat)
- Plain (nonfat or whole)



Berkeley Farms

- Peach (lowfat)
- Plain (lowfat)
- Strawberry (lowfat)
- Vanilla (lowfat)

*Es posible que otros yogures también sean acreditables.

Haga clic [AQUÍ](#) para obtener información sobre cómo determinar si un yogur es acreditable.

- ☒ Creditable yogurt can be served frozen.
- ☒ Homemade yogurt is not creditable due to food safety concerns.
- ☒ Drinkable yogurt is not creditable.
- ☒ Soy yogurt that meets the sugar limit is creditable.

Frutas y verduras

Almuerzo y cena

- Las verduras y las frutas son componentes separados de la comida.
- Se debe servir una verdura y una fruta, O dos verduras diferentes. No se pueden servir dos frutas.

Merienda

- Se pueden servir **una fruta y una verdura** como los dos componentes requeridos.
- Se deben servir alimentos de dos componentes diferentes. Por lo tanto, no se pueden servir dos frutas ni dos verduras.

Lunch & Supper			
Allowed	Allowed	Not Allowed	Not Allowed
Chicken Carrots Broccoli WG Bun 1% milk	Chicken Carrots Apples WG Bun 1% milk	Chicken 2 servings of Carrots WG Bun 1% milk	Chicken Kiwi Apples WG Bun 1% milk

Snack		
Allowed	Not Allowed	Now Allowed
Kiwi Carrots	Carrots Celery	Strawberries Bananas

El jugo 100% de fruta solamente puede servirse en una comida o merienda al día, aunque las comidas y meriendas se sirvan a diferentes grupos de participantes.





Alimentos combinados

Los platillos combinados solamente pueden acreditarse para uno o dos componentes del patrón de comidas. Esto ayuda a evitar que los niños se queden con hambre si no les gusta un platillo.

A continuación, se presentan algunos alimentos combinados que se sirven con frecuencia:



Tacos

CARNE: pavo molido

GRANO: tortilla



Sándwich

CARNE: jamón

GRANO: pan de trigo



Cazuela

CARNE/SUSTITUTO:
frijoles negros

GRANO: fideos
integrales

***Debe servir una
segunda verdura.**



Pizza casera

CARNE/SUSTITUTO:
queso mozzarella

GRANO: masa
integral para pizza



Sopa casera

CARNE: pollo

VERDURA:
zanahorias

***Debe servir una
segunda verdura.**

Alimentos procesados en comparación con alimentos caseros

Como alternativa a los alimentos combinados comprados en tiendas, le recomendamos evaluar sus menús actuales y optar por preparar comidas y meriendas caseras. Algunos beneficios de los alimentos caseros son:

- Son más nutritivos.
- Son menos costosos.
- Contienen menos conservantes, sodio, grasa y azúcar.
- Tienen mejor sabor y resultan más atractivos para los niños.
- Crean oportunidades para que los niños participen en la planificación y preparación de las comidas.

Es posible que a los niños les gusten los alimentos combinados, y muchos productos preparados comercialmente pueden hacerse desde cero.

Algunos ejemplos incluyen:

- Pizza casera: minipizzas preparadas con bagels, muffins ingleses, pan pita o rebanadas delgadas de pan
- Nuggets, palitos, tiras, figuras o bocaditos caseros de pollo o pescado
- Sopas, chili y guisados caseros
- Burritos, quesadillas y tacos
- Lasaña y cazuelas caseras

The infographic is divided into two main sections: 'PROCESSED FOOD' and 'HOMEMADE FOOD', separated by a central 'VS' icon. The 'PROCESSED FOOD' section features images of potato chips, a can of soda, and instant noodles. Below these images are four red icons with corresponding text: a cube icon for 'High in added sugar, salt and unhealthy fats', a flask icon for 'Contains artificial ingredients, preservatives and additives', a battery icon for 'Low in essential nutrients and fiber', and a sad face icon for 'May increase risk of obesity, diabetes, heart disease and other health problems'. The 'HOMEMADE FOOD' section features an image of a bowl of chicken, rice, and vegetables. Below this image are four green icons with corresponding text: a leaf icon for 'Made with real, whole ingredients', a plant icon for 'Rich in vitamins, minerals and antioxidants', a shield icon for 'Supports a strong immune system, healthy weight and better energy', and a smiley face icon for 'Helps reduce risk of chronic diseases and supports long-term health'. In the center, between the two sections, is a green heart icon with the text 'CHOOSE HOMEMADE. CHOOSE A HEALTHIER YOU.' At the bottom, a green banner with a leaf icon contains the text 'REAL INGREDIENTS. REAL BENEFITS. REAL HEALTH. Make it homemade.'

PROCESSED FOOD
Convenient, but comes at a cost.

HOMEMADE FOOD
Made with care, full of good choices.

VS

CHOOSE HOMEMADE. CHOOSE A HEALTHIER YOU.

REAL INGREDIENTS. REAL BENEFITS. REAL HEALTH. Make it homemade.

- High in added sugar, salt and unhealthy fats
- Contains artificial ingredients, preservatives and additives
- Low in essential nutrients and fiber
- May increase risk of obesity, diabetes, heart disease and other health problems

- Made with real, whole ingredients
- Rich in vitamins, minerals and antioxidants
- Supports a strong immune system, healthy weight and better energy
- Helps reduce risk of chronic diseases and supports long-term health

No olvide ofrecer agua



De acuerdo con el patrón de comidas del CACFP para niños, no puede servir agua en lugar de leche durante las comidas. Sin embargo, puede servir agua en la mesa junto con la leche.



Asegúrese de que haya agua disponible durante todo el día.



Por lo general, los bebés no necesitan beber agua sola hasta que tienen por lo menos 6 meses. Una vez que el bebé empiece a comer alimentos sólidos, se le pueden ofrecer pequeñas cantidades de agua potable fluorada en un vaso.



Visitas de seguimiento

El hogar de cuidado infantil recibirá por lo menos tres visitas de seguimiento al año, anunciadas o no anunciadas. Durante la visita, su monitor observará a los niños, las comidas y los registros. También le proporcionará entrenamiento y responderá cualquier pregunta que tenga. Si solamente está presente el asistente, este debe estar capacitado y tener acceso a todos los registros. No mantener los registros puede ocasionar que se rechacen comidas y se requiera una medida correctiva.

El proveedor DEBE notificar al patrocinador cuando el establecimiento de cuidado infantil estará cerrado. Para hacerlo, use el calendario de KidKare o llame a la oficina a la extensión 131.

Notificar al patrocinador evita que el monitor llegue para realizar una visita no anunciada y no encuentre a nadie en el hogar. En ese caso, se rechazarían las comidas que normalmente se reclaman ese día y se podría determinar que el proveedor ha incurrido en una deficiencia grave.

Si durante una revisión su monitor observa menos niños de los que normalmente se reclaman, el proveedor podría quedar sujeto a una revisión intensificada. Esta puede incluir comunicarse con los padres y la pérdida de los privilegios de comidas.



Arrastrar eventos

+	Cerrado
+	Abierto en día festivo
+	Comidas fuera de casa

Selecciona un evento en el calendario si deseas hacer algún cambio.

Add Extended Business Closure

Business Closure (0)

Mantenimiento de registros

- ✓ Durante las visitas, le pediremos que muestre los menús impresos si su menú no está actualizado en KidKare. No presentar la documentación puede ocasionar que se rechacen comidas.
- ✓ Los registros de asistencia y los menús DEBEN ingresarse DIARIAMENTE.
- ✓ Los proveedores deben conservar copias firmadas de las inscripciones de los niños. Las copias deben estar firmadas por el padre, la madre o el tutor y por el proveedor. El patrocinador también debe tener una copia en el expediente.
- ✓ Es responsabilidad del proveedor conservar copias de todos los registros durante tres años, ADEMÁS del año en curso.
- ✓ Los formularios de sustitución del patrón de comidas deben estar en el expediente cuando una condición médica requiera cambios en los requisitos del patrón de comidas.
- ➔ Si la condición puede atenderse dentro de los requisitos del patrón de comidas, es suficiente presentar una nota del padre, la madre o el tutor.



Advertencias por deficiencia grave



Se podría determinar que usted ha incurrido en **una deficiencia grave** por:

- No mantener actualizados los menús o la asistencia
- No conservar los registros
- No notificar al patrocinador cuando el establecimiento de cuidado infantil está cerrado
- Presentar reclamos falsos
- Reclamar a niños que no asistieron
- Presentar reclamos por adelantado
- No cumplir con los requisitos del patrón de comidas
- Exceder la capacidad autorizada
- No completar el entrenamiento anual en línea
- No respetar los horarios de servicio de comidas
- Alterar los registros después de una revisión
- No contar con las inscripciones
- Servir una comida diferente de la que se reclamó
- No notificar al patrocinador sobre el estado de la licencia



Advertencias por deficiencia grave

Los seis pasos del proceso por deficiencia grave

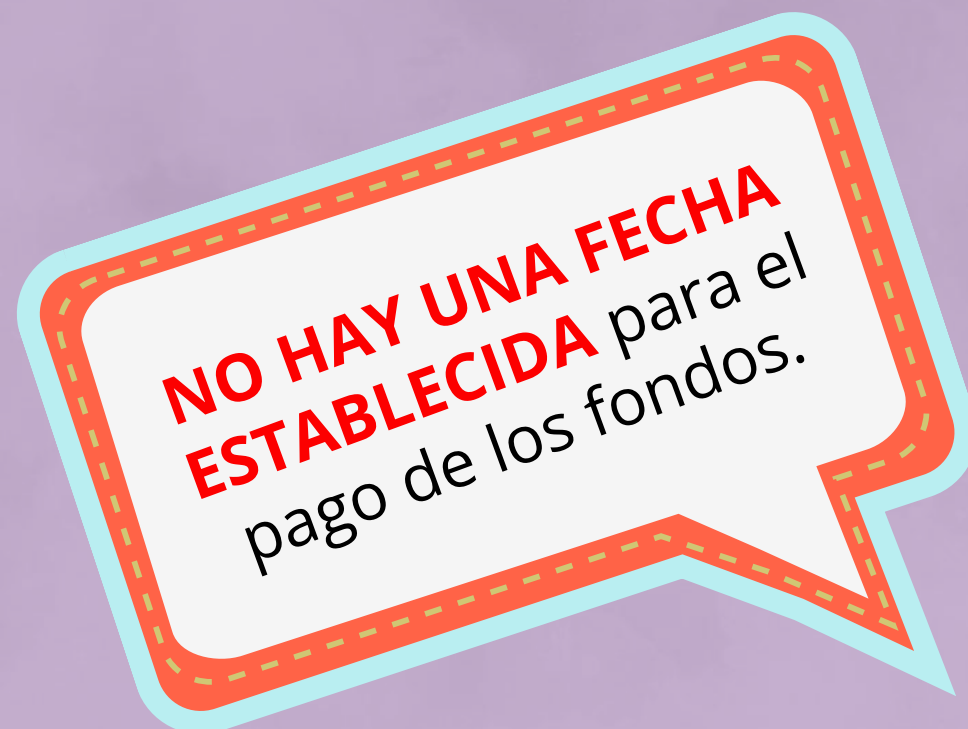


Cómo presentar reclamos

Los reclamos DEBEN presentarse a más tardar el día 5 del mes siguiente.

- Revise que la información sea correcta.
- Mantenga registros diarios en KidKare.
- Si no puede ingresar los registros diariamente, envíe a SFCS, al final del mes, sus documentos digitales o escritos a mano para el seguimiento de las comidas y la asistencia, una vez que todas las comidas hayan quedado registradas en KidKare.
- Reclamar y recibir reembolsos por niños que no están bajo el cuidado del proveedor constituye fraude. Esto ocasionará que el Departamento de Servicios Sociales determine que el proveedor **ha incurrido en una deficiencia grave y que los fondos deban devolverse.**

Claims for the month of:	Due in office by 5pm on:	Will be paid in the month of:	Late claims received by:	Will be paid in the month of:
January	February 5	March	February 25	April
February	March 5	April	March 25	May
March	April 6	May	April 27	June
April	May 5	June	May 25	July
May	June 5	July	June 25	August
June	July 6	August	July 27	September
July	August 5	September	August 25	October
August	September 7	October	September 25	November
September	October 5	November	October 26	December
October	November 5	December	November 25	January 2027
November	December 7	January 2026	December 28	February 2027
December	January 5, 2027	February 2027	January 26, 2027	March 2027



Cómo reclamar granos integrales

El CACFP requiere que se reclame trigo integral o un alimento rico en grano integral por lo menos una vez al día.

Si no se sirve un alimento rico en grano integral, se rechazará la comida o merienda con el reembolso más bajo.

¿Cómo evitar que se rechace?

+ Crear Mi menú

Carne/sustituto	Pollo (021)
Pan/sustituto	Tortilla de Harina/Maiz (110) ¿Es esto entero rico en el grano? ☒ Sí ☐ No
Verduras	Frijoles Pintos (151)
Fruta/Vegetal	Elote/Maiz (113)
Leche	Leche entera (<2 años) / Leche entera, 2%, 1% o sin grasa (2+ años) (8)

Seleccione “**SÍ**” solamente cuando se sirva trigo integral o un alimento rico en grano integral.

Errores comunes

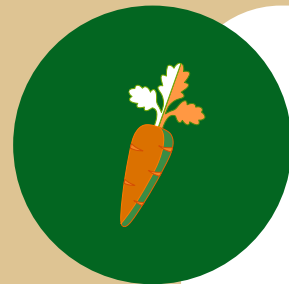
Nuestro objetivo es que todos los proveedores reciban el mayor beneficio y reembolso posible. La mejor manera de lograrlo es eliminar los errores comunes y los rechazos.

-  **Error #46 Se reclamó a un niño, pero aparece con estado “pendiente” o “desconocido”.**
 **Solución:** *Envíe a nuestra oficina el formulario de inscripción firmado dentro de los cinco días posteriores a la inscripción del niño en el programa de alimentación.*
-  **Error #75 Se sirvió una comida a un niño después del vencimiento de su formulario de inscripción.**
 **Solución:** *Envíe el formulario de inscripción actualizado antes de la fecha de vencimiento de la inscripción del niño. KidKare le notifica sobre las próximas fechas de vencimiento o si la inscripción de un niño ya venció.*
-  **Error #91 Se sirvió una comida a un niño en edad escolar cuando debería haber estado en la escuela.**
 **Solución:** *Cuando reclame a un niño en edad escolar para la merienda de la mañana o el almuerzo, marque “Fuera de la escuela” o “Enfermo” haciendo clic en las tres líneas junto al nombre del niño.*
-  **Error #110 El expediente de inscripción del niño indica que normalmente no asiste durante la comida que se reclamó.**
 **Solución:** *Si cambió el horario durante el cual un niño está bajo su cuidado, o si el formulario de inscripción actual no incluye todas las comidas durante las cuales está presente, imprima un nuevo formulario de inscripción. Pida al padre, la madre o el tutor que escriba los cambios a mano, firme y feche el formulario, y envíelo a nuestra oficina.*

Publique un menú de muestra

De acuerdo con los requisitos del USDA, se considera una mejor práctica que los hogares de cuidado infantil familiar tengan disponible y publiquen un menú planificado para que todos los padres y tutores puedan verlo.

(meal patterns referenced in [Title 7, Code of Federal Regulations \(7 CFR \), Section 226.20. Per 7 CFR, Section 226.105\(e\)\(10\).](#))



Los menús deben indicar claramente:

- Los componentes alimentarios específicos de cada comida.
- Todas las sustituciones del menú. Por ejemplo, si el menú indica brócoli, pero se sustituyó por zanahorias, esta sustitución debe documentarse en el menú.
- Indique claramente **el día, mes y año**.

Breakfast 1% or fat-free milk Oatmeal Diced apple	Breakfast 1% or fat-free milk Whole-wheat bagel Egg omelet Blueberries	Breakfast 1% or fat-free milk Waffles Peaches
Snack Strawberries Vanilla yogurt Water	Snack Broccoli/cauliflower florets Cottage cheese ranch dip Water	Snack Pretzel rods Cheddar cheese cubes Water
Lunch/Supper 1% or fat-free milk Hot turkey sandwich on whole-wheat bread Green beans Plum	Lunch/Supper 1% or fat-free milk Cod fillet Brown rice Garden salad Cantaloupe	Lunch/Supper 1% or fat-free milk Chicken breast Whole-wheat roll Mashed potatoes Cherries

Puede encontrar plantillas de menús **AQUÍ** o en línea, o puede crear sus propios menús.

Cómo imprimir los formularios de inscripción

Cómo imprimir un formulario de inscripción en KidKare

1. Inicie sesión en KidKare

Visite www.kidkare.com e inicie sesión con su nombre de usuario y contraseña.

2. Vaya a la pestaña “Niños”

En el menú de la izquierda, haga clic en la pestaña “Niños”.

3. Seleccione al niño

Haga clic en el nombre o las iniciales del niño cuyo formulario de inscripción necesita imprimir.

4. Haga clic en “Forma de inscripción”

Debajo de la foto del niño, haga clic en el enlace “Forma de inscripción” para abrirlo e imprimirlo.

5. Haga a mano cualquier cambio necesario

*Si es necesario, puede escribir las actualizaciones directamente en el formulario impreso. Use tinta azul o negra.

6. Envíe el formulario

Devuelva el formulario completo a SFCS por correo postal, correo electrónico o entrega en persona. Envíelo por correo electrónico a:

Foodprogramenrollmentforms@solanofamily.org

7. Repita el proceso para cada niño

Siga los pasos 1 a 6 para cada niño que necesite un formulario de inscripción.



Cómo marcar los días de cierre

1. Inicie sesión en KidKare

Visite www.kidkare.com e inicie sesión con su nombre de usuario y contraseña.

2. Haga clic en “Calendario”

En el menú de la izquierda, haga clic en la pestaña “Calendario”.

3. Ubique los eventos que puede arrastrar

Cuando se abra el calendario, asegúrese de que el botón “Proveedor” esté resaltado en azul. En el lado derecho, verá una sección titulada “Arrastrar eventos” con una lista que incluye “Cerrado”, “open on holiday” y off-site meal.

4. Arrastre y suelte

Para marcar un día en que su establecimiento estará cerrado o no tendrá niños presentes, haga clic en “Cerrado” y arrástrelo hasta la fecha correspondiente. Siga los mismos pasos para otros eventos, como “comidas fuera de casa” o días festivos en que estará abierto.

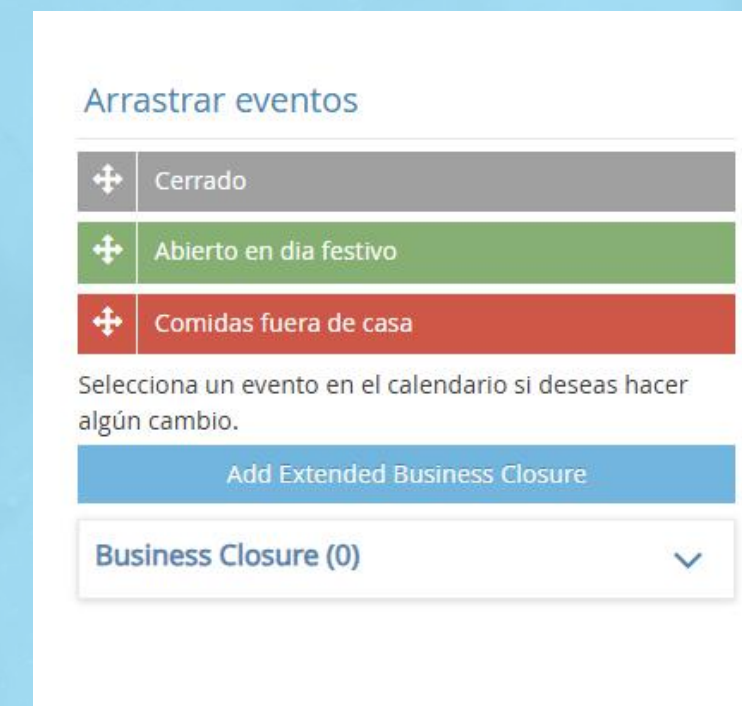
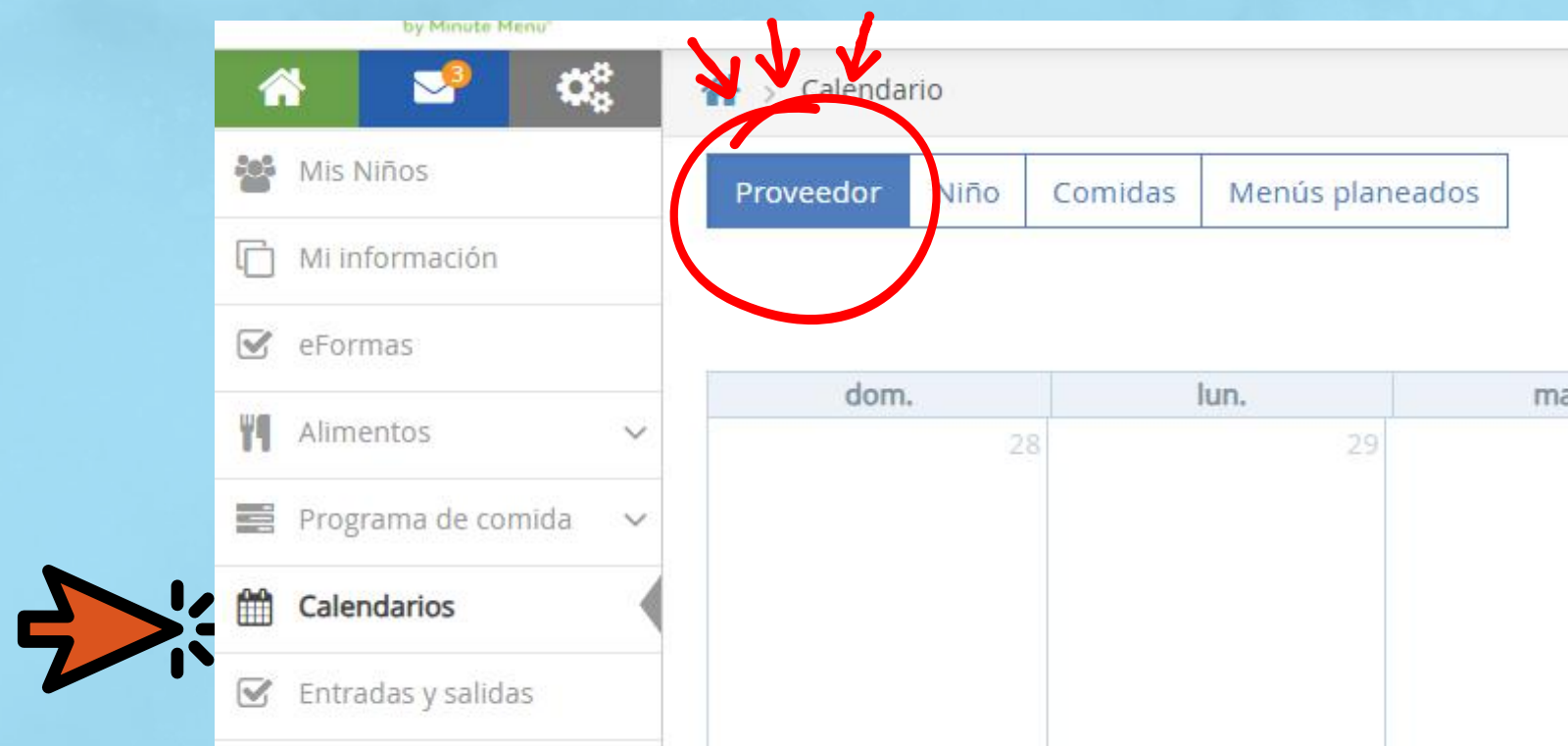
5. Para eliminar o editar un evento

Haga clic en el evento de la fecha correspondiente. Aparecerá un recuadro. Haga clic en “delete”. Para editar un evento, haga clic en el evento y aparecerá el mismo recuadro. Si solamente estará cerrado durante algunas comidas, desmarque las comidas durante las cuales sí estará en el establecimiento. (Las comidas marcadas como cerradas aparecerán en azul)

6. Confirme

Asegúrese de que los días de cierre aparezcan correctamente en el calendario.

****De acuerdo con su acuerdo con el patrocinador, debe notificar a la oficina cuando su establecimiento de cuidado infantil estará cerrado, cuando no tendrá niños presentes o cuando servirá una comida fuera del establecimiento, por ejemplo, durante una excursión. No notificar a la oficina sobre cierres o comidas fuera del establecimiento puede ocasionar una determinación de deficiencia grave. Usar su calendario de KidKare es la mejor manera de notificarnos sobre estos eventos.**



Repaso de reglas y políticas

Niños que regresan a su cuidado

Cuando un niño haya sido retirado del programa y regrese a su cuidado, llame a la oficina para solicitar que se reactive.

NO VUELVA A INSCRIBIR AL NIÑO. El niño permanece en el sistema y solamente necesita ser reactivado.

Registro de comidas

- Es obligatorio mantener los registros diariamente.
- Se reembolsan **dos comidas principales y una merienda**, o **dos meriendas y una comida principal**, por niño.

Horarios de comidas

- Desayuno: antes de las **9:00 a. m.**
- Merienda de la mañana: de **9:00 a. m. a 11:00 a. m.**
- Almuerzo: después de las **11:00 a. m. y hasta la 1:30 p. m.**
- Merienda de la tarde: de **1:30 p. m. a 5:00 p. m.**
- Cena: de **4:00 p. m. a 7:00 p. m.**
- Las comidas deben servirse en los horarios programados. Las meriendas pueden servirse entre las comidas principales si transcurren por lo menos dos horas entre la comida principal y la merienda. Cuando no se sirvan meriendas, deben transcurrir por lo menos tres horas entre las comidas.



La comida debe prepararse y servirse en el establecimiento de cuidado infantil autorizado para poder reclamarlas.

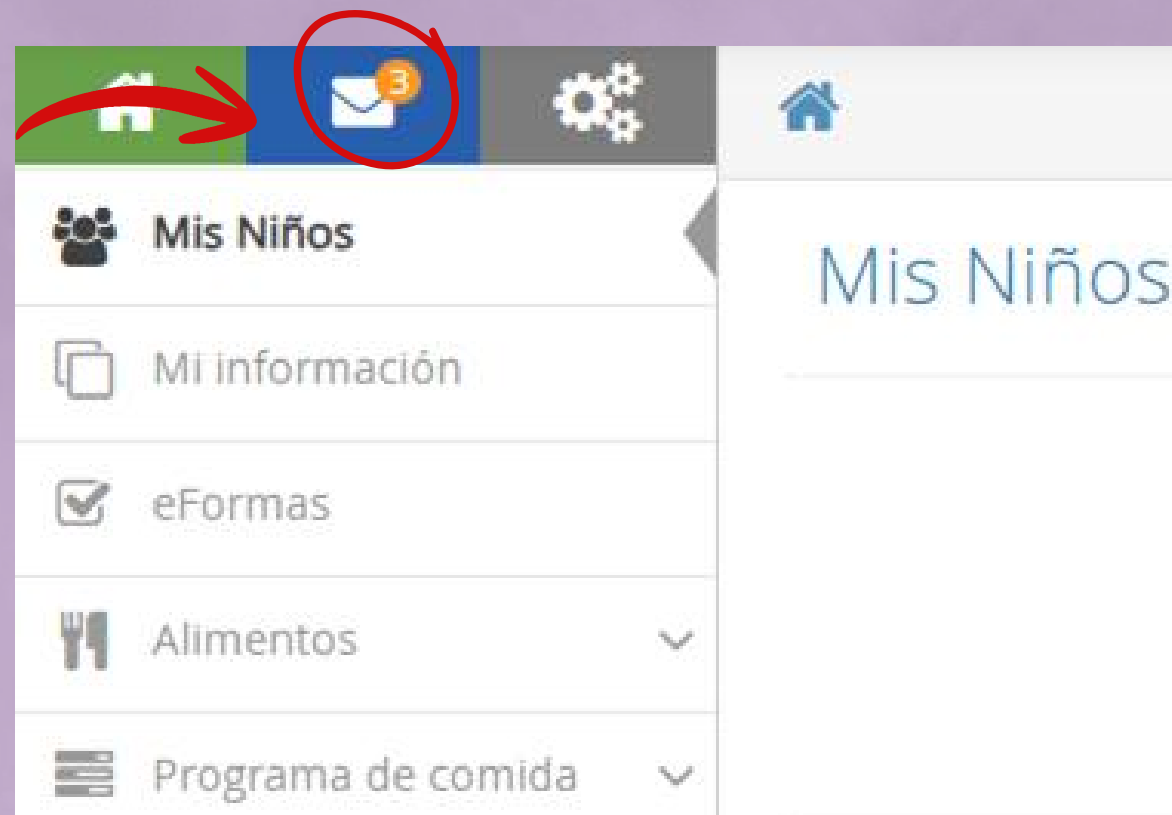
Las comidas preparadas, entregadas o servidas en otro lugar, incluidas las comidas de comida rápida o de restaurantes, no son elegibles para reembolso porque no es posible medir con precisión los componentes acreditables.

Mensajes y notificaciones importantes

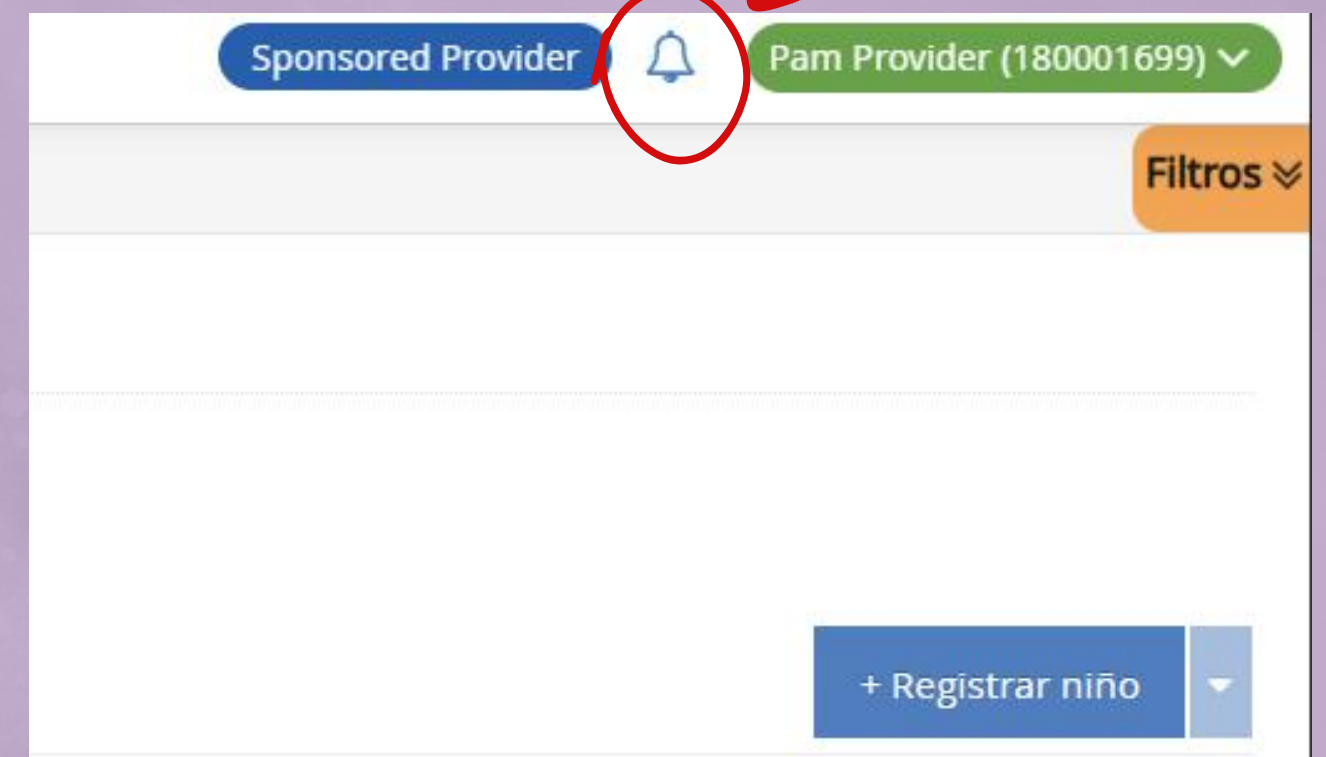
Enviamos mensajes importantes regularmente a su buzón de KidKare.

Para evitar retrasos en sus reembolsos, es importante que revise estos mensajes todos los días.

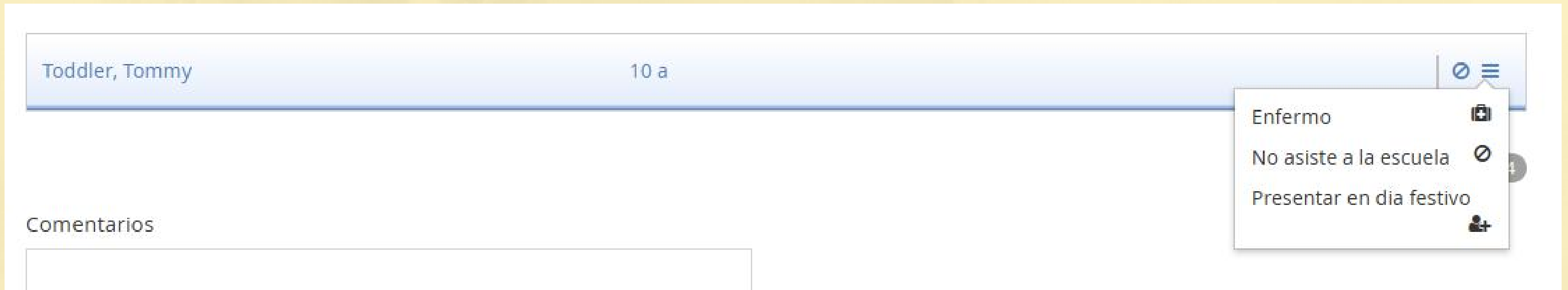
Mensajes



Notificaciones



Cambios de horario

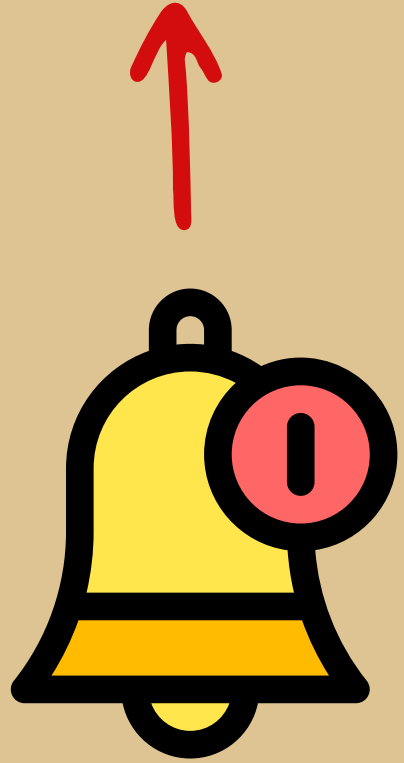


The screenshot shows a digital form interface. At the top, a header bar contains the text 'Toddler, Tommy' on the left and '10 a' in the center. On the right side of this bar is a circular icon with a cross and a hamburger menu icon. Below the header bar, on the right, is a dropdown menu with three options: 'Enfermo' (with a medical cross icon), 'No asiste a la escuela' (with a circle with a slash icon), and 'Presentar en dia festivo' (with a group of people icon). Below the header bar, on the left, is a section labeled 'Comentarios' with an empty text input field.

Siempre que cambie el horario de cuidado de un niño en edad escolar, debe notificar al patrocinador por teléfono o correo electrónico. Además, debe enviar un formulario de inscripción actualizado con los cambios escritos a mano y firmado tanto por el padre, la madre o el tutor como por el proveedor. Cuando un niño ingrese al kínder o alcance la edad escolar, debe actualizar su formulario de inscripción para incluir la información de su escuela.

Los proveedores deben recordar marcar “Fuera de la escuela” o “Enfermo” siempre que el niño en edad escolar no esté en la escuela y se encuentre bajo su cuidado.

Manténgase
dentro de los
límites de
capacidad
autorizados



STATE OF CALIFORNIA—HEALTH AND HUMAN SERVICES AGENCY
DEPARTMENT OF SOCIAL SERVICES



EDMUND G. BROWN JR.
GOVERNOR

**CAPACITY REQUIREMENTS
FAMILY CHILD CARE HOMES**

**SMALL
FAMILY CHILD CARE HOME**

4 infants ONLY
(Newborn to 2 years)



OR

6 children



No more than 3
May be infants



OR

8 children



No more than 2
May be infants



AND

2 school-age children



One at least age 6
One enrolled and
Attending Kindergarten

- ✓ Landlord permission required
- ✓ Parent notification required

**LARGE
FAMILY CHILD CARE HOME**



12 children

No more than 4 infants
(Newborn to 2 years)



With a qualified assistant
14 years of age or older



OR

14 children



No more than 3 infants



2 school-age children



One at least age 6
One enrolled in and
Attending Kindergarten

With a qualified assistant
14 years of age or older



- ✓ Landlord permission required
- ✓ Parent notification required



State of California

Department of Social Services

Facility Number:

Effective Date: 02/28/2022

Total Capacity: 8

In accordance with applicable provisions of the Health and Safety Code of California, and its rules and regulations; the Department of Social Services hereby issues

this License to

to operate and maintain a
FAMILY DAY CARE HOME

Name of Facility

This License is not transferable and is granted solely upon the following:

MAX. CAP: 6 - NO MORE THAN 3 INFANTS OR 4 INFANTS ONLY. CAP 8 - NO MORE THAN 2 INFANTS, 1 CHILD IN KINDERGARTEN OR ELEMENTARY SCHOOL AND 1 CHILD AT LEAST AGE 6.

Client Groups Served:

CHILDREN / INFANT

Complaints regarding services provided in this facility should be directed to:

CCLD Regional Office

Kevin Gaines
Deputy Director,
Community Care Licensing Division

Cheno Acosta
Authorized Representative of Licensing Agency

POST IN A PROMINENT PLACE

Licencia del establecimiento de cuidado infantil en el hogar

El proveedor debe notificar al patrocinador sobre cualquier cambio en su licencia de cuidado infantil. Si se muda, la cuenta del programa de alimentación del proveedor quedará suspendida hasta que se otorgue una nueva licencia para el nuevo domicilio.

Los cambios pueden incluir:

- Aumento o disminución de la capacidad autorizada
- Cambio de nombre
- Cambio de domicilio

No notificar estos cambios puede ocasionar que se determine que el proveedor ha incurrido en una deficiencia grave.

Formulario de beneficios de comidas

Reclame las comidas de sus propios hijos

El Formulario de beneficios de comidas permite que un proveedor reclame las comidas de su propio hijo, de un niño de crianza temporal, de un niño que reside en el hogar menor de 13 años o de un niño con necesidades especiales de cualquier edad, si el proveedor cumple con los requisitos de elegibilidad por ingresos del Departamento de Educación de California que se indican a continuación:

- **Elegibilidad por ingresos:** Su hogar debe cumplir con los requisitos para recibir comidas gratuitas o a precio reducido, Nivel I, según sus ingresos o su participación en ciertos programas de asistencia.
- **Presencia de un niño que no reside en el hogar:** Solamente puede reclamar a sus propios hijos, incluidos hijos adoptivos, niños de crianza temporal o nietos que viven en el hogar, si por lo menos otro niño que no sea pariente está bajo su cuidado durante el servicio de esa comida.
- **Límite de edad:** Por lo general, los niños deben ser menores de 13 años. Los niños con necesidades especiales pueden reclamarse a cualquier edad.
- **Documentación:** Debe presentar un formulario de inscripción y un formulario de elegibilidad por ingresos para sus propios hijos. Estos formularios deben renovarse cada año.

[Haga clic AQUÍ para
descargar el
formulario.](#)

Pautas de elegibilidad por ingresos

La siguiente tabla se utiliza para determinar la categoría de elegibilidad del participante para el reembolso federal de comidas cuando no recibe beneficios de ninguno de los programas mencionados anteriormente. Los participantes de hogares cuyos ingresos brutos totales sean iguales o inferiores a los siguientes límites pueden ser elegibles para las tasas de reembolso del Nivel I.

Tasas vigentes del 1 de julio de 2026 al 30 de junio de 2027

Tamaño del hogar *	Anual	Mensual	Dos veces al mes	Cada dos semanas	Semanal
1	\$29,526	\$2,461	\$1,231	\$1,136	\$568
2	\$40,034	\$3,337	\$1,669	\$1,540	\$770
3	\$50,542	\$4,212	\$2,106	\$1,944	\$972
4	\$61,050	\$5,088	\$2,544	\$2,349	\$1,175
5	\$71,558	\$5,964	\$2,982	\$2,753	\$1,377
6	\$82,066	\$6,839	\$3,420	\$3,157	\$1,579
7	\$92,574	\$7,715	\$3,858	\$3,561	\$1,781
8	\$103,082	\$8,591	\$4,296	\$3,965	\$1,983
Por cada integrante adicional de la familia, añade:	\$10,508	\$876	\$438	\$405	\$203

Declaración médica

¿Cuándo se necesita una declaración médica?

- Se requiere una declaración médica para una sustitución no láctea relacionada con una discapacidad cuando el producto no cumple con las normas nutricionales de la leche de vaca, como la bebida de almendra o de arroz. La declaración médica debe ser completada y firmada por un médico, enfermero practicante o asistente médico autorizado.
- Se requiere una declaración médica cuando un niño no puede tolerar leche al 1% o leche sin grasa.
- Alergias alimentarias: Comuníquese con su monitor para recibir orientación sobre las alergias alimentarias. Los padres o tutores utilizan este formulario para que una autoridad médica indique comidas especiales o adaptaciones durante las comidas.

Haga clic AQUÍ
para descargar el
formulario.

Métodos para cocinar sano

La manera de cocinar un alimento puede determinar cuán saludable sea. Pruebe algunos de los métodos de cocción a continuación en lugar de freírlos en abundante grasa. Cocinar con aceites en lugar de mantequilla o manteca de cerdo puede beneficiar la salud del corazón.



Asar, hornear o a la brasa: Cocinar alimentos, generalmente a fuego alto, en el horno.



Saltear o freír en sartén: Cocinar los alimentos con una pequeña cantidad de aceite caliente a fuego medio o alto.



A la parrilla: Cocinar los alimentos colocándolos en una parrilla de metal precalentada, o en un sartén para parrilla, a fuego alto debajo de la comida.



El pollo frito al horno proporciona la textura crujiente que les gusta a los niños, pero de forma más saludable.

A partir del 1 de octubre de 2017, los alimentos fritos en abundante grasa en el sitio no pueden ser considerados como una comida reembolsable en el Programa de Alimentos para el Cuidado de Niños y Adultos (CACFP).

- Freír en abundante grasa significa cocinar cubriendo completamente (sumergiendo) los alimentos en aceite caliente u otra grasa.
- “En el sitio” significa en su centro de cuidado infantil, hogar de cuidado infantil familiar, o la cocina central o satélite de su centro de cuidado infantil.



Métodos para cocinar de manera saludable

En el CACFP, freír por inmersión se define como cocinar un alimento cubriéndolo o sumergiéndolo completamente en aceite caliente u otra grasa.

El término “en el establecimiento” significa que los niños del hogar de cuidado infantil familiar reciben los alimentos en el hogar.

EVITE LOS DULCES



Un plato saludable no necesita incluir un postre lleno de azúcar al final. Como proveedores del CACFP, debemos enseñarles a los niños que los postres y alimentos dulces solamente deben consumirse con moderación y en ocasiones especiales. Sirva fruta en lugar de postre y agua en lugar de jugo. Los cuerpos pequeños no necesitan procesar azúcares añadidos innecesarios.

Derechos civiles

De conformidad con la ley federal de derechos civiles y las regulaciones y políticas de derechos civiles del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), esta institución tiene prohibido discriminar por motivos de raza, color, origen nacional, sexo, incluida la identidad de género y la orientación sexual, discapacidad, edad, o represalias o venganza por actividades previas relacionadas con los derechos civiles.

La información del programa puede estar disponible en otros idiomas además del inglés. Las personas con discapacidades que necesiten medios alternativos de comunicación para obtener información del programa, como braille, letra grande, grabaciones de audio o lenguaje de señas americano, deben comunicarse con la agencia estatal o local responsable de administrar el programa, con el Centro TARGET del USDA al (202) 720-2600, voz y TTY, o con el USDA por medio del Servicio Federal de Retransmisión al (800) 877-8339.

Para presentar una queja por discriminación en el programa, la persona denunciante debe completar el Formulario AD-3027, Formulario de queja por discriminación en programas del USDA. Puede obtenerlo en línea en <https://www.usda.gov/sites/default/files/documents/ad-3027.pdf>, en cualquier oficina del USDA, llamando al (866) 632-9992 o escribiendo una carta dirigida al USDA. La carta debe incluir el nombre, la dirección y el número de teléfono de la persona denunciante, así como una descripción escrita de la presunta acción discriminatoria con suficiente detalle para informar al Subsecretario de Derechos Civiles (ASCR) sobre la naturaleza y la fecha de la presunta violación de los derechos civiles. El formulario AD-3027 completo o la carta deben enviarse al USDA por uno de los siguientes medios:

**Correo postal: U.S. Department of Agriculture
Office of the Assistant Secretary for Civil Rights
1400 Independence Avenue, SW
Washington, D.C. 20250-9410; or**

Fax: (833) 256-1665 or (202) 690-7442; o

**Correo electrónico:
Program.Intake@usda.gov**

Usted no debe discriminar a ningún niño bajo su cuidado por motivos de raza, color, origen nacional, edad, discapacidad, sexo, identidad de género, religión, situación familiar o parental, orientación sexual o cualquier otro motivo.

Esta institución ofrece igualdad de oportunidades.

Quejas

Si desea presentar una queja por discriminación relacionada con el programa o los derechos civiles, comuníquese con una de las siguientes entidades:

California Department of Social Services, CACFP Branch
744 P Street, MS 9-13-290
Sacramento, CA 95814

Teléfono: (833) 559-2418, or (916) 651-5400,

o

Correo electrónico: CACFPCivilRights@dss.ca.gov.

o

Complete el Formulario de queja por discriminación en programas del USDA, disponible en línea en <http://www.ascr.usda.gov/complaint>, en cualquier oficina del USDA o llamando al (866) 632-9992 para solicitarlo. También puede escribir una carta que incluya toda la información solicitada en el formulario. Envíe por correo postal el formulario de queja completo o la carta a la dirección del USDA indicada anteriormente.

Recursos del CACFP

[WIC: Programa Especial de Nutrición Suplementaria para Mujeres, Bebés y Niños del USDA](#)

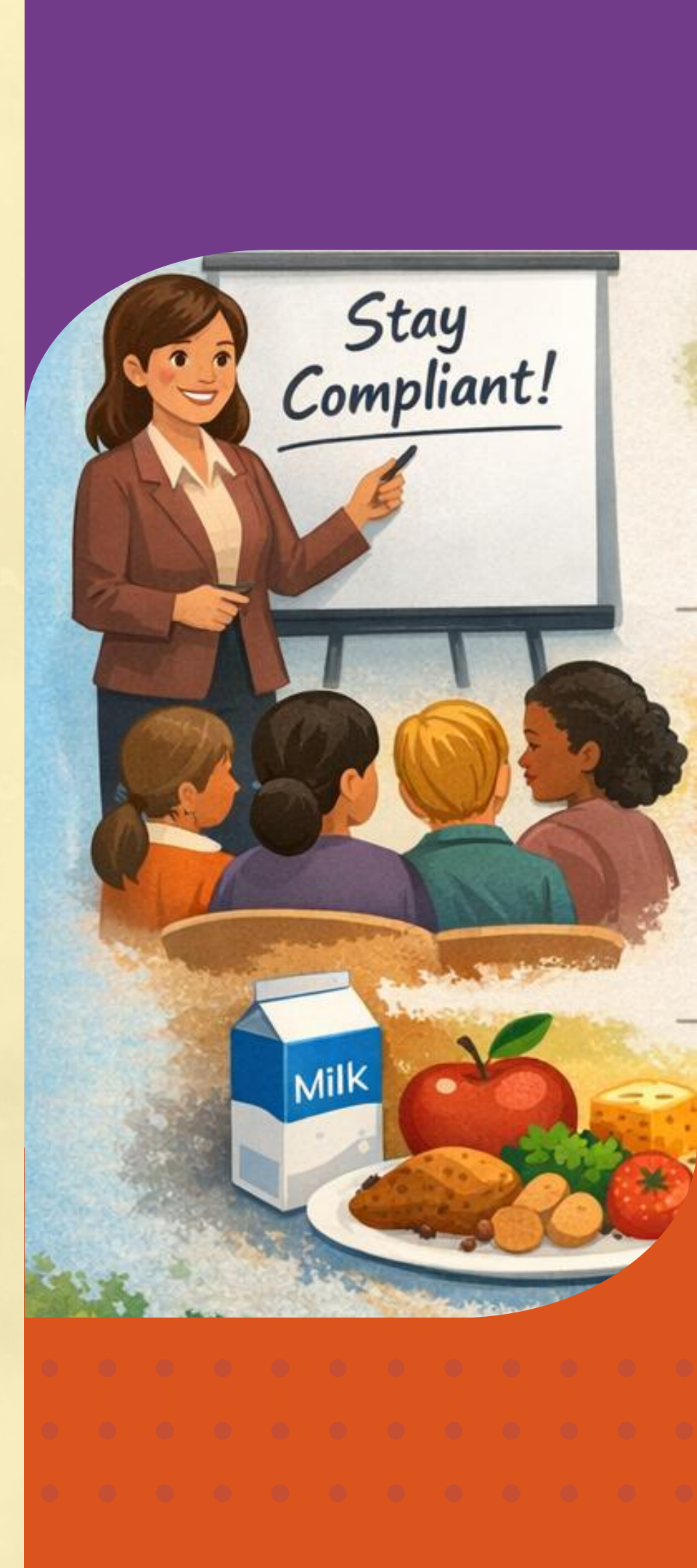
[CDSS: Departamento de Servicios Sociales de California](#)

[Servicio de Alimentos y Nutrición del USDA](#)

[Centro de ayuda de KidKare](#)

[Instituto de Nutrición Infantil](#)

[Asociación Nacional del CACFP](#)



Para comenzar el cuestionario, haga clic en el enlace a continuación o escanee el código QR.

**Cuestionario anual
para proveedores
del CACFP**



<https://forms.office.com/r/DAXhZph1Sn>

