



#### Provedores que usam

##### Minute Menu-KidKare

Fomos informados pelo estado de MA, através do escritório de alimentação e nutrição, que durante todas as visitas de revisão de alimentos, os monitores devem ter acesso ao mês atual on-line para revisar a contagem dos cinco dias anteriores.

Se o seu computador não estiver acessível durante suas visitas (está em outro andar ou não está na creche) então registro das refeições e a assistência nas refeições devem estar disponíveis em papel para a sua monitora revisar.

Como algumas visitas precisam ser feitas sem aviso prévio, descobrimos que as provedoras nem sempre têm os registros em papel disponível. Por favor, tenha seu computador ou aparelho eletrônico disponível durante a visita de revisão de alimentos para permitir acesso a KidKare ou certifique-se de manter um registro diário das alimentações no caso de receber uma visita sem aviso prévio.

#### Requisitos anuais de treinamento

Sim, chegou a época do ano para levar a sério as requeridas 6 horas de treinamento do CACFP. Se você já completou parcialmente ou completamente algum do treinamento para FY 2019...VOCÊ É INCRÍVEL e NÓS AGRADECEMOS!

Todos os três treinamentos (2 horas de treinamento por cada), Nutrição, Segurança Alimentar e Manutenção de Registros estão disponíveis on-line em Inglês e Espanhol para provedores que desejam fazer o login no site PRI para concluir o treinamento.

Para os provedores que preferem a versão em papel da Nutrição, Segurança Alimentar e Manutenção de Registros (2 horas de treinamento por cada), estes foram distribuídos durante a primeira rodada de revisões de alimentos entre Outubro e Janeiro. Informe-nos se não os recebeu. Por favor, preencha todos os treinamentos até o final de Maio para evitar uma carta de deficiência, que somos obrigados a mandar no dia 1 de Junho.

#### Lembretes importantes para provedores

Abaixo se encontrem alguns lembretes que nos ajudarão a servi-lo melhor

1. Lembre-se de que, se você trabalha com uma assistente certificada como requisito para a capacidade de sua licença, o PRI deve ter uma cópia no registro. Também, na altura de renovação da sua licença ou da sua assistente, precisamos de uma cópia dos novos documentos.
2. A documentação incorreta de componentes em refeições escritas nos menus é uma das maiores razões pelas quais os provedores enfrentam deduções de refeições. Temos notado muitas deduções devido a documentação incorrecta do leite.

#### Documentação correta do leite

**Por favor, tome nota do seguinte:**

1. **Menus de ciclo:** Provedores **Devem** escrever as palavras **"Gordo (Whole)", "1% "or "Magro (Skim)" and "Sem Sabor (UFL)" ou "Com Sabor (FL)"** depois da palavra LEITE (Milk) que já está escrita nos Menus de ciclo, de acordo com o que é requerido para a idade de cada criança que participa em cada refeição. (veja a informação abaixo)
2. **Menus de papel:** Provedores **Devem** escrever as palavras **"Gordo (Whole)", "1% "or "Magro (Skim)" and "Sem Sabor (UFL)" ou "Com Sabor (FL)"** na linha que diz leite (milk) no menu, de acordo com o que é requerido para a idade de cada criança que participa em cada refeição. (veja a informação abaixo)
3. **On-line / KidKare:** Os provedores agora só têm uma documentação de leite que inclui tudo, **"Milk, UFL Whole 1-2 yrs / UFL 1% or Skim 2-12 yrs / FL Fat-Free 6-12 yrs."** Deve garantir que está servindo o leite correto para os diferentes grupos de idade, que serão verificados nas visitas de revisão das refeições.

#### Requisitos do tipo de leite para documentação

Crianças de 1 a 2 anos Só Leite Gordo Sem Sabor  
Crianças de 2 a 5 anos Só 1% ou Leite Magro Sem Sabor  
Crianças de 6 a 12 anos Só 1% ou Leite Magro Com Sabor ou Sem Sabor



Usar [www.KidKare.com](http://www.KidKare.com) é a maneira mais fácil de garantir que os seus menus sejam submetidos a tempo e pagamento é feito o mais rápido possível. E ainda melhor é GRÁTIS! Por favor, contacte-nos ainda hoje para aprender quão fácil é começar a usar o programa