



October 2025

Pre-Planning your meals—a huge help—but...

Pre-planning your menus on Accutrak can be a huge time saver. It can help you make your grocery shopping more accurate and save you money as well, since you are not purchasing items you really don't need.

Accutrak lets you pre-plan your menus up to 90 days in advance, and while all that sounds great, what we are finding when we check providers' pre-planned menus and compare them to what they are actually serving during our home reviews, is that the planned meals and the observed meals do not match. Many providers are not following their menus at all!

This becomes a large problem for both of us. If you are one of these providers who is not following your own planned menus, then the claims you send us do NOT show what you are really feeding the children. Therefore, we are unable to certify you to the state that you are serving the children healthy meals. When this happens, we need to disallow the meal we saw (you don't receive \$\$ for it), and you are placed on Corrective Action, to help you change how you are claiming and the way you plan your meals.

Please avoid the Corrective Action—and just follow your own menu plan—starting now! Your monitor can show you how to print your pre-planned menus directly from Accutrak so you can prepare exactly what you planned!

Safety First—where is your Fire Extinguisher?



Do you know where your Fire Extinguisher is? Fire can happen anywhere, anytime and once it starts it must be controlled very quickly, or it may grow too large to extinguish and you lose everything—and, most importantly, put your family in danger.

Make sure you know how to use your extinguisher and put it somewhere easy to get to! Don't put it in a closet or on a shelf where it can be covered up or hidden. Make sure all of the adults in the house know where it is and how to use it. Keeping it fully charged and ready at all times may save a life some day!

October dates to take note of...

1-3rd—Submit your September claim!

21st—Newsletters sent out (check your email)

28th—Staff meeting (office closed 11 am—1 pm) and last day to accept new enrollments for October.

*Call before coming to the office, it's staffed for limited hours only 801-955-6234.

It's a new Fiscal Year... what does that mean for you?

October 1st marks the beginning of our work year. This effects you in one major way—Training!!

Starting October 1st, all training hours reset to 0. You must now start to think about getting your 2025 training hours done. It is mandatory that you have at least 2 hours of training done before the end of September 2025, failure to do so may force us to terminate your participation in this program. To avoid this, please plan to attend a training class as early in the year as you can manage. All but one of our classes will be held in-person at the office. The dates we have planned to do the trainings are:

- ✓ **November 16th—Spanish and English**
- ✓ **January 18th—Spanish**
- ✓ **February 22—Spanish**
- ✓ **February—Online Training Class (English, Spanish subtitles)**
- ✓ **March 22—Spanish and English**
- ✓ **March—Vietnamese (will be contacted individually)**
- ✓ **April 19—Spanish and English (final classes for year)**

The training this year will be interactive and fun! Plan to attend early—please call, text, or email to register for your class choice.



Rudy's Hand Pies

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1 (16 oz) container biscuit dough | 8 slices cheese (.75 oz each) |
| 4 tsp honey mustard | 2 Tbsp vegetable oil |
| ½ lb sliced ham or turkey | |

1. Preheat oven to 350°F.
2. Separate the biscuits from the container. Roll each one out to make 8 discs.
3. Spread ½ tsp of honey mustard onto each disc and then add 1 oz ham, 1 slice of cheese to one half of each disc.
4. Fold each disc in half. Using a fork or your fingers, seal the dough by pinching or crimping with the fork. Place on a lined baking sheet and brush the top of each with oil.

Bake for 15 minutes or until the hand pies are golden brown. Serve warm. *One hand pie provides 2 oz eq. grains and 1 ½ oz eq. meat/meat alternate*





Octubre 2025

Planificar sus comidas con anticipación—es de gran ayuda, pero...

Planificar con anticipación sus menús en Accutrak puede ahorrarle mucho tiempo. Puede ayudarle a hacer sus compras de comestibles con mayor precisión y también ahorrarle dinero, ya que no está comprando artículos que realmente no necesita.

Accutrak le permite planificar sus menús con hasta 90 días de anticipación, eso suena fantástico pero lo que descubrimos al verificar los menús planificados de las proveedoras y lo comparamos con lo que realmente ustedes están sirviendo durante nuestras visitas a sus casas (reviews) es que tanto las comidas planificadas como las comidas observadas durante la visita no coinciden. Muchas de nuestras proveedoras no están siguiendo sus menús en absoluto!

Esto se convierte en un gran problema tanto para ustedes como para nosotros. Si usted es una de estas proveedoras que no sigue sus propios menús planificados, entonces esto nos lleva a pensar que los reclamos que nos envía NO muestra realmente como está alimentando los niños. Por lo tanto, no podemos certificarle al estado que usted está sirviendo comidas saludables a los niños. Cuando esto sucede, debemos desautorizar la comida que vimos (no recibe dinero \$\$ por ella), y se le aplica una Acción Correctiva, para ayudarla a cambiar la forma en que reclama y la forma en que planifica sus comidas.

Por favor evite la Acción Correctiva—y siga su propio plan de menú a partir de ahora! Su monitora puede mostrarle cómo imprimir sus menús planificados previamente directamente desde Accutrak para que pueda preparar exactamente lo que planeó!

La seguridad es lo primero. Donde está su extinguidor?



Sabe donde está su extinguidor de incendios? Los incendios pueden ocurrir en cualquier lugar, en cualquier momento y, una vez que comienzan, deben controlarse muy rápidamente, o pueden volverse demasiado grandes para extinguirlos y usted perderá todo y, lo más importante, pondrá a su familia en peligro.

Asegúrese de cómo usar su extinguidor y guárdelo en un lugar de fácil acceso. No lo coloque en un armario o en un estante

donde pueda cubrirse u ocultarse. Asegúrese que todos los adultos de la casa sepan dónde está y cómo usarlo. Mantenerlo completamente cargado y listo en todo momento puede salvar una vida algún día!

Fechas para tener en cuenta en Octubre...

1-3—Envíe su reclamo de Septiembre!

21—Se enviará carta de noticias (correo electrónico)

28—Reunión Personal (oficina cerrada 11 —1 pm) y último día para aceptar registros de Oct.

*Llame antes de ir a la oficina, Horas limitadas únicamente 801-955-6234.

Por favor continúe firmando entrada/salidas por TODOS los niños. Diariamente. Incluyendo niños propios..

Es un nuevo año fiscal... Qué significa para usted?

El 1 de Octubre marca el comienzo de nuestro año laboral. Esto la afecta de una manera importante:—**El entrenamiento!**

A partir del 1 de Octubre, todas las horas de entrenamiento vuelven a 0. Ahora es el momento de comenzar a pensar en completar nuevamente las horas de entrenamiento para el 2025. Es obligatorio que complete al menos 2 horas de entrenamiento antes de Septiembre del 2025, de no hacerlo, podemos vernos obligados a cancelar su participación en este programa. Para evitar esto, planifique asistir a un entrenamiento lo antes posible durante el año. Todas nuestras clases, excepto una, se realizará en persona en la oficina. Las fechas en las que hemos planificado realizar los entrenamientos son:

- ✓ **Noviembre 16—Español e Inglés**
- ✓ **Enero 18—Español**
- ✓ **Febrero 22—Español**
- ✓ **Febrero—Entrenamiento en línea (Inglés, español-subtítulos)**
- ✓ **Marzo 22—Español e Inglés**
- ✓ **Marzo—Vietnamesita (se comunicarán individualmente)**
- ✓ **Abril 19—Español e Inglés (entrenamiento final del año)**

Este año el entrenamiento será interactivo y divertido! Planeé asistir con anticipación: Llame, envíe un mensaje o un correo electrónico para registrarse al entrenamiento de su elección.



Empanadilla de Rudy

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1 (16 oz) lata masa para biscuits | 8 queso rebanada (.75 oz c/u) |
| 4 cucharadita mostaza con miel | 2 cucharada aceite vegetal |
| ½ libra jamón o pavo | |

1. Precaliente el horno a 350°F.
2. Separe los biscuits del container. Estire cada uno para formar 8 discos.
3. Unte ½ cucharadita de mostaza de miel en cada disco y luego agregue 1 oz de jamón, 1 rebanada de queso a la mitad de cada disco.
4. Doble cada disco por la mitad. Con un tenedor o los dedos, selle la masa pellizcando o presionando con el tenedor. Coloque en una bandeja para hornear y con un cepillo páselo con aceite por encima.

Hornee durante 15 minutos hasta que estén doradas. Sirva caliente. Una empanadilla proporciona 2 oz eq. de granos y 1 ½ oz eq. de carne/carne alternativa.

