



Go NAPSACC

Self-Assessment Instrument

Instrumento de Autoevaluación

Date/Fecha: _____

Your Name/Su Nombre: _____

Child Care Program Name/Nombre del Programa: _____

This is a bilingual English and Spanish self-assessment. English text is listed first, followed by the Spanish translation which is either shaded, has a different font color, or both.

Esta es una autoevaluación bilingüe en Inglés y Español. El texto en Inglés viene primero, seguido por su traducción al Español, que puede estar resaltado, tener un color de fuente distinto o ambos.



Farm to ECE/“Farm to ECE” (De la Granja al Pre-Escolar)

Go NAPSACC “Farm to ECE” focuses on increasing children’s access to and appreciation of local foods, especially fresh fruits and vegetables. Early care and education practices in this area include serving local foods in meals or snacks, gardening with children, and other educational experiences that help children learn about food and where it comes from. Questions in this self-assessment relate mainly to your program’s practices for toddlers and preschool children.

Go NAPSACC is based on a set of best practices that stem from the latest research and guidelines in the field. Experts from the organizations throughout the country helped to shape this tool. After completing this assessment, you will be able to see your program’s strengths and areas for improvement, and use this information to plan healthy changes.

Go NAPSACC De la Granja al Pre-Escolar (“Farm to ECE”) se enfoca en aumentar el acceso a la comida local para los niños, especialmente frutas y verduras frescas. Las prácticas de cuidado de la primera infancia y educación sobre estos temas incluyen servir comida local, practicar la jardinería con los niños, y otras experiencias educativas que ayuden a los niños a aprender sobre los alimentos y de dónde vienen estos. Las preguntas en esta autoevaluación se refieren principalmente a las prácticas para los niños pequeños y los niños preescolares de su programa.

Go NAPSACC se basa en un conjunto de las mejores prácticas que han surgido de las últimas investigaciones en este campo. Este instrumento fue construido con la ayuda de expertos y organizaciones que trabajan dentro de este campo en el país. Al terminar esta evaluación, usted podrá ver las fortalezas de su programa y las áreas de mejora, y podrá utilizar esta información para planear cambios saludables.



Before you begin:

- ✓ Gather staff manuals, parent handbooks, menus, and other documents that state your policies and practices related to local foods, gardening, and nutrition education.
- ✓ Recruit the help of key teachers and staff members who are familiar with menu planning and day-to-day practices.

As you assess:

- ✓ Some questions have different answer choices for half-day programs. These are in parentheses (). Full-day programs should use the answer choices without parentheses for these questions.
- ✓ Definitions of key words are marked by asterisks (*).
- ✓ Answer each question as best you can. If none of the answer choices seem quite right, just pick the closest fit. If a question does not apply to your program, move to the next question.

Understanding your results:

- ✓ The answer choices in the right-hand column represent the best practice recommendations in this area. To interpret your results, compare your responses to these best practice recommendations. This will show you your strengths and the areas in which your program can improve.

Antes de empezar:

- ✓ Reúna los manuales del personal y de los padres, los menús y otros documentos que expresen sus políticas y directivas sobre las comidas locales, el huerto y la educación nutricional.
- ✓ Reclute la ayuda de maestros y de personal clave que estén familiarizados con la planificación de menús y las prácticas diarias.

A medida que evalúa:

- ✓ Las opciones de respuestas que están entre paréntesis () son para los programas de medio día. Los programas de día completo deben usar las opciones de respuestas que no tienen paréntesis.
- ✓ Las definiciones de palabras claves están marcadas con un asterisco (*).
- ✓ Responda cada pregunta lo mejor que pueda. Si ninguna de las respuestas parece ser la correcta, escoja la que más se acerque. Si una pregunta no aplica a su programa, avance a la próxima pregunta.

Para entender los resultados:

- ✓ Las opciones de respuestas en la columna de la derecha representan las recomendaciones de las mejores prácticas en esta área. Para interpretar los resultados, compare sus respuestas con estas recomendaciones. Así verá cuáles son sus puntos fuertes y en qué áreas su programa puede mejorar.

Some pages of the self-assessment may include blank space, due to the length of the following question. To avoid missing any self-assessment questions, please review and complete all pages.

Algunas páginas de la autoevaluación podrían incluir un espacio en blanco debido a la longitud de la siguiente pregunta. Para evitar la omisión de ninguna pregunta de la autoevaluación, por favor, revise y complete todas las páginas.



Local Foods Provided/Comida Local

Which types of local foods* are offered as part of meals or snacks at least one time over the course of the year?

Check all that apply.

- Fruits
- Vegetables
- Herbs
- Grains
- Dry beans or peas
- Dairy products
- Meat, fish, eggs, or other meat alternatives
- No local foods are offered

* For Go NAPSACC, local foods can come from your program's garden; directly from a farmer; or from a distributor, "food hub", grocery store, farm stand, or farmers' market. Local foods may be grown in your state or, if you are close to a border, a neighboring state.

¿Qué tipo de alimentos locales* es ofrecido como parte de las comidas o meriendas al menos una vez en el año?

Marque todos los que apliquen.

- Frutas
- Verduras
- Hierbas
- Granos
- Frijoles secos o chícharos
- Leche y productos hechos con leche
- Carne, pescado, huevos u otras alternativas a la carne
- No ofrecemos comida local

* Para Go NAPSACC, la comida local puede provenir del huerto de su programa; directamente comprado de un productor; o de un distribuidor, "centros de distribución", en un supermercado o mercado local. La comida local puede haber sido cultivada dentro de su Estado o, si está cerca de alguna frontera, en un Estado vecino.

Over the course of the year, how often are local foods offered as part of meals or snacks?

- Rarely or never 1 time per month 2–3 times per month 1 time per week or more

Durante el año, ¿con cuánta frecuencia ofrece alimentos locales en las comidas o meriendas?

- Casi nunca o nunca 1 vez al mes 2–3 veces al mes 1 vez a la semana o más



During the growing season,* how often are local fruits and/or vegetables offered as part of meals or snacks?

- Less than 1 time per month (Half-day: Rarely or never) 1–3 times per month (Half-day: 1 time per month) 1–2 times per week (Half-day: 2–3 times per month) 3 times per week or more (Half-day: 1 time per week or more)

* Your growing season depends on your location. Fruits and vegetables may be available earlier in the spring and later in the fall in southern states. Produce may also be available longer if local farmers use greenhouses or grow crops like apples or sweet potatoes that can be stored.

Durante la temporada de cultivo*, ¿con cuánta frecuencia ofrece frutas y/o verduras locales en las comidas o meriendas?

- Menos de 1 vez al mes (Medio día: Casi nunca o nunca) 1–3 veces al mes (Medio día: 1 vez al mes) 1–2 veces a la semana (Medio día: 2–3 veces al mes) 3 veces a la semana o más (Medio día: 1 vez a la semana o más)

* Su temporada de cultivo depende de la ubicación de su programa. Las frutas y verduras podrían estar disponibles al comienzo de la primavera y al final del otoño en los Estados del sur. Los productos agrícolas también pueden estar disponibles por más tiempo si los agricultores locales utilizan invernaderos o si cultivan productos como manzanas o batata (camote) que se pueden guardar por más tiempo.

How does your program communicate* about local foods included in meals or snacks?

Check all that apply.

- Identify local foods on menus
- Provide information about the farms or gardens that produce our local foods
- Provide information about and/or recipes for cooking the local foods used in our meals or snacks
- Include information in marketing materials, on signs, or when giving tours to prospective families
- None of these communication strategies

* Your program may communicate through passing conversations with families and more planned efforts. You may put information in handbooks, menus, newsletters, bulletin boards, or on your program's website or social media account.

¿Cómo es que su programa comunica* sobre los productos locales que son incluidos en las comidas o meriendas?

Marque todos los que apliquen.

- Identificamos las comidas locales en los menús
- Proveemos información sobre las granjas o huertos que cultivan nuestros alimentos locales
- Proveemos información y/o recetas de los alimentos locales utilizados en nuestras comidas o meriendas
- Incluimos información en la publicidad, en letreros o cuando damos recorridos a las familias potenciales
- Ninguna de estas estrategias de comunicación

* Su programa puede comunicarse por medio de conversaciones casuales con las familias y a través de acciones más planificadas. Puede poner información en los manuales, menús, boletines de información o en la página web o redes sociales de su programa.



Gardening/Cultivando el Huerto

Which of the following best describes your program's garden?*

- | | | | |
|--|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> There is no garden for herbs, fruits, or vegetables | <input type="checkbox"/> It is a sensory garden† or grows only herbs | <input type="checkbox"/> It grows herbs, some fruits and/or vegetables for children to learn how food grows and/or to taste | <input type="checkbox"/> It helps children learn how food grows and produces enough fruits and/or vegetables to be part of preschoolers' meals or snacks |
|--|--|---|--|

If you mark "there is no garden for herbs, fruits, or vegetables", mark "no" on the website and you will skip to the next section, "Education & Professional Development".

- * A garden for herbs, fruits, and/or vegetables can be planted in the ground or in containers like window boxes or pots. It can include vines growing on fences or arbors, or fruit trees planted in the outdoor play space. The garden may be seasonal, so consider the garden over the past year.
- † Sensory gardens include plants with interesting smells, textures, colors, and even sounds, for young children to enjoy.

¿Cuál de las siguientes oraciones describe mejor el huerto de su programa*?

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> No hay un huerto con hierbas, frutas ni verduras | <input type="checkbox"/> Es un jardín sensorial† o se cultivan solamente hierbas | <input type="checkbox"/> Se cultivan hierbas, algunas frutas, y/o verduras para que los niños aprendan cómo se cultivan los alimentos y/o para probarlos | <input type="checkbox"/> Ayuda a los niños a aprender cómo se cultivan los alimentos y se produce suficientes frutas y/o verduras como para incluirlos en las comidas o meriendas de los niños |
|---|--|--|--|

Si marca "No hay huerto con hierbas, frutas ni verduras", marque "no" en el sitio web y pasará a la siguiente sección, "Educación y Desarrollo Profesional".

- * Un huerto para las hierbas, frutas y/o verduras puede ser sembrado en la tierra o dentro de contenedores y/o envases como jardineras o macetas. Puede incluir enredaderas creciendo en cercas o árboles frutales plantados al aire libre en el área de juegos. El jardín puede ser de temporada; si es así, considere el cultivado durante el último año.
- † Los jardines sensoriales incluyen plantas con olores, texturas, colores e incluso sonidos interesantes para el disfrute de los niños.

Over the course of the year, how many different fruits and/or vegetables grow in your program's garden?

- | | | | |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 0–2 | <input type="checkbox"/> 3–4 | <input type="checkbox"/> 5–6 | <input type="checkbox"/> 7 or more |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------------|

Durante el año, ¿cuántas frutas y/o verduras diferentes se cultivan en el huerto de su programa?

- | | | | |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 0–2 | <input type="checkbox"/> 3–4 | <input type="checkbox"/> 5–6 | <input type="checkbox"/> 7 o más |
|------------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------------------|



How would you describe the variety of herbs, fruits, and/or vegetables that grow in your program’s garden?

Check all that apply.

- Plants with different flavors, colors, scents, and/or textures of interest to children
- Plants with different parts that are edible (roots, leaves, fruits)
- Plants that grow in different seasons
- Plants that reflect family input on the cultural, ethnic, or religious food traditions of enrolled children
- None of these types of plants

¿Cómo describiría la variedad de hierbas, frutas y/o verduras que se cultivan en el huerto de su programa?

Marque todos los que apliquen.

- Plantas con diferentes sabores, colores, olores y/o texturas que son interesantes para los niños
- Plantas cuyas partes comestibles son distintas (raíces, hojas, frutas)
- Plantas que crecen en temporadas distintas
- Plantas que reflejan la contribución de las familias sobre las tradiciones culinarias de las culturas, etnias y religiones de los niños inscritos
- Ninguno de estos tipos de plantas

During the growing season, how often is structured* gardening time provided to preschool children?

- 1 time per month or less (Half-day: Less than 1 time per month)
- 2–3 times per month (Half-day: 1 time per month)
- 1 time per week (Half-day: 2–3 times per month)
- 2 times per week or more† (Half-day: 1 time per week or more)

* Structured gardening time is a planned part of the day with a specific activity in mind.

† Even if small groups of children participate at different times, each child should participate 2 times or more over the course of the week.

Durante la temporada de cultivo, ¿con cuánta frecuencia se provee de tiempo estructurado* para la jardinería a los niños en edad preescolar?

- 1 vez al mes o menos (Medio día: Menos de 1 vez al mes)
- 2–3 veces al mes (Medio día: 1 vez al mes)
- 1 vez a la semana (Medio día: 2–3 veces al mes)
- 2 veces a la semana o más† (Medio día: 1 vez a la semana o más)

* Tiempo estructurado para la jardinería es parte de la planificación del día con una actividad específica en mente.

† Incluso si pequeños grupos de niños participan en distintos momentos, cada niño debe participar 2 veces o más en una misma semana.



Which of the following garden activities do children do?

Check all that apply.

- Plan what to grow
- Examine seeds
- Observe seasons and weather
- Plant
- Weed
- Water
- Observe plant growth
- Observe pollinating insects and birds in the garden
- Harvest
- None of these activities

¿Cuáles de las siguientes actividades son realizadas por los niños?

Marque todos los que apliquen.

- Planificar lo que se va a cultivar
- Examinar las semillas
- Observar las temporadas y el tiempo
- Sembrar
- Desmalezar
- Regar
- Observar el crecimiento de las plantas
- Observar a los insectos y pájaros polinizadores en el jardín
- Cosechar
- Ninguna de estas actividades

Education & Professional Development/Educación y Desarrollo Profesional

How often do teachers offer planned education* on food and where it comes from?

- Rarely or never 1 time per month 2–3 times per month 1 time per week or

* Planned nutrition education can include circle time lessons, story time, stations during center time, experiments, field trips, and visitors.

¿Con cuánta frecuencia los maestros ofrecen educación planificada* sobre los alimentos y de dónde vienen?

- Casi nunca o nunca 1 vez al mes 2–3 veces al mes 1 vez a la semana o más

* Un plan de educación nutricional puede incluir lecciones durante los círculos educativos, cuentos, estaciones durante las actividades centrales, experimentos, excursiones y visitantes.



During the growing season, how often do preschool children do cooking or taste test activities* with fresh fruits or vegetables?

- Rarely or never 1 time per month 2–3 times per month 1 time per week or more

* Cooking or taste test activities can be a part of other planned education. Cooking activities do not have to include heating or baking food. Children can just cut, measure, and/or mix ingredients.

Durante la temporada de cultivo, ¿con cuánta frecuencia los niños en edad preescolar hacen actividades de cocina o degustación* de frutas o verduras frescas?

- Casi nunca o nunca 1 vez al mes 2–3 veces al mes 1 vez a la semana o más

* Las actividades de cocina o degustación pueden ser parte de otros aprendizajes planificados. Las actividades de cocina no tienen que incluir que los niños usen la cocina o el horno. Los niños pueden simplemente cortar, medir y mezclar los ingredientes.

How often do preschool children have the opportunity to meet a farmer?*

- Never Rarely 1 time per year or more 1 time per year or more and families are invited to attend

* Preschool children can meet a farmer when a farmer visits your program, or when children participate in a field trip to a farm, orchard, community garden, or farmer’s market.

¿Los preescolares tienen la oportunidad de conocer a un agricultor?*

- Nunca Casi nunca 1 vez al año o más 1 vez al año o más y las familias están invitadas a asistir

* Los niños preescolares pueden conocer a un agricultor cuando un agricultor visita su programa, o cuando los niños participan en una excursión a una granja, un huerto, un jardín comunitario o un mercado local.

Which types of materials are used to help preschool children learn about food and where it comes from?

Check all that apply.

- Posters or pictures of fruits or vegetables, plant growth, or farming
- Books about fruits or vegetables, plant growth, or farming
- Fruits, vegetables, and/or farming props in centers
- Posters, pictures, and/or books about food or farms that reflect the culture, race, or ethnicity of enrolled children, families, and staff
- Posters, pictures, and/or books about food or farms that expose children to people, foods, and cultures different from their own
- Books that tell the stories of farmers and farmworkers of color
- None of these materials are used



¿Cuáles de los siguientes tipos de materiales educativos son usados para ayudar al aprendizaje de los niños en edad preescolar sobre los alimentos y de dónde vienen?

Marque todos los que apliquen.

- Carteles o imágenes de las frutas o verduras, del crecimiento de las plantas, o del cultivo
- Libros sobre frutas o verduras, el crecimiento de las plantas, o el cultivo
- Frutas, verduras y/o accesorios del cultivo en varios lugares de la clase
- Carteles, imágenes, y/o libros sobre los alimentos o granjas que reflejan la cultura, la raza o etnia de los niños inscritos, de las familias y del personal
- Carteles, imágenes y/o libros sobre los alimentos o granjas que muestren a los niños personas, alimentos y culturas diferentes a las de ellos
- Libros que narren historias sobre agricultores y trabajadores agrícolas de color
- No se usan estos materiales

How often do teachers talk with children informally* about where foods come from or how they grow?

- Rarely or never
- Sometimes
- Often
- Each time they see an opportunity

* Staff and children may talk informally during meal or snack times, gardening time, or other opportunities throughout the day.

¿Con cuánta frecuencia los maestros hablan con los niños, de manera informal*, sobre la procedencia de los alimentos y cómo se cultivan?

- Casi nunca o nunca
- A veces
- Frecuentemente
- Cada vez que ven una oportunidad

* El personal y los niños puedan hablar de manera informal durante el tiempo de las comidas o meriendas, de la jardinería, u otras oportunidades a lo largo del día.

What portion of teachers and staff participate in annual Farm to ECE* professional development related to their jobs?

- No staff receive any related professional development
- Less than half
- More than half
- All staff† participate in related professional development 1 time per year or more

If you mark “no staff receive any related professional development” the website will skip to the next question. For all other answers (Less than half; More than half; All staff† participate in related professional development 1 time per year or more), on the website, check the items from the list below that your program includes.

* Farm to ECE topics can include information about local agriculture; how to store, prepare, and cook local foods; and how to garden with children and teach them about food and where it comes from.

† Different professional development may be offered for cooking, classroom, and administrative staff depending on what they need to support your program’s goals. Professional development can include information presented at staff meetings and in-person or online training for contact hours or continuing education credits. Very part-time or temporary staff do not need to be included.



¿Qué porción de los profesores y del personal recibe instrucción anual para su desarrollo profesional* relacionada con su trabajo sobre De la Granja al Pre-escolar ?

- Ningún trabajador recibe desarrollo profesional relacionado a su trabajo
- Menos de la mitad
- Más de la mitad
- Todo el personal† recibe instrucción para su desarrollo profesional relacionado a su trabajo 1 vez al año o más

Si marca “Ningún trabajador recibe desarrollo profesional relacionado a su trabajo”, el sitio web pasará a la siguiente pregunta. Si da otra respuesta (Menos de la mitad; Más de la mitad; Todo el personal† recibe instrucción para su desarrollo profesional relacionado a su trabajo 1 vez al año o más), marque los elementos de la lista a continuación que incluye su programa.

- * Los temas de De la Granja al Pre-Escolar pueden incluir información sobre la producción agrícola local; cómo almacenar, preparar y cocinar alimentos locales; y cómo cultivar un huerto con los niños y enseñarles sobre los alimentos y de dónde vienen.
- † Se puede ofrecer distinta instrucción para el desarrollo profesional del personal de la cocina, del salón de clase y de la administración en función de lo que necesiten para apoyar al cumplimiento de las metas de su programa. El desarrollo profesional puede incluir información presentada en las reuniones del personal y entrenamiento presencial o virtual que cuenten como horas de clase o como créditos de educación continua. No se necesita incluir al personal a tiempo parcial o temporal.

Which of the following topics have been included in professional development for current teachers and staff on Farm to ECE?

Check all that apply.

- Benefits of supporting local agriculture
- What grows locally and when it is available
- Where to buy local foods
- Local, state, federal, or tribal regulations related to our program’s use of local foods in meals or snacks
- Storage, preparation, or cooking of local fruits or vegetables
- Planning and maintenance of a garden
- Gardening with children
- Classroom cooking, taste test activities, or other food education with children
- Communication with families about local foods
- Racial equity in the food system or cultural competence related to menu planning or nutrition education
- Our program’s policies on local foods and where our foods come from
- None of the above



¿Cuáles de los siguientes temas se han cubierto en la instrucción para el desarrollo profesional sobre De la Granja al Pre-Escolar de los maestros y personal que laboral actualmente?

Marque todos los que apliquen.

- Los beneficios de apoyar la agricultura local
- Qué se cultiva localmente y cuándo está disponible
- Dónde comprar comida local
- Reglamentos locales, estatales, federales o tribales relacionados con el uso de los alimentos locales en las comidas que prepara nuestro programa
- Almacenar, preparar o cocinar frutas o verduras locales
- La planificación y mantenimiento del jardín
- La jardinería con los niños
- Cocinar en la clase, actividades de degustación u otras lecciones sobre los alimentos con los niños
- La comunicación con las familias sobre los alimentos locales
- La equidad racial en el sistema alimentario, o la competencia cultural relacionada con la planificación del menú o de la educación nutricional
- Las reglas y políticas escritas que tiene nuestro programa sobre la comida local y de dónde viene
- Ninguna de las anteriores

How does your program help connect families to local foods?

Check all that apply.

- Provide information about what farmers in our area grow and when products are available
- Provide information about where and how to buy local foods at lower costs and/or how to use food assistance benefits to buy local foods
- Provide information on storage, preparation, and/or recipes for cooking fruits and vegetables
- Provide information or recipes that reflect the cultural, ethnic, or religious food traditions of enrolled children and families
- Provide taste test opportunities
- Host cooking classes or connect families to nearby classes
- Provide opportunities to volunteer in the garden or with other classroom food activities
- Provide access to local food by sharing garden produce, or hosting a mobile market or CSA* pick-up location
- None of these activities

* In a CSA or “community-supported agriculture” program, families buy a share of a farm’s produce at the beginning of the growing season. When harvesting begins, families receive a box of produce weekly.



¿Cómo es que su programa ayuda a conectar a las familias con los alimentos locales?

Marque todos los que apliquen.

- Provee información sobre lo que cultivan los agricultores en su región y cuándo los productos están disponibles
- Provee información sobre dónde y cómo comprar alimentos locales a bajo costo y/o cómo utilizar los beneficios de asistencia alimentaria para comprar productos locales
- Provee información sobre el almacenamiento, preparación, y/o recetas para cocinar estas frutas y verduras
- Provee información o recetas que reflejen las tradiciones culinarias que pertenecen a la cultura, etnia o religión de los niños inscritos y de sus familias
- Provee oportunidades para la degustación
- Organiza clases de cocina o conecta a las familias con clases cercanas
- Provee oportunidades para hacer trabajo voluntario en el huerto o con otras actividades sobre la comida en la clase
- Provee acceso a alimentos locales a través de compartir productos del huerto o de organizar un mercado móvil o sitio de recolecta de CSA*
- Ninguna de las anteriores

* En un programa de CSA o “agricultura apoyada por la comunidad”, las familias compran una porción de los productos de un agricultor a principio de una temporada de cultivo. Cuando la cosecha empieza, las familias reciben una caja de productos agrícolas cada semana.

How often is input from families used in menu planning so that meals and snacks reflect the cultural, ethnic, and/or religious food traditions of enrolled children?

- | | | | |
|--|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Rarely or never, or we do not provide any meals or snacks | <input type="checkbox"/> Only on special occasions or for specific learning activities | <input type="checkbox"/> Menus occasionally include meals and/or snacks that reflect input from families | <input type="checkbox"/> Menus regularly include meals and/or snacks that reflect input from families |
|--|--|--|---|

¿Con cuánta frecuencia se emplean las sugerencias de las familias en la planificación del menú de tal manera que las comidas y meriendas reflejen las tradiciones culinarias de la cultura, etnia y/o religión de los niños inscritos en el programa?

- | | | | |
|---|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Casi nunca o nunca, o no proveemos comidas o meriendas | <input type="checkbox"/> Solamente en ocasiones especiales o para actividades educativas específicos | <input type="checkbox"/> Los menús ocasionalmente incluyen comidas o meriendas que reflejen las sugerencias de las familias | <input type="checkbox"/> Los menús regularmente incluyen comidas y/o meriendas que reflejen la contribución de las familias |
|---|--|---|---|



Which of the following topics are included in your program’s written policy* related to Farm to ECE?

See list and mark response below.

If you marked “no written policy”, mark “no” on the website and the self-assessment will be complete. For all other answers, on the website, check the items from the list below that your program includes in its policies.

- Importance of using local foods
- Types of local foods that are served and how often
- Our program’s garden and expectations related to gardening
- Planned and informal gardening and nutrition education for children
- Professional development on “Farm to ECE” topics
- Activities that help connect families to local foods
- None of the above
- No written policy

* A written policy can include any written guidelines about your program’s operations or expectations for teachers, staff, children, and families. Policies can be included in parent handbooks, staff manuals, and other documents.

¿Cuáles de los siguientes temas han sido incluidos en las políticas escritas* de su programa relacionadas con De la Granja al Pre-Escolar?

Vea la lista a continuación y marque la respuesta.

Si marca “No hay políticas escritas” marque “no” en el sitio web y la autoevaluación estará completa. Para todas las otras respuestas, marque los elementos de la lista a continuación que su programa incluye en sus políticas.

- La importancia de utilizar productos locales
- Los tipos de productos locales que se sirven y con qué frecuencia
- El huerto de nuestro programa y las expectativas relacionadas con la jardinería
- La educación planificada e informal para los niños sobre jardinería y nutrición
- El desarrollo profesional sobre los temas de “De la Granja al Pre-Escolar”
- Actividades que ayudan a conectar a las familias con productos locales
- Ninguna de las anteriores
- No hay políticas escritas

* Una política escrita puede incluir todas las guías escritas sobre las operaciones o expectativas de su programa para los maestros, personal, niños y familias. Las políticas pueden estar incluidas en los manuales para padres, del personal y otros documentos.

