

The 3rd Annual 2011 GOLDEN CARROT AWARD NOMINATION FORM



Nomination forms are due to the Santa Cruz County Health Services Agency (contact information below) by May 31, 2011.

The nomination form is also available online at www.unitedwaysc.org.

RESTAURANT CONTACT INFORMATION

Name and Contact Information of Nominating Person:

Name of Business and Owner/Manager:

Restaurant Type (i.e. fast food, restaurant, taqueria):

Business Address:

Number of Restaurants:

Restaurant Phone Number:

Email:

Best Time to Contact:

GOLDEN CARROT AWARD CRITERIA

Certificates will be awarded to restaurants that offer a significant number of the healthy options below. **The options must be offered at no extra charge and be available on the children’s menu.** Please circle all that apply:

	Points	Yes	No	
1. Provide training for staff members including healthy portion sizes, ingredients, preparation choices, and allergies.	(1)			
2. Post visible point of purchase information on calories and ingredients and identify healthy choices on menu (e.g., low fat and number of servings of vegetables/fruits).	(1)			
3. Offer butter, margarine, sour cream, salad dressing, or mayonnaise served on the side.	(1)			
4. Offer low-fat, or fat-free salad dressing.	(1)			N/A
5. Offer at least four choices of fruits or vegetables prepared in a low-fat way (e.g., green salad, baked potato, stir-fried vegetables, steamed vegetables).	(2)			
6. Offer alternatives to french fries and other less healthy side dishes as part of a value added meal at no extra cost. Please provide an example	(1)			N/A
7. Offer water and/or reduced-fat milk/soy milk (if milk is offered).	(2)			
8. Offer water as an alternative to soda or other sugar-added beverages at no extra cost as part of a value added meal.	(2)			
9. Offer whole grain options, (e.g., whole grain bread, brown rice, whole wheat or corn tortillas).	(2)			
10. Meat, fish, poultry, or a meat alternative is prepared in a low -fat way such as, broiling, baking, poaching, roasting, steaming, or stir-frying.	(1)			
11. Offer whole beans as an alternative to refried beans.	(1)			N/A
12. Offer at least one unsaturated fat or low-fat vegetarian entrée. Please provide an example	(1)			
13. Offer at least one healthier dessert option, if dessert is served (e.g., frozen yogurt, sorbet, fresh fruit). Please provide an example	(1)			N/A
14. Offer a menu for smaller portions or half portion meals at lower cost. Also, allow customers the option to split a meal at no cost.	(2)			
15. Use coconut oil, cold pressed safflower or sunflower oil, sesame oil, olive oil, canola oil or rice bran oil.	(1)			
16. How do you offer healthy options in your children’s menu?				
17. How do you promote the healthy choices you offer your customers?				
18. Please describe any other healthy options offered that are not indicated above?				
19. Please estimate the percentage of healthy foods that are offered on your menu (as described above); Less than 25% (0) Less than 50% (0) 50% or over (5) More than 75% (8) 100% (10)				

Please submit the completed form, along with a copy of your menu, by May 31, 2011.

Nomination forms can be submitted by

Fax to Leslie Goodfriend, 454-5048;

Mail to HSA, Attn. Leslie Goodfriend, P.O. Box 962, Santa Cruz, CA 95061;

Email: leslie.goodfriend@health.co.santa-cruz.ca.us;

Or forms can be found at www.unitedwaysc.org.

Thank you you for participating!

Las formas de nominación deben de regresarse a la Agencia de Salud del Condado de Santa Cruz (se incluye la información de contacto abajo) a más tardar el 31 de Mayo del 2011.

Las formas de nominación también están disponibles en el internet en: www.unitedwaysc.org.

INFORMACIÓN PARA CONTACTAR AL RESTAURANTE

Nombre e información para contactar a la persona que está haciendo la nominación:

Nombre del negocio y dueño/gerente:

Tipo de negocio (Ej. comida rápida, restaurante, taquería):

Dirección del negocio:

Número de restaurantes:

Número de teléfono del restaurante:

Correo electrónico:

Mejor hora para contactarle:

CRITERIO PARA EL PREMIO GOLDEN CARROT

Los certificados serán otorgados a los restaurantes que ofrezcan un gran número de las opciones saludables que se mencionan abajo. **Las opciones deben de ser ofrecidas sin costo adicional y estar disponibles en el menú de niños.** Por favor marque todas las opciones que apliquen.

	Puntos			
1. Dar entrenamiento a los empleados para familiarizarlos con el tamaño de las porciones saludables, ingredientes, opciones de preparación y alergias.	(1)	Sí	No	
2. Poner información visible sobre las calorías, los ingredientes e identificar las opciones más saludables en el menú (ej. bajo en grasa y número de porciones de frutas/verduras).	(1)	Sí	No	
3. Ofrecer mantequilla, margarina, crema agria, aderezo o mayonesa aparte.	(1)	Sí	No	
4. Ofrecer aderezos bajos en grasa o sin grasa.	(1)	Sí	No	N/A
5. Ofrecer al menos cuatro opciones de frutas o verduras preparadas con bajo contenido de grasa (ej. ensaladas verdes, papa horneada, verduras sofritas, verduras al vapor).	(2)	Sí	No	
6. Ofrecer alternativas a papas fritas u otros platillos no tan saludables como parte de la opción sin costo extra. Por favor escriba un ejemplo:	(1)	Sí	No	N/A
7. Ofrecer agua y/o leche baja en grasa/leche de soya (si se ofrece leche en el menú).	(2)	Sí	No	
8. Ofrecer agua como una alternativa a la soda u otras bebidas azucaradas y como parte de la opción sin costo extra.	(2)	Sí	No	
9. Ofrece opciones de grano entero (ej. pan integral, arroz café, trigo integral o tortillas de maíz).	(2)	Sí	No	
10. Carne, pescado, pollo o alternativa a la carne preparados de una forma baja en grasa como, horneado, rostizado, al vapor, sofrito o a la parrilla.	(1)	Sí	No	
11. Ofrecer frijoles enteros como una alternativa a los frijoles refritos.	(1)	Sí	No	N/A
12. Ofrecer al menos una opción de comida vegetariana baja en grasa o sin grasa saturada. Por favor escriba un ejemplo:	(1)	Sí	No	
13. Ofrecer al menos una opción saludable de postre, si se sirven postres (ej. yogurt, fruta fresca) Por favor escriba un ejemplo:	(1)	Sí	No	N/A
14. Ofrecer un menú con porciones pequeñas o medias porciones a un costo más bajo. Así como, permitir que los clientes tengan la opción de dividir un platillo sin costo adicional.	(2)	Sí	No	
15. Usar aceite de coco, aceite de girasol, aceite de olivo, aceite de canola o vinagre de arroz.	(1)	Sí	No	
16. ¿De qué manera ofrece opciones saludables en el menú para niños?				
17. ¿De qué manera promueve las opciones saludables que ofrece a sus clientes?				
18. Por favor describa cualquier otra opción saludable que se ofrezca y no haya sido mencionada arriba.				
19. Por favor calcule el porcentaje de comidas saludables que ofrece en su menú (tal como se describe arriba);				
Menos del 25% (0) Menos del 50% (0) 50% o más (5) Más del 75% (8) 100% (10)				

Por favor regrese la forma contestada y una copia del menú antes del 31 de Mayo, 2011.

Se pueden entregar las formas de nominación de la siguiente manera:

Fax: Leslie Goodfriend, 831-454-5048

Correo: HSA, Attn. Leslie Goodfriend, P.O. Box 962, Santa Cruz, CA 95061

Correo electrónico: leslie.goodfriend@health.co.santa-cruz.ca.us

También puede encontrar las formas de nominacion en el internet: www.unitedwaysc.org.

Gracias por participar