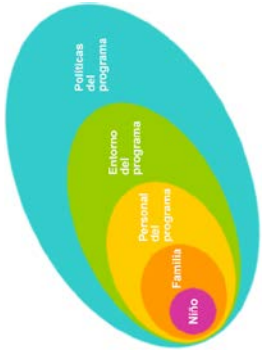


# Ficha del plan de acción

Fecha de inicio: enero de 2018

Nombre del Programa ECE:

Meta: revisar los menús de un período de tres meses para que cumplan las buenas prácticas para el consumo de frutas, verduras, cereales integrales, y la eliminación de alimentos fritos.



Niño	Familia	Personal del programa	Entorno del programa	Políticas del programa
<p>Fomentar la curiosidad y el disfrute de los alimentos saludables en todas las comidas y los refrigerios (en curso, personal del programa).</p> <p>Hablar con los niños sobre los nuevos cambios de menú y sobre cómo los ayudarán a crecer fuertes y saludables (febrero, personal del programa).</p> <p>Llevar a cabo degustaciones y graficar los resultados de las preferencias del aula por los nuevos alimentos (febrero, maestros).</p>	<p>Pedir a las familias recetas saludables para incluir en los nuevos menús (febrero, maestros y director).</p> <p>Trabajar junto con las familias para desarrollar un evento emocionante de "degustación" para que los niños, familias y personal prueben y luego voten los productos que se incluirán en el nuevo menú (febrero, maestros y director del programa).</p> <p>Programar eventos trimestrales enfocados en los alimentos saludables (en curso, maestros).</p>	<p>Aprender sobre las buenas prácticas a través de sesiones de capacitación (enero, director del programa y cocinero).</p> <p>Ver un DVD con el personal y analizar la importancia de dar un buen ejemplo para la alimentación saludable (enero, director del programa).</p> <p>Ver si las ideas de recetas saludables de las familias se pueden incorporar al menú (febrero, director del programa y cocinero).</p> <p>Tomar fotografías de los niños mientras disfrutan de alimentos saludables y compartirlas con las familias (en curso, maestros).</p>	<p>Organizar una exhibición en el vestíbulo para compartir información, recursos y recetas saludables (enero, director del programa).</p> <p>Publicar los menús en el vestíbulo (en curso, director del programa).</p> <p>Desarrollar sistemas para pedir, almacenar y controlar los alimentos (marzo, director del programa y cocinero).</p> <p>Crear y colocar documentación de niños que participan en actividades de alimentación saludable o de nutrición (en curso, maestros).</p>	<p>Incluir la alimentación saludable como tema obligatorio de orientación de la familia (enero, director del programa).</p> <p>Los menús se alinearán con los objetivos de LMCC para las frutas, verduras, cereales integrales y alimentos fritos (febrero y en curso, director del programa y cocinero).</p> <p>Incluir una política de alimentación saludable y sus fundamentos en los manuales para el personal y las familias (marzo, director del programa).</p> <p>Crear una política de celebraciones saludables (marzo, director del programa).</p>