PROYECTO DE ALIMENTACIÓN
EEI LA ALMUDENA

Febrero 2026

JUSTIFICACIÓN

La comida es un momento de especial consideración educativa que favorece la experimentación, el desarrollo social y afectivo y la adquisición de hábitos saludables. Además es una actividad, que en nuestra cultura mediterránea, tiene un marcado carácter social y gastronómico.

En la Escuela, la comida es un momento especialmente propicio para la relación individual y directa con cada uno de los alumnos, facilitando los momentos de apego y reconocimiento mutuo para llegar posteriormente a una autonomía mayor.

Es una rutina en la que contemplamos todas las áreas del desarrollo/ámbitos de experiencias, por lo que el ***principio globalizador*** sería el que justificara toda nuestra tarea. Además, y en el caso de nuestra escuela incluiríamos los ***principios de individualidad, personalización y observación.***

Los menús son elaborados por el personal de cocina, el Equipo Directivo y la educo-administrativa, para que sean variados, equilibrados, ricos y saludables. Los menús son equilibrados siempre que se coman todos los platos en su conjunto, no más de un tipo de alimentos que de otros.

Se suman profesionales educativos de los diferentes niveles en una comisión que se reúne trimestralmente.

Dejamos recogido en este documento las diferentes situaciones y casuísticas (alergias, situación espacial y disposición de las mesas en las aulas para la comida, así como la alimentación en el Horario Ampliado.)

OBJETIVOS GENERALES

- Fomentar un ambiente agradable y sin tensiones durante el momento de la comida.
- Conseguir una autonomía progresiva en el alumnado de la escuela.
- Introducir alimentos saludables y variados, aceptando nuevas texturas y la incorporación de nuevos alimentos.
- Favorecer una actitud positiva hacia la comida, en los alimentos propuestos, respetando la progresiva aceptación a los mismos.
- Respetar las necesidades y ritmos individuales.
- Valorar y evaluar el proceso de enseñanza reflexionando en el cuidado de nuestra actitud como educadoras en cuanto a la expresión corporal y el lenguaje; en la manera de dirigirse al alumnado.
- Favorecer la habilidad motriz y la coordinación óculo-manual en el manejo de las manos y los utensilios utilizados, respetando el momento evolutivo a la hora de comer.
- Fomentar actitudes de colaboración, de relación y comunicación, considerando la comida como un momento de encuentro, un acto social y afectivo.
- Buscar la mutua colaboración con las familias en la incorporación de alimentos, la variedad, la masticación, la autonomía, los hábitos, la comunicación…

En situaciones de especial consideración, las educadoras reflexionarían, a través de la observación y el análisis de cada situación y abordarían el momento con el mejor criterio de actuación, para favorecer estrategias basadas en una intervención planificada y coordinada entre profesionales y con la colaboración y el compromiso de las familias.
También se puede solicitar orientación y trabajar estrechamente con el Equipo de Atención Temprana en casos concretos.

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

Teniendo en cuenta los criterios de evaluación recogidos en la propuesta pedagógica, proponemos unas ***estrategias metodológicas*** que estarían relacionadas con:

* **Proceso de enseñanza**

  - El ***clima del aula***, relajado, que propicia la calma y la espera así como un buen clima de comunicación y socialización. Para crear un ambiente agradable emplearemos un tono de voz suave y calmada.
  - ***Actitud consciente*** del momento estando atentas a las necesidades del alumnado
  - ***El respeto*** a los ritmos individuales y circunstancias evolutivas.
  - ***La motivación y el estímulo*** para favorecer la confianza en sí mismo y el placer de la compañía de adultos e iguales.
  - ***La adecuación*** consciente de las cantidades de comida, tanto si come poco como si come en exceso, a través de la observación y la ayuda en la regulación de dichas cantidades.
  - ***El mantenimiento y progreso de las adquisiciones.***
  - ***El trabajo con las familias.***
  - ***El equilibrio*** en las preparaciones y la presentación de los alimentos.
  - ***La adecuación del mobiliario y los diferentes utensilios***. La disposición del alumnado dependerá de la autonomía y el momento evolutivo del grupo y primará el criterio de las educadoras para que se mantenga el ambiente tranquilo y relajado del aula. Se preparará el ambiente y los utensilios de comida de forma similar a la vida familiar (manteles, cubiertos, baberos…)

* **Proceso de aprendizaje**

  - ***Participación***, para el favorecimiento de las habilidades encaminadas a comer por sí mismos.
  - ***Necesidad*** de experimentar con la comida, de ensuciarse, permitiendo la manipulación y el apercibimiento a través de los sentidos para, progresivamente, conseguir que esta actividad vaya desapareciendo al ir enfocando otros intereses.

Todo ello en una respuesta transversal que estaría considerada para los tres niveles y que, de acuerdo a cada uno de los grupos de edad, vamos a desglosar para las ***diferentes circunstancias evolutivas y situaciones de aprendizaje*** que creemos que debemos tener en cuenta.

En el período de adaptación se respetará al alumno, sus gustos y preferencias dentro del menú diario planificado y publicado por la escuela. Cuando viéramos que el alumno tiene una actitud de mayor seguridad y autonomía, física y emocional, no rechazando la comida, empezará a probar y a considerar otras alternativas.

Nivel 0 – 1 años

En este nivel, a lo largo del primer año de vida, ***pasaríamos de la lactancia a la introducción de la mayoría de los alimentos, de la succión a la masticación, de los brazos a la silla.***

Los aspectos en relación a la crianza y el cuidado de todos los aspectos de higiene y salud alimentaria, por parte del personal educativo, tienen una especial relevancia en el proceso de enseñanza/aprendizaje.

Alimentación de tres a seis meses:

La incorporación de los bebés en la Escuela Infantil se puede producir a partir de los tres meses de edad según estima la normativa en vigor para la ***Red Pública de Escuelas Infantiles de Gestión Directa de la Comunidad de Madrid***.

En este período, la pauta de alimentación con leche en biberones de leche materna extraída estaría contemplada en el protocolo de la Comunidad de Madrid, tantos como tomas pudieran darse***, a demanda del bebé*** y según la adecuación a los ritmos y rutinas del grupo/aula, teniendo en cuenta la progresiva adaptación durante el primer trimestre a partir de su incorporación.
Igualmente, en los ***biberones con leche de fórmula***.

Esta adecuación, se iría produciendo de manera informada con las familias, en ritmos, tomas y cantidades, de manera que las tomas se pudieran ajustar en los tramos comprendidos, preferentemente, ***entre las 9,30 y las 10,30 horas y entre las 13 y las 14 horas aproximadamente.***

En esta etapa, se contemplan un total de seis a ocho tomas ***durante las 24 horas del día***, en pauta y cantidad que puede

variar para permitir la autorregulación del bebé, en alimentación y sueño, que le permita tener un adecuado nivel de bienestar.

La ***higiene en la preparación de biberones***, limpieza de los mismos y almacenamiento con el cierre de todas sus piezas, así como de la higiene de los espacios y los materiales donde se hacen las preparaciones, es fundamental, y de máxima importancia durante los seis primeros meses de vida.

Los biberones se ***darían en brazos*** como criterio general, salvo otras consideraciones en cuanto a rutinas familiares o adaptaciones curriculares por diferentes circunstancias, posturales o de salud. Favoreciendo un momento de calma, desde la serenidad postural y emocional de la/el educadora/or y procurando ***respetar los ritmos individuales de inicio*** en las tomas, para posteriormente ir alargando los tiempos en función de la edad, el peso corporal y las cantidades (manifestadas por la familia de acuerdo con su pediatra), hasta la introducción de otros alimentos; y ***teniendo en consideración los ritmos del resto del grupo,*** tendiendo a organizar las tomas de acuerdo a los momentos más favorables para la mejor atención de todo el grupo.

Estimamos orientativo un ***tiempo máximo de dedicación a cada toma***, teniendo en cuenta que en este tiempo vamos a respetar las apetencias individuales y la regulación que cada niño/a debe manifestar a la hora de alimentarse, sin insistir en exceso ni ofrecer esa misma toma repetidamente a lo largo del tiempo.

No debemos reutilizar el alimento de los biberones ni darles de ese mismo biberón en tandas a lo largo del tiempo. Sería más adecuado adelantar la toma siguiente si no comió bien la anterior que estar ofreciendo el mismo biberón varias veces, permitiendo así que se vaya instaurando una rutina temporal.

La comunicación con las familias y la orientación a las mismas es fundamental en este período para ajustar los tiempos, las tomas y el sueño de forma que, de manera progresiva, se favorezca el bienestar y la atención de todo el alumnado del grupo, respetando las horas de llegada y la salida para la atención de todos y de todas.

Favoreceremos la lactancia materna, tanto con la presencia de las madres en la Escuela como con la administración de biberones de leche extraída, siguiendo las instrucciones de conservación y preparación descritas en la normativa a tal efecto. El espacio para la lactancia materna seria la propia aula, dependiendo del momento del día, o uno de los espacios de la escuela en los que trabajamos habitualmente el personal educativo.

No debemos guardar leche materna de un biberón ya utilizado si consideramos que acabó la toma, debiendo ***desechar el sobrante***, como así se refleja en el Plan de Convivencia respecto al Protocolo de alimentación con leche materna.

Adecuación para la alimentación de seis a doce meses

A partir de los seis meses, aunque la leche materna sigue siendo la principal fuente nutritiva hasta el año de vida, puede ser insuficiente en energía y algunos nutrientes, lo que hace necesaria la introducción de nuevos alimentos apropiados para la edad https://www.comunidad.madrid/salud/alimentacion-infantil

La introducción de la alimentación semisólida o sólida en nuestra escuela, y dada la población a la que atendemos, presenta en este momento, un abanico variado de situaciones que nos pone frente a ***diferentes posiciones nutricionales*** en cuanto a la elección de las familias del método de alimentación y el personal médico que atiende a los niños y niñas.

En la Escuela, hemos tomado decisiones metodológicas en relación con este aspecto, siguiendo la premisa básica de que con todos los niños y niñas que, ***por decisión familiar, siguen el método BLW***, podamos abordar, ***desde los recursos de los que disponemos como institución, una alimentación alternativa y sujeta al menú del centro***, que permita que durante el tiempo que permanezcan en la escuela y puesto que, además, es obligatorio el servicio de comedor en el centro, no pasen hambre y sus ritmos se vean alterados por ello.

Estamos abiertas y decididas a complementar con la lactancia materna, presencial en el centro, la alimentación con el método BLW, en los tiempos acordados para ello, de acuerdo con el menú escolar, ***siempre considerando las mínimas interferencias en los ritmos del grupo/aula.***

Como Escuela debemos poder ***disponer de recursos para alimentar a un bebé*** (biberón o alimentos del menú, purés o sólido), en un tiempo estimado prudente entre una y otra toma de pecho, ***reflejando este aspecto de nuestro trabajo a las familias***, de manera que las restricciones en alimentos debidas a elección personal o familiar no afecten a la dinámica de sus hijos/as en el centro.

Además de estas premisas básicas, el niño o niña que siga este método, ***deberá poder estar sentado posturalmente cómodo y erguido, manejar la prensión de objetos y ser capaz de llevarse los alimentos a la boca con sus manos***. Solo se le darán los alimentos que tenga autorizados en su ficha individual y que estén en el menú del día en la escuela.

Todo ello, teniendo en cuenta el ***mantenimiento y la garantía de un marco de seguridad*** en el control y atención del alumnado que aborda la alimentación desde la textura sólida, si se trata de individualidades, pequeño, mediano o gran grupo, ya que eso condicionaría nuestras decisiones en el planteamiento de esta metodología en el ámbito institucional y con los recursos humanos de los que disponemos.

Los niños y niñas, que, en su mayoría asisten en horario general, ***deben asistir a la escuela con la primera toma/desayuno dada desde casa*** y, en el intercambio de información que se produce diariamente en la entrada al aula, comunicar la hora en la que se produjo esa ingesta y si se realizó en su totalidad.

Existe la posibilidad de completar esa toma ***por parte de las familias*** en la Escuela, bien en el aula, si se da la circunstancia y si las educadoras lo consideran oportuno en ese momento o bien en un espacio de la escuela en el que se les indique.

Siempre hay que tener en cuenta que en el centro ***no se daría ningún alimento preparado en el exterior***. Sí podrían completar las familias la toma no ingerida en casa, con un biberón preparado en la biberonería de la propia aula y dárselo ellas mismas (igualmente con lactancia materna).

Las situaciones particulares serán valoradas por el personal educativo y ***siempre según la demanda de los niños***, para procurarles el bienestar necesario en alimentación y sueño.

En el grupo de bebés ***solo se dará fruta madura***, en trozos que puedan coger con toda la mano (pera, plátano) o aplastada y en ningún caso, manzana cruda entera en un trozo o en trocitos; sí rallada o cocinada.

En la Escuela Infantil La Almudena ***ofrecemos fruta por la mañana***, con el objetivo educativo de aprender a comer este alimento y disfrutarlo. No responde a un requerimiento nutricional y no se sustituye por otro alimento (si se rechaza). Si los niños y niñas han desayunado bien en casa haciendo sus tomas e ingestas adecuadamente, no necesitan más tomas antes de la hora del almuerzo.

En los grupos de 1 – 2 años se daría el mismo planteamiento, con los más pequeños. En los grupos de 2 – 3 años, la manzana se podría dar laminada.

La pauta de menú en la alimentación semisólida en nuestra escuela, sigue el ejemplo orientativo de ***menú semanal que contempla la Comunidad de Madrid*** en la página ya indicada https://www.comunidad.madrid/salud/alimentacion-infantil

purés enriquecidos con proteína vegetal o animal y complemento de lactancia materna, artificial o lácteo (yogur natural sin azúcar).

Siguiendo la pauta de menús para bebés con alimentación semisólida (purés) establecida en la Escuela, pasaremos del biberón a la cuchara, con ***cuchara pequeña, en brazos***, introduciendo las primeras verduras, y completando los purés con verduras sin hoja verde y proteína animal o vegetal, según se vayan autorizando los diferentes grupos de alimentos por parte de las familias.

En este ***período de transición*** en la introducción de alimentos, ***podemos completar con biberón*** las tomas incompletas de purés y papillas de fruta por estar todavía adaptándose a la cuchara y a los nuevos sabores.

Si en este período, de seis a doce meses, la Escuela considera oportuno, en base a una decisión en relación con la personalización en nuestras actuaciones con el alumnado y, en relación con la autonomía del centro, modificar el orden o la pauta del alimento(y/o acompañar al niño/a en la adecuación a los ritmos y rutinas del centro,) en un período concreto en la transición de las rutinas de casa a la Escuela, valoraremos cada situación como profesionales en las diferentes circunstancias y adecuaremos un plan de intervención en modo y tiempo, que será informado y conocido por la familia.

En la Escuela Infantil personalizamos la atención, en función de las necesidades concretas que cada niño/a nos hacen identificar a través de la observación.

Las familias otorgan la ***responsabilidad del cuidado*** en las rutinas (higiene, alimentación y sueño), protección, acompañamiento, a la Escuela y sus profesionales en el ámbito educativo, que toman decisiones en cada momento con el objetivo de procurar el máximo nivel de bienestar, clave del ideario de nuestro centro.

Para favorecer el bienestar de todo el grupo, las demandas individualistas de las familias deberían tenerse en consideración en el marco de actuación en la programación de las rutinas, cuando no interfieran en la atención individualizada que prestamos al alumnado de cada grupo/aula. (y en la organización de tiempos que rige el marco de nuestra programación anual como institución educativa (entrada/acogida, desarrollo de rutina de actividad libre o programada, aseo/comida/aseo, sueño/ aseo, despedida).

En los grupos de 1 – 2 años en los que se incorporen niños y niñas menores de doce meses, se recogerán para este grupo de edad, las instrucciones del protocolo de lactancia materna de la Comunidad de Madrid y la adecuación, en la medida de

las posibilidades organizativas, de las rutinas familiares, en la misma línea de todo lo descrito anteriormente, encaminado a la adecuación de un plan de intervención educativa, en modo y tiempo, en la línea de transición a los ritmos y rutinas de la Escuela.

Existe, por parte de la Escuela, un ***protocolo de autorización de diferentes grupos de alimentos*** por parte de las familias para, una vez probado en casa, podamos introducirlo en la escuela.

No se dará ningún alimento en el centro si antes no se ha observado tolerancia al mismo en el ámbito familiar.

La utilización del chupete para facilitar el cambio de la succión a la cuchara en los bebés que lo usan, puede ser una estrategia más en esta transición.

Si ya es capaz de permanecer sentado/a sin tener que estar buscando el equilibrio constantemente, ***podría sentarse en la silla/trona,*** pasando por hamaca si fuera necesario.

No debemos sobrealimentar a los bebés ofreciéndoles más alimentos o más tomas de las necesarias, permitiendo que se afiancen sus ritmos hasta que al final del primer año de vida hagan las 4/5 ingestas necesarias, en cantidad y acordes a su peso y edad.

Niveles 0 – 1 años, 1 - 2 años y 2 - 3 años

Una vez que niños y niñas se sientan a la mesa, su relación con los alimentos presentaría un cambio en vista a favorecer su autonomía personal, ofreciendo, por nuestra parte y de manera progresiva, ***alternativa como la doble cucharita y plato***, a la vez que le vamos dando de comer. En este proceso progresivo de autonomía terminará con el ***uso correcto de la cuchara.***

En la transición de la alimentación semisólida a sólida, se ofrecerían los alimentos sólidos antes o después, y primer plato y/o segundo, en función del criterio de la educadora y personalizando según las características de los niños y niñas, complementando con menú semisólido el menú basal si se da la circunstancia.

En los grupos de 1 – 2 y 2 – 3 años, ***para el alumnado que se incorpora por primera vez en la Escuela,*** se recogerán sus necesidades, de la misma manera, desde el momento en el que llegan a la Escuela; aunque sus rutinas familiares no se ajusten a su momento evolutivo, transicionaremos con este alumnado en base a un plan de intervención en modo y tiempo incluyendo, si procede, adaptaciones curriculares encaminadas a la consecución de objetivos más ajustados a las

evoluciones de su grupo de edad.

A medida que su ***maduración*** lo permita se irá facilitando ***el uso progresivo del tenedor*** en los grupos de 2 – 3 años, permitiendo que en principio coja el alimento con los dedos, practique pinchándolo desde la mano al propio tenedor y siempre teniendo en cuenta los agrupamientos, en torno a la mesa, del alumnado con diferentes ritmos evolutivos; el uso de esta herramienta debe hacerse con los agrupamientos preparados en la seguridad de su uso.

El alumnado que sigue en familia el método BLW y, según las premisas de salida indicadas anteriormente, ***comería alimentación sólida desde el primer momento***, seguiría el menú general de la escuela en aquellos alimentos autorizados y firmados por su familia.

En todos los casos, iríamos ***avanzando hacia la incorporación de alimentos sólidos***, de manera que ***en torno a los doce meses***, deberían de estar introducidos la mayoría de los alimentos del menú y podrían, en muchos casos, comerlo en su integridad.

El agua la beberían en biberón o vaso adaptado irrompible, separadamente del biberón de alimento, si se diera el caso (éste último apto para microondas), que traerían de casa. En los grupos de 1 – 2 años (el alumnado que ya pueda incorporase al uso) y 2 – 3 años, ya tomarían el agua durante la comida en los vasos de la vajilla de la Escuela, transparentes para ver el recorrido del agua a la boca y de policarbonato.

El ***alumnado que ya come sentado a la mesa***, lo haría en el mismo momento y compartiendo espacio social.

En el ***Plan de Convivencia***, en el apartado correspondiente ***a las normas de convivencia, alimentación***, se especifican las normas de seguimiento interno para las familias, en relación con esta actividad, así como la leche adaptada y los cereales que se dan en la escuela.

También está reflejado el protocolo que seguimos para el ***alumnado alérgico e intolerante***, así como para las exenciones de alimentos por causas religiosas, culturales o ideológicas, en el ***Plan de convivencia***.

La incorporación de ***mobiliario o materiales diferentes en su marco evolutivo*** a la hora de la comida, con determinado alumnado, quedará reflejado en la ***programación del aula o en el DIAC***, si fuera el caso, como adaptación curricular.

En todos los grupos se utilizará ***doble babero*** para mantener la higiene a lo largo del momento de la comida en el alumnado

que se sienta a la mesa, siendo el babero de debajo el que se podría utilizar para el secado de manos y cara después de comer o para dejárselo si se ensucia mucho el primero después de los primeros platos.

Dependiendo de las edades y de los aspectos grupales y relacionales, encaminaremos nuestra tarea hacia la autonomía, con la incorporación de los ***útiles adecuados para la comida*** (baberos, platos, vaso, cucharitas y cucharas y tenedor) y la participación en la recogida y clasificación de los residuos en los diferentes cubos y en el carro dispuesto para su retirada.
Así mismo, y en función de la dinámica grupal, ***se priorizará la libertad en la elección diaria del lugar donde sentarse a comer***; esto no excluye que, en un momento dado y por circunstancias en relación con el equilibrio, la armonía y el clima más relajado para la creación de una rutina grupal estable y las alergias, no recurramos a estrategias más dirigidas o de orden conductual (foto indicando el sitio en la mesa, espacios con códigos fijados para la hora de comer…)

Contamos con otras ***estrategias para crear un ambiente sereno y en calma***, como la luz, la música, el establecimiento de una rutina contada o cantada, fotografías con los platos, y en diferentes momentos de la rutina diaria, realizadas mientras comemos. También pondremos ***mantel*** en las aulas para acercarnos a las rutinas sociales de la vida cotidiana.

Acompañaremos al alumnado el máximo de tiempo posible ***en las mesas y a su altura*** y procuraremos una ***comunicación fluida*** tendente a respetar ***sus preferencias***, si van a comer más o menos de un alimento, ***sus gustos***, sin excluir ninguno pero sin obligar a terminar o forzar situaciones no deseadas. ***Daremos un tiempo a cada plato*** sin dilatar que un alimento que no se van a comer esté demasiado tiempo en la mesa y procurando, a través de la ***observación, poner la mínima cantidad que sean capaces de terminar.***

Es importante dar a niños y niñas ***la oportunidad de ir regulando las cantidades que comen por sí mismos***, disponiendo en el plato una cantidad prudente y dar la opción de poder pedir más. Una imagen de plato lleno de comida puesta de manera desordenada puede desanimar a la hora de ponerse a comer. Recordemos siempre el tamaño del estómago de un niño/a cuando sirvamos las cantidades. Tampoco debe instalarse una rutina en la que todos los días vayan sobras al cubo de basura.

Con ***alimentos blandos*** y que vienen en porciones desde cocina, les pondríamos la porción en el plato y, si están preparados para ello, les acompañáremos con nuestra ayuda para partirlo con el cubierto en vez de dárselo troceado. Los/as más pequeños/as podrían cogerlo con la mano para llevárselo a la boca.

Debemos también ***estar abiertas a que manifiesten su elección*** o, desde nuestra observación, dar opciones para ver si comerían de mejor grado si se lo cortamos en trocitos más pequeños de cómo han venido servidos en la fuente, o mejor aplastado.

Todo ello ***dándoles pie a tomar algunas decisiones*** y procurando un clima de ***comunicación y bienestar***.

Es importante que ***el acto de alimentarnos*** sea transmitido a los niños y niñas como una actividad más en nuestra rutina cotidiana, sin dotarle de una importancia o un exagerado interés por nuestra parte, tanto en los límites como en las imposiciones, ***dotándolo de un clima positivo y de aceptación de los diferentes momentos vitales y evolutivos***.

Así, en ***etapas de oposicionismo***, seguiríamos orientando nuestra tarea desde la ***globalización***, abordando este aspecto del desarrollo al mismo nivel y en todos los ámbitos de la vida cotidiana.

Para el alumnado que presente alergias o intolerancias los alumnos de bebés y 1 – 2 años se colocarán en tronas con bandejas que dificulten poder acercarse a los platos de los demás compañeros o situar a estos alumnos con menos compañeros en la mesa o dispuestos más separadamente.

En el aula, las educadoras establecerán unos ***lugares apropiados para que se sienten los alumnos alérgicos o intolerantes*** y sus acompañantes en el momento de la comida.

Se ***debe dejar por escrito***, al igual que otras decisiones relevantes en relación con las adaptaciones curriculares, ***la colocación de estos alumnos durante la comida*** para que el resto de las educadoras lo sepan evitando así cualquier situación que provoque un riesgo en el alumnado alérgico o intolerante. Así, los alumnos deberán estar apartados pero no aislados y se utilizarán estrategias de visualización en todo el proceso, tanto en la cartelería como en toda la preparación para evitar la contaminación cruzada, primándose en todo momento la seguridad.

COORDINACIÓN ENTRE LOS PROFESIONALES DE LA ESCUELA

Es importante para llevar a cabo este proyecto que el equipo de escuela, educadoras y personal de cocina, esté ***coordinado*** y mantenga un ***fluido intercambio de información.***

- Las educadoras deben tener una ***comunicación diaria*** con el personal de cocina que pasa por las aulas

preguntando el número de menús en función de los alumnos que hayan asistido ese día, y del tipo de menús según los alimentos que tengan introducidos.

- ***En el aula de bebés y en la de 1 – 2 años***, debido a los cambios de alimentación las tutoras informarán a los cocineros de los cambios que se van produciendo respecto a cada alumno.
- Igualmente debe existir una comunicación fluida y bidireccional entre las educadoras del aula de referencia y las educadoras que realicen los ***horarios ampliados***, facilitándoles la información que se ha recogido en la entrevista inicial sobre la alimentación de los alumnos. Cuando la familia informe de algún cambio de alimentación también lo sabrán ambas partes.
- En los casos de ***alergias o intolerancias alimenticias*** se dará la información oportuna a todos los implicados, por parte de las familias. Primero se informará al Equipo Directivo y a los profesionales educativos de referencia en el aula, aportando la documentación médica justificativa y luego desde el Equipo Directivo se dará traslado a cocina. Las educadoras se cerciorarán de que cocina ha recibido la información y que el menú diario está adaptado a las necesidades médicas especificadas.
- Las alergias quedarán consignadas por colores en los platos del alumnado alérgico o intolerante:
  - ✓ Azul: pescado
  - ✓ Morado: huevo
  - ✓ Rosa: gluten
  - ✓ Marrón: lácteos

COMUNICACIÓN CON LAS FAMILIAS

En la ***primera reunión*** que se realiza con las nuevas familias, les presentaremos al Equipo Educativo de la escuela.

Si no la han visitado en la Jornada de Puertas Abiertas, se haría un recorrido por la misma. (y los diferentes espacios de la misma, especialmente la cocina).

En la ***entrevista personal*** que mantiene cada educadora con cada familia de nuevo ingreso a principios de curso, hay un apartado específico de alimentación donde la familia informa de todas las circunstancias alimenticias del niño (su rutina, sus dificultades (si las hubiera) y preferencias, alergias…).

En esta entrevista les entregamos el ***Anexo de incorporación de nuevos alimentos*** para que lo traigan relleno cuando el niño se incorpore a la escuela (Período de Adaptación). Este documento acompañará al niño durante toda su estancia en la escuela y se irá actualizando con las nuevas introducciones de alimentos.

De manera individualizada, si las educadoras consideran que puede ser positivo, se le podría pedir a la ***familia que asistiera al aula*** a la hora de la comida un día, bien sea durante el periodo de adaptación (fundamentalmente el primer día que se queda a comer en la escuela y que también nos permite la observación de las costumbres familiares) y/o cuando las educadoras hayan terminado el primer proceso de observación para tener más datos.

Existe en el aula un espacio con la ***información diaria escrita*** respecto a la alimentación, donde consta el menú y cómo ha comido cada niño. Si se considera necesario las educadoras ampliarán verbalmente esta información a las familias.

En las ***reuniones del primer y tercer trimestre*** se facilitará información a nivel grupal sobre la rutina de la comida. Las cuestiones puntuales y casos específicos de niños no se tratan en dichas reuniones, sino en una tutoría individual solicitada por las educadoras del aula de referencia o por las familias.

Se debe mantener una ***comunicación fluida y constante*** entre las educadoras y las familias en todo momento, pero especialmente cuando exista un cambio de alimentación (paso de biberón a otros alimentos, introducción de nuevos sabores y texturas…).

La introducción para la tolerancia de nuevos alimentos deberá realizarse en casa. Una vez que se ha comprobado que el alimento ha sido tolerado adecuadamente durante el tiempo suficiente (no solo un día, al menos dos o un fin de semana), las familias informarán a las educadoras para poder introducirlos, firmando la incorporación de un alimento o grupo de alimentos, en el anexo antes indicado.

La escuela facilitará la ***leche de fórmula y papilla de cereales***.

Cuando el pediatra aconseje una ***dieta especial por motivos de salud***, la familia aportará un informe médico que recoja tal circunstancia.

Se irá trabajando con las familias todos los pasos progresivos a una alimentación normalizada según las pautas generales de alimentación: paso del biberón a purés, comida machacada, comida entera, introducción de nuevos alimentos

sólidos…

Las familias no podrán traer ningún tipo de alimento a la escuela y desde la escuela tampoco se proporcionará ***ninguna alimentación fuera de los horarios establecidos.***

Junto a este documento se adjunta el documento elaborado por la ***Asociación Española de Pediatría*** a cerca de las recomendaciones actuales sobre alimentación complementaria que están dando los pediatras para los cambios e introducción de alimentos.