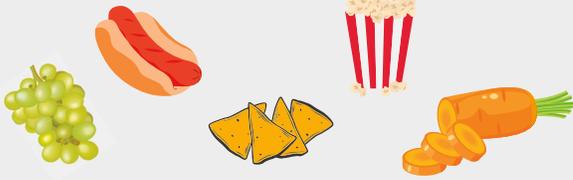


# CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD

**Peligros de Atragantarse** Las comidas que son redondas, duras, espesas, pegajosas o resbaladizas son peligros comunes de atragantamiento.

## EJEMPLOS



## CAMBIE LA FORMA Y LA TEXTURA

Cocine las comidas duras para suavizarlas

Bebés - Corte en piezas de 1/4"

Niños mayores - Corte en piezas de 1/2"



**Situaciones Especiales** En el caso de necesidades especiales en la dieta o ajustes inesperados en el menú, usted debe documentar las sustituciones y modificaciones de acuerdo con los requisitos de los reglamentos.

**LAS SUSTITUCIONES DEL MENÚ** son cambios al menú para todos los niños, dentro del mismo componente.

## EJEMPLOS:

Fruta



Fruta



Grano



Grano



Los cambios al menú se pueden hacer en cualquier momento. Los cambios y sustituciones deben ser dentro del mismo componente para asegurar que las comidas y bocadillos cumplen con los requisitos.

**LAS MODIFICACIONES** son adaptaciones individuales para necesidades especiales en la dieta.

## EJEMPLOS

Sin lácteos



Leche de soya



Sin gluten



Arroz



Las modificaciones para las necesidades especiales en la dieta se tienen que adaptar para garantizar la seguridad del participante. Las comidas modificadas se pueden reclamar bajo CACFP cuando los documentos apropiados estén en el archivo.

Este documento contiene una guía para la calidad de la comida compartida, para los requisitos legales y prácticas adecuadas, y fue desarrollado en colaboración entre las siguientes organizaciones:



Las organizaciones de arriba agradecen a la Asociación de Educación de Niños de Preescolar de Arizona por contribuir con su opinión.