PROTOCOLE des REPAS et GOÛTERS

La micro-crèche "BB rêve..." a choisi un portage des repas en liaison froide.
Le projet de livraison de repas a été mis en place pour établir un temps de partage, de début de socialisation et de découverte de goûts et saveurs différents.
Les repas sont préparés dans les cuisines du traiteur « BARNHILLS » et livrés chaque matin à la crèche en liaison froide. Nous sommes attentifs à la qualité des produits et privilégions les cycles courts. Il sera proposé des composantes « bio » dans l'élaboration de chacun des repas.
Dans la mesure du possible, les légumes sont très peu assaisonnés et les matières grasses incorporées le plus possible en fin de cuisson.
Les repas comprennent un légume, un féculent, une viande, un laitage et un fruit ou une compote. Nous remplacerons deux fois par semaine, le laitage par un morceau de fromage (Chèvre, Gruyère, Tomme, Morbier…)
Les repas sont livrés en veloutés, mixés ou morceaux, selon l'âge des enfants.
Une auto-formation du personnel à la manipulation des denrées et à la sensibilisation à la chaine du froid a été réalisée. Le contenu de la formation est consultable par chaque parent, dans la structure.

La micro-crèche sera très attentive à la réglementation en vigueur et aux règles d'hygiène et de propreté dans le **but d'éviter la manifestation d'un danger majeur :**

→ **La Toxi Infection Alimentaire.**

CONDITIONNEMENT DES REPAS

Nous prenons des engagements avec le prestataire. Les viandes, poissons, légumes et féculents seront conditionnés en barquettes adaptées, pour maintenir une qualité optimale.
Conformément à l'arrêté ministériel du 29 Septembre 1997, les conditionnements porteront les indications suivantes :

- La nature précise du plat,
- Le numéro d'agrément délivré par la Direction des Services Vétérinaires,
- La date de fabrication,
- La date limite de consommation,
- La température de conservation,
- La composition particulièrement en produit allergène (gluten, oeuf,...)

TRANSPORT ET LIVRAISON

Le transport des prestations est effectué dans des véhicules réfrigérés afin de maintenir les produits à une température de 3°C, selon les conditions fixées par l'arrêté du 20 juillet 1998.

Un membre du personnel de la micro-crèche effectue un contrôle à réception :

- Provenance des produits.
- Respect des DLC/DLUO.
- Respect des températures.
- Traçabilité des produits.

Suivi hebdomadaire de la liaison froide, le suivi devra être effectué, au moins une fois par semaine, par une professionnelle désignée par le gestionnaire. Un tableau de suivi sera mis en place et consultable, à tout moment.
Les barquettes livrées sont alors stockées, dans le réfrigérateur de la cuisine par un membre du personnel de la structure et seront conservés dans les conditions optimales.

REMISE EN TEMPERATURE

Les plats refroidis devront être remis en température rapidement, ils devront passer de 10 à 63°C en maximum 1h.
Les repas seront réchauffés au bain-marie, la structure a fait le choix de ne pas utiliser le micro-ondes pour les repas des enfants.

ORGANISATION DU TEMPS DE MIDI

Dès 11h00, un membre du personnel s'occupe de faire réchauffer les repas des plus jeunes qui mangent à la cuillère.
Une fois chauds, les repas sont alors donnés aux enfants.

Vers 11h20, les « moyens » (12/18 mois) qui ne mangent pas encore seuls et les « grands » (enfants qui mangent seuls avec peu d'aide sont installés à table.
Les repas, comme pour les bébés, sont réchauffés juste avant d'être consommés.

Le personnel est alors présent autour d'eux pour les soutenir dans leurs apprentissages et difficultés, et non plus pour leur donner à manger.

CONSERVATION DES ALIMENTS

LE LAIT MATERNEL cf protocole de conservation du lait maternel.

LE LAIT INFANTILE EN POUDRE est à fournir par les parents (dans une boite fermée) et est conservé, une fois ouvert, 4 semaines au sein de la structure. Au-delà de ce délai, la boite est rendue aux parents qui ramènent une nouvelle boite non entamée.

La préparation des biberons se fait juste avant leur consommation et est jetée ensuite si l'enfant ne la finit pas. Les biberons sont conservés, une fois lavés, au réfrigérateur et stérilisés une fois par semaine.

LES BOUTEILLES D'EAU (Evian, Vittel, Volvic, Eau de source) sont fournies par la micro-crèche. Les enfants consommeront seulement l'eau en bouteille. Les biberons seront également préparés avec de l'eau en bouteille. Les bouteilles sont ouvertes les unes après les autres, et conservées 48 heures après ouverture au réfrigérateur.

LES BOUTEILLES DE LAIT DE CROISSANCE OU LAIT DE VACHE sont à fournir par les parents, étiquetées au nom de l'enfant, elles sont ouvertes une à une, individuellement pour chaque enfant et sont conservées également 48 heures après ouverture au réfrigérateur.

LES BERLINGOTS ET BOUTEILLES DE JUS DE FRUITS sont fournis par la micro-crèche, ils sont ouverts un à un, pour l'ensemble des enfants qui peuvent en consommer et conservés 72 heures après ouverture au réfrigérateur.

LES PETITS POTS DE COMPOTE sont fournis par la micro-crèche et sont conservés au frigo 48 heures après ouverture ou remis aux parents si le prochain repas pris à la micro-crèche dépasse ce délai.

GOÛTERS

Les goûters et collations sont essentiellement naturels et bio, ils sont fournis par la micro-crèche.
Ils sont achetés par le personnel de la crèche dans les commerces de proximité (biocoop, carrefour, boulangerie, …). Ils comprennent, un laitage, un fruit ou une compote et un biscuit.
Nous essayons de proposer des ateliers de préparation de goûters, de boissons, de jus de fruits, afin d'associer le projet pédagogique à la livraison et aux achats que nous pouvons faire.

ACCEPTATION DU PROTOCOLE

L'inscription d'un enfant implique l'acceptation par les parents du présent protocole des repas et goûters sans réserve, ceci par la signature et remise du document « ACCEPTATION DU PROTOCOLE DES REPAS ET GOÛTERS ».
Ce document est un moyen de préserver la santé, la sécurité et la qualité d'accueil des enfants.

Toute modification du protocole des repas et goûters devient immédiatement applicable et fait l'objet d'une nouvelle acceptation des parents.

Il est remis aux parents lors de l'inscription, au personnel employé et aux stagiaires qui s'engagent expressément à le respecter.
La Gestionnaire et le Référent Technique s'engagent à faire respecter le présent protocole des repas et goûters.