

# **Protocol Voeding**

## **Algemeen**

Voeding is van groot belang voor kinderen. Het is daarom van belang dat voeding met de grootste zorg wordt bereid en opgediend. Om de kwaliteit van de voeding zo hoog mogelijk te houden is besloten dit protocol op te stellen. Alle medewerkers van smiley kids die met voeding in aanraking komt dienen dit protocol te kennen. Het management draagt er zorg voor, dat de inhoud van dit protocol opgevolgd wordt.

Per week wordt er 3 maal per week warm gegeten, dit is bij de prijs van de opvang inbegrepen.

I.v.m. de hygiëne krijgt ieder kind een eigen beker, bord en bestek. Door de medewerkers wordt er op toegezien dat de kinderen niet uit elkaars beker drinken of van het bord van een ander eten of het bestek van een ander kind gebruiken. Als een vork, mes of lepel van een kind/medewerker op de grond is gevallen krijgt het kind schoon bestek. Daarbij worden de regels zoals omschreven in het protocol hygiëne gehanteerd tijdens het (voorbereiden) van het eten en na het eten.

## **Bijzonderheden Eten**

In de keuken hangt een overzicht bijzonderheden eten van kinderen met daarbij vermeld eventuele diëten of andere dingen die de kinderen niet mogen eten (bijvoorbeeld uit geloofsovertuiging.) De groepsleiding en algemeen medewerker dienen hiervan op de hoogte te zijn.

## **Afspraken**

- Kinderen gaan voor het eten naar het toilet en wassen hun handen. Tijdens het eten mogen ze in principe niet naar het toilet, uitzonderingen daargelaten.
- Wachten met eten tot iedereen aan tafel zit. Dan wenst iedereen elkaar "smakelijk eten" en mogen de kinderen beginnen.
- De kinderen hoeven hun bord niet leeg te eten, maar worden hiertoe wel gestimuleerd.
- Gebruik voor ieder kind schone slabben en monddoeken en ruim ze op na gebruik.

## **Fles voeding**

### *Algemeen*

- Afgekolfde flesvoeding moet door ouder(s) gekoeld vervoerd worden.
- Accepteer alleen zuigelingen voeding in poedervorm.
- Ieder kind heeft zijn eigen fles en speen.
- De flessen worden 1 maal per week 3 minuten uitkookt in een speciale flessen uitkoker.

- Spenen worden 1 maal per week minimaal 1 minuut uitgekookt in een spenen sterilisator of in de magnetron nadat het water heeft gekookt 1 minuut uitkoken.
- De spenen worden iedere drie maanden vervangen, dit wordt bijgehouden op de schoonmaakregistratielijst. De spenen worden iedere week voor het uitkoken gecontroleerd en indien nodig tussentijds vervangen. Er wordt rekening gehouden met hoe vaak een kindje komt.

#### *Bereiden van de flesvoeding*

- Voor het klaarmaken van de flesvoeding eerst goed de handen wassen met water en zeep en drogen aan een handdoek;
- Voor het bereiden van altijd het water koken;
- Houd de verhouding poeder/water aan zoals op de verpakking vermeld staat aangegeven. Zet de datum en tijdstip van bereiding op de fles;
- Klaargemaakte voeding nooit langer dan een dag bewaren. Moedermelk blijft 2 dagen goed in de koelkast. Datum en tijdstip vermelden van bereiding;

#### *Bewaren*

- Bereide babyvoeding en moedermelk kan bewaard worden bij een temperatuur van **3-7 °C** (bij voorkeur 4 °C). Babyvoeding mag maximaal een uur buiten de koelkast (inclusief voeden);
- Gooi resten flesvoeding weg.
- Bewaar de klaargemaakte voeding op de koudste plaats in de koelkast. Bij koelkasten met de koeling in de achterwand (\*\*\*) of (\*\*\*\*) is het onderin en achterin het koudst. Bij koelkasten met de koeling van boven (\* of \*\*) is het bovenin en achterin het koudst; Flesvoeding bij voorkeur niet plaatsen in de koelkastdeur;

#### *Verwarmen*

De ideale temperatuur voor flesvoeding is **37 °C** (richtlijn). Dit kan op de volgende manier bereikt worden:

- Met gebruik van een flessenwarmer. Na gebruik geen water in laten staan.
- In de magnetron. Zet de fles zonder dop of speen en verwarm de inhoud op de hoogste stand reken bij een vermogen van 700 Watt op 30 seconden per 100 ml. De inhoud mag niet koken. Laat de fles even staan en schud hem dan vervolgens zodat de warmte goed verdeeld wordt.
- Bevroren moedermelk kan het best langzaam ontdooid worden in de koelkast of onder lauw stromend water. Eenmaal ontdooide moedermelk binnen 24 gebruiken, datum en tijd van ontdooien vermelden.
- Moedermelk dient altijd in de flessenwarmer opgewarmd te worden.

### *Schoonmaken*

- Na gebruik worden de flessen direct schoongespoeld.
- Schoonmaken gebeurt met warm water, afwasmiddel en met gebruik van een ragertje of borstel. Goed naspoelen met schoon water. Spenen na iedere voeding schoonmaken onder de kraan of reinig de flessen in de afwasmachine (behalve van kinderen jonger dan 7 maanden).
- De fles (met speen) goed drogen en wegzetten in de koelkast. Wanneer de fles niet in de koelkast gezet wordt dan droog en stofvrij opbergen;

### **Fruit eten**

Voor SMILEY KIDS is het belangrijk dat kinderen naast de "normale" momenten dat er gegeten wordt ook tussen door fruit wordt gegeten. Gemiddeld wordt er éénmaal per dag fruit gegeten. Er worden verschillende soorten fruit geschild door de pedagogisch medewerker of algemeen medewerk(st)er. Tijdens het fruit eten wordt er siroop, sap, thee en/of water gedronken.

### **(voor) Bereiden broodmaaltijd**

De maaltijd wordt zo bereid, dat het bereiden klaar is vlak voordat de kinderen aan tafel gaan. Het voorbereiden van de broodmaaltijd wordt gedaan door de pedagogisch medewerker. De tafel wordt gedekt, de kinderen worden gestimuleerd hierbij de pedagogisch medewerker te helpen, met uitzondering van de babygroep. Voordat de kinderen gaan eten worden de handen gewassen van de kinderen en de pedagogisch medewerker(s). Als iedereen aan tafel zit wordt er smakelijk eten gezongen. De kinderen die met een vork het brood zelf kunnen eten mogen dit doen. De overige kinderen worden begeleid bij het brood eten door de pedagogisch medewerkers. De eerste boterham wordt doorgaans gegeten met vleeswaren of kaas, daarna mogen de kinderen ook zoetwaren.. Tijdens het eten krijgen de kinderen ook iets te drinken (melk of iets anders). De kinderen mogen niet van tafel zonder toestemming van de groepsleiding. Na het eten wordt de tafel afgeruimd door de pedagogisch medewerkers. Hierbij stimuleert ze de kinderen om haar te helpen, met uitzondering van de babygroep.

De pedagogisch medewerker bereidt het brood voor de kinderen die niet zelf hun boterham kunnen smeren. De oudere kinderen (vanaf ongeveer 3 jaar) worden gestimuleerd zelf hun boterham te smeren en te voorzien van beleg.

### *Vleesbeleg, kaas, salades en koude snacks*

- Vermeld de datum van opening op de verpakking van het vleesbeleg en kaas..
- Zet het vleesbeleg en de kaas vlak voor de maaltijd op tafel.
- Zet zoveel vleesbeleg en kaas op tafel als er gebruikt zal worden. Het kan beter een keer worden aangevuld dan dat het erg lang op tafel staat.
- Laat het hartige beleg niet langer dan een half uur op tafel staan.
- Vleeswaren/kaas wat over is, gaat in een afgesloten bewaardoos.

### *Brood*

- Vers brood wat over is, moet dezelfde dag in de diepvries worden gelegd of de volgende dag worden gebruikt als er weer brood wordt gegeten.
- Brood wat uit de diepvries komt, moet dezelfde dag opgemaakt worden en wat er overblijft moet worden weggegooid.
- Brood bewaren in een goed afgesloten plastic zak.
- Is de hoeveelheid brood voor meer dan 1 dag, dan kan deze in de diepvries worden bewaard.
- Oud brood roosteren.

### *Zoet beleg*

- Lees op de verpakking of het product na openen koel bewaard moet worden.
- Bij jam, honing, pasta en dergelijke een schone lepel gebruiken.
- Niet met een vies tafelmes in de potten.

### *Flessen/potten*

- Gebruik geen beschadigde flessen of potten
- Doe de dop op de fles of pot wanneer ze bewaard moet worden.
- Kijk op de verpakking waar de geopende fles/pot bewaard moet worden.
- Houd flessen/potten goed schoon.
- Zet de datum van opening op de pot.

### *Warme snacks*

- Eet warme snacks direct na de bereiding.
- Als er diepgevroren snacks worden bereid, verhit deze dan tot ze gaar zijn.
- Consumeer ze aansluitend op het bereiden.
- Volg bij frituren van snacks de instructie frituren op.

### *Vlees/vis/kip*

- Ontdooi diepgevroren vlees of vis op de volgende wijze:
  - = leg het vlees of de vis in een schaal zodat het dooiwater wordt opgevangen en zet het product ongeveer 24 uur voor het bereiden in de koelkast.
  - = neem voor de bereiding vlees of vis uit de schaal en gooi het dooiwater weg in de gootsteen.
  - = was de schaal met heet sop af en zet hem in de vaatwasmachine.
  - = spoel de gootsteen goed met heet sop om en spoel na met heet water.
- Haal vlees/kip/vis kort voor de bereiding uit de koelkast.
- Verhit vlees/kip/vis gaar tot in de kern (minimaal 75 °C). Gaar vlees ziet er van binnen grijs uit, bij inprikken mag er geen 'roze sap' meer uitkomen. Kip moet van binnen wit zijn.
- Kook mosselen tot de schelpen open gaan. Mosselen die voor het koken open zijn weggooien. Mosselen die na het koken nog gesloten zijn weggooien.
- Leg het warme gare product vlak voor de consumptie op een schone voorverwarmde schaal of voorverwarmd bord.

### *Groenten*

- Was vuile groenten zorgvuldig.
- Haal reeds gewassen en gesneden groenten kort voor het koken uit de koelkast. Zorg ervoor dat rauwkost altijd wordt klaargemaakt met schone materialen (kommen, lepels en dergelijke). Rauwkost is een product uit categorie 1 en levert extra risico's op (geen inactivering van micro-organismen door verhitting).
- Zet rauwkostsalades na het bereiden afgedekt terug in de koelkast tot het tijdstip van consumeren.

### *Eieren*

- Verhit eieren altijd door tot in de kern. Dat betekent bij het koken een hardgekookt ei en bij bakken een gestolde eidooier.

### *Resten*

- Beperk de hoeveelheid resten tot een minimum, kook niet meer dan noodzakelijk is. resten kunnen snel bederven. Koel ze daarom snel af bijvoorbeeld in een bak met koud water en zet ze dan afgedekt, met een datum erop, in de koelkast.
- Bewaar resten maximaal 1 dag en laat etensresten, wanneer ze opgewarmd worden, goed doorkoken, dus door een keer verhitten.
- Maak een gerecht waarin een rest is verwerkt, altijd dezelfde dag op. doe geen nieuwe resten bij oude.
- Bewaar geen resten van gekookte nitraatrijke groenten. (andijvie, bleekselderij, postelein, raapstelen (ijsberg)sla, spinazie en spitskool) en van maaltijden die kant-en-klaar geleverd zijn door ouder(s), snackbar, slager, chinees, cateraar enz.

### *Eten uit Blik*

- Maak de bovenkant van het blik schoon.
- Bewaar geen resten in het blik, maak de inhoud van een geopend blik helemaal op of doe de rest over in een plastic of glazen schaal.
- Open blikken voorzichtig, omdat anders het blikchaafsel in de maaltijd kan komen.
- Gebruik geen producten uit beschadigde of gedeukte blikken.
- Maak geen 'bolle' blikken open, bijvoorbeeld van tomatenpuree, gooi deze meteen weg.

### *Afkoelen en opnieuw verwarmen van maaltijden voor na-etters*

- Schep de maaltijd uit op een koud bord en laat dit maximaal 15 minuten uitdampen.
- Dek de maaltijd af met folie en zet hem in de koelkast tot ze gaan eten.
- Verwarm de maaltijd in de magnetronoven.
- stel dat de magnetronoven aan de ruime kant in, zodat de maaltijd door en door heet wordt.
- Dek de maaltijd af met geperforeerde folie om uitdroging te voorkomen.
- Roer de gerechten zo nu en dan om, want er kunnen plaatselijk koude plekken voorkomen.

### *Frituren*

- Frituur uitsluitend in een elektrische frituse met thermostaat en controlelampje.
- Vul de frituurpan maar voor de helft met vloeibaar vet of olie. Te veel olie geeft kans op spetteren, overbruisen en vlam in de pan.
- Controleer de temperatuur van de olie door een korstje brood in de olie te leggen zodra er een lichte damp van de olie komt. Het broodkorstje moet in een minuut bruin bakken. Soms zijn er ook controlelampjes aanwezig.
- Te lage temperatuur geeft te vette hapjes en te hoge temperatuur geeft producten die te snel bruin worden, terwijl ze van binnen nog niet gaar of warm zijn.
- Frituur kleine porties tegelijk. De baksels moeten kunnen 'zwemmen'.
- Gebruik een vergiet met daarin keukenpapier om de gerechten te laten uitdruppen.
- Gebruik speciaal vloeibaar vet of olie om te frituren, alleen deze kunnen tegen de hoge temperatuur van ca. 180 °C.
- Laat de olie na gebruik afkoelen en zeef deze daarna door een fijne zeef of koffiefilter. De olie moet nog iets warm zijn: dan gaat het makkelijker.
- Gebruik de olie niet meer dan 7 à 8 keer en bewaar deze ook niet langer dan een half jaar. Maak een notitie en bewaar de olie in het keukenkastje.
- Gooi oude olie nooit door de gootsteen, maar doe deze in een fles of pot en gooi die in de vuilnisbak (dit is niet meer in alle gemeenten toegestaan, kijk hiervoor de gemeentelijke instructies na). Zorg ervoor dat er geen vocht uit de verpakking van diepgevroren producten in de hete olie komt. De olie gaat sterk bruisen als dit gebeurt.

### *Barbecueën*

- Haal vlees en salades niet langer dan een half uur van te voren uit de koelkast. Vul regelmatig de voorraad weer aan.
- Dek de producten zoveel mogelijk af.
- Gebruik altijd voorgekookte kip- en worstproducten.
- Gebruik dunne vleesproducten die gemakkelijk gaar gebakken kunnen worden of kook dikke stukken vlees eerst voor.
- Verhit het vlees door en door.
- Leg het gegrilde vlees op een schoon bord.
- Zorg dat de gegrilde producten gescheiden blijven van de rauwe producten. Dus rauwe en bereide producten niet met dezelfde vork/tang aanpakken.
- Gooi alle restanten van bereide en/of rauwe producten weg.
- Voorkom aangebrande delen in de gerechten. Deze kunnen namelijk schadelijke stoffen bevatten.

## **Inkoop/ontvangst**

### **Inkoop**

- Kijk altijd goed naar de houdbaarheidsdatum (T.H.T. of T.G.T.) op de verpakking.  
T.H.T. betekent **Ten minste Houdbaar Tot**. Na de aangegeven datum mag het product nog 2 tot 3 dagen worden gebruikt.  
T.G.T. betekent **Te Gebruiken Tot**. Het product mag na die datum niet meer worden gebruikt.
- Koop producten waarvan de T.H.T. en de T.G.T. datum zo ver mogelijk weg liggen.
- Koop niet te grote hoeveelheden in, zodat de producten op zijn voordat de houdbaarheidstermijn is verstreken.
- Dagverse producten zoals groente, fruit, vlees en vis moeten er bij aankoop fris uitzien.
- De slager, melkboer, bakker, groenteboer en supermarkt moeten voldoen aan een hygiënecode.  
Dit betekent dat zij:
  - vlees, vis, zuivelproducten en gewassen en gesneden groente ook beneden de 7 °C moeten bewaren en afleveren.
  - diepvriesproducten beneden de -18 °C moeten bewaren en afleveren bij -15°C.
- Koop boodschappen die koel en/of diepgevroren moeten worden bewaard, altijd het laatst.
- Gebruik om de 'koelketen' niet te onderbreken bij het boodschappen doen een diepvriesbewaartas. Doe hierin een koelelement en plaats de dagverse producten in de diepvriesbewaartas.
- Onderbreek de 'koelketen' zo kort mogelijk. Ga snel naar het kinderopvangcentrum en berg de dagverse en diepvriesproducten zo snel mogelijk op in de koelkast en diepvriezer.

### **Ontvangst**

De geleverde voedingswaren dienen tussen de 4 °C en de 7 °C graden te zijn. De temperatuur zal 1 keer per maand steekproefsgewijs gecontroleerd worden door de algemeen medewerker die de temperaturen invult op de daarvoor bestemde lijst.

### **Bewaren/opslag**

#### **Ongekoelde opslag**

- Bewaar langhoudbare producten droog, donker en op een niet te warme plaats.
- Zet de producten met de kortste houdbaarheidsdatum vooraan, zodat ze het eerst worden gebruikt (First In First Out = FIFO).
- Maak producten die de T.H.T. datum hebben overschreden binnen 2 à 3 dagen op.
- Sluit geopende verpakking goed af.
- Doe de inhoud van geopende blikken in een koelkastdoos, zet er een datum op en bewaar dit in de koelkast maximaal 1 à 2 dagen.

#### **Gekoelde opslag**

- Temperatuur mag maximaal 7 °C en het liefst 4 °C zijn.

- De temperatuur wordt 1 maal per maand gecontroleerd met een digitale thermometer en ingevuld door de algemeen medewerker op de daarvoor bestemde lijst.
- Koelkast éénmaal per week schoonmaken en 1 maal per maand grondig.
- Zet op warme producten de bereidingsdatum en op koude producten de openingsdatum. Dek of sluit alle producten goed af.
- Houd rauwe en bereide producten gescheiden door het goed af te dekken en zet rauwe producten onderaan in de koelkast te zetten.
- Zet de producten met de kortste houdbaarheidsdatum vooraan, zodat ze het eerst worden gebruikt (FIFO).
- Maak producten die de T.H.T. datum hebben overschreden binnen 2 dagen op.
- Gooi producten die de T.G.T. datum hebben overschreden weg.
- Zet nooit dampende gerechten in de koelkast, koel deze eerst af.
- Maaltijden voor de kinderen worden 1 dag van tevoren uit de diepvries gehaald en ontdooid in de koelkast.
- Maaltijden die nog niet (volledig) ontdooid zijn in de koelkast, worden ontdooid in de magnetron.

**Bewaar de volgende producten altijd koel:**

- Boter/margarine/halvarine.
- Eieren. Gooi beschadigde eieren weg.
- Fruit: zacht fruit in de groentela, gekookt fruit (appelmoes, stoofpeertjes) maximaal 3 dagen.
- Groente: in de groentela.
- Jus: afgesloten in een kom maximaal 1 dag. Warm jus maximaal 1 keer op.
- Kaas: goed afgesloten in een koelkastdoos of huishoudfolie
- Melk(producten): sluit de verpakking na gebruik. Eén uur buiten de koelkast bewaren verkort de houdbaarheid met 1 dag. Gesteriliseerde melk na openen in de koelkast bewaren.
- Nagerechten: sluit de verpakking van kant en klare gerechten goed.
- Bewaar zelf bereide gerechten in een plastic of glazen schaal, afgedekt in de koelkast maximaal 1 dag.
- Rauwkost: maximaal 1 dag bewaren.
- Sauzen als slasaus, ketchup, mayonaise en dergelijke na openen in de koelkast bewaren.
- Sondevoeding: na openen binnen 8 uur opmaken.
- Gesneden vleeswaren bederven sneller dan vleeswaren 'aan het stuk'. Bewaar gesneden vleeswaren niet langer dan 2 dagen.
- Voorverpakte vleeswaren tot aan de T.H.T. datum bewaren. Als de verpakking geopend of beschadigd is, bederven ze net zo snel als verse vleeswaren.
- Halal vlees wordt gescheiden bewaard
- Overige producten die hierboven niet vermeld staan, worden bewaard volgens de instructies van de voedingswijzer.



### **De diepvries opslag**

- De temperatuur moet  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  tot  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  zijn.
- Verpakkingen moeten goed gesloten zijn
- Kant- en klare producten bewaren tot de aangegeven T.H.T. datum, daarna binnen 2 dagen opmaken.
- Zet op de producten die je zelf invriest de datum en bewaar deze zelf ingevroren producten maximaal 3 maanden.
- Berg nieuwe producten achteraan of onderaan op.
- Hanteer het First In First Out (FIFO) principe. Dus gebruik datgene wat er het langst in ligt het eerst.
- Ontdooi diepvriesproducten op een schoon afgedekt bord in de koelkast of in de magnetron op de ontdooi-stand.
- Vriezer eenmaal per drie maanden ontdooien en schoonmaken.

### **Serveren/opdienen**

Het serveren/opdienen van de maaltijd is net zo belangrijk als het (voor)bereiden van de maaltijd. Wanneer de volgende punten in acht worden genomen zal dit de maaltijd alleen maar ten goede komen:

- Serveer de gerechten vlak voordat de maaltijdgebruikers aan tafel gaan, zodat warme gerechten warm blijven en koude gerechten koud;
- Serveer met schoon materiaal en niet in glas;
- Zorg dat het materiaal is aangepast aan de porties en schoon is;
- De tafels dienen schoon te zijn en gebruik indien mogelijk een tafelkleed of placemats;
- Veeg voor het opdienen de schaal- en schotelranden schoon met keukenpapier;
- Zorg ervoor dat op de schotelrand geen voedsel ligt. Je kunt de schotel dan veel beter vasthouden;
- Voor kinderen die 'na-eten', handelen als bij de instructie 'afkoelen opnieuw verwarmen voor 'na-eters'.
- Gebruik altijd opschepmateriaal.

## **Afruimen/afwassen**

### *Afruimen*

- Scheid bij het afruimen etensresten van ander afval.

### *Afwassen met de hand*

- Ontkliek de vaat.
- Spoel alles voor met handwarm water (ca. 35-40 °C), was af met heet sop (ca. 55-60 °C) en een schone borstel en spoel na met heet water (66-70 °C).
- Droog af met schone theedoeken en doe deze na gebruik in de was.
- Houd de schone vaat gescheiden van de vuile vaat.
- Was ook afwasborstels en pannensponsjes uit. Doe de pannensponsjes zo mogelijk in de was.

### *Machinale afwas*

- Ontkliek de vaat.
- Vaat sorteren en in de machine zetten:
  - = het minst vuile serviesgoed er eerst inzetten.
  - = de machine niet te vol laden.
  - = het servies er zo inzetten dat er geen water in kan blijven staan.
- De juiste hoeveelheid afwasmiddel en naglans toevoegen (lees de gebruiksaanwijzing op de verpakking)
- Als de machine klaar is de vaat uit laten wasemen, uithalen met schone handen en eventueel nadrogen met een schone theedoek.
- Reinig de machine na afloop van het vaatwasproces van binnen en van buiten.
- Afwasborstel zo mogelijk dagelijks meewassen in de vaatwasmachine.
- Een huishoudafwasmachine instellen op het 65 °C afwasprogramma.
- In een bedrijfsafwasmachine moet het waswater de volgende temperaturen hebben:
  - = voorspoelfase 35 tot 45 °C.
  - = wasfase 55 tot 65 °C.
  - = naspoelfase 80 tot 85 °C