



DE AVONTURIERS
Spelenderwijs ontdekken

Protocol Voeding

bestemd voor alle beroepskrachten werkzaam bij De Avonturiers



Protocol Voeding

Inhoudsopgave

Inleiding	Pag. 3
Hoofdstuk 1: Algemeen	Pag. 4
1.1 Vaste en rustige eetmomenten	
1.2 Gemiddelde hoeveelheden	
1.3 Allergieën en individuele afspraken	
1.4 Traktaties en feestjes	
Hoofdstuk 2: Voedingsaanbod voor kinderen tot 1 jaar	Pag. 5
2.1 Drinken	
2.2 Eten	
Hoofdstuk 3: Voedingsaanbod voor kinderen vanaf 1 jaar	Pag. 7
3.1 Drinken	
3.2 Eten	
Hoofdstuk 4: Voedingsaanbod op de BSO	Pag. 9
4.1 Drinken	
4.2 Eten	
4.3 Kookclub	
Hoofdstuk 5: Hygiëne rondom aanleveren, bewaren en bereiden van voeding	Pag. 11
5.1 Algemeen	
5.2 Flesvoeding en borstvoeding	
5.3 Aangeleverde maaltijden door ouders/verzorgers (1 tot 4 jaar)	
5.4 Specifieke afspraken t.a.v. de Kookclub	
Bijlage: Bewaarwijzer	Pag.14



DE AVONTURIERS
Spelenderwijs ontdekken

Datum: Januari 2017

Protocol Voeding

Inleiding

Dit voedingsprotocol is opgesteld in samenwerking met Pedagogisch Medewerkers en de Oudercommissie van onze organisatie. Bij het opstellen van het protocol zijn verschillende informatiebronnen gebruikt waaronder de laatste adviezen vanuit het Voedingscentrum (aangeduid met een *), informatie uit de Groeigids (groeigids.nl) en telefonisch overleg met de Jeugdverpleegkundige van het consultatiebureau, verbonden aan de GGD Hart van Brabant.

Dit protocol biedt algemene richtlijnen die Pedagogisch Medewerkers volgen in de dagelijkse praktijk; het protocol is dus opgesteld aan de hand van algemene adviezen vanuit bovengenoemde bronnen. Indien u als ouder/ verzorger voor u kind(eren) specifieke wensen heeft of vanuit het consultatiebureau kind specifieke adviezen heeft gekregen met betrekking tot het eten en drinken van uw kind(eren), dan kunt u dit uiteraard bespreken met onze Pedagogisch Medewerkers. Een uitgebreidere toelichting hierover vindt u onder het kopje "allergieën en individuele afspraken".

Tot slot

De ontwikkeling van kinderen staat voor onze organisatie centraal, ook op het gebied van voeding en gezondheid. Proeven, proberen, ontdekken, experimenteren en af en toe en met mate genieten van iets lekker horen daarbij. De doelstelling van ons voedingsprotocol is dus niet alleen het aanbieden van gezonde voeding. We hebben ook voor ogen dat kinderen leren verstandige keuzes te maken met betrekking tot voeding en daarmee een gezonde levensstijl eigen maken.



DE AVONTURIERS
Spelenderwijs ontdekken

Datum: Januari 2017

Protocol Voeding

Hoofdstuk 1: Algemeen

1.1 Vaste en rustige eetmomenten

Wij hanteren vaste eettijden. Dit zorgt voor een herkenbaar ritme en dat levert de kinderen rust op. We eten samen aan tafel. Wij nemen rustig de tijd om te eten en zorgen voor een fijne sfeer. Onze Pedagogisch Medewerkers geven het goede voorbeeld aan tafel. Zij eten samen met de kinderen en begeleiden de maaltijd. Onze Pedagogisch Medewerkers bepalen wanneer het kind eet en het kind bepaald uit een gezond voedingsaanbod wat het eet en hoeveel het daarvan eet. Wij stimuleren en sturen aan en dringen geen eten op.

1.2 Gemiddelde hoeveelheden

In het voedingsaanbod van kinderen hanteren wij de hoeveelheden die zijn gegeven in het advies van het Voedingscentrum. Dit zijn hoeveelheden, inclusief het eten en drinken dat kinderen 's morgens en 's avonds van thuis krijgen. De hoeveelheden zijn gemiddeldes en dienen als richtlijn voor Pedagogisch Medewerkers en ouders/verzorgers. In overleg met ouders/verzorgers passen wij de hoeveelheden aan op de behoeftes van uw kind(eren).

1.3 Allergieën en individuele afspraken

Wij houden rekening met allergieën van kinderen. Er is ook ruimte om individuele afspraken te maken bijvoorbeeld wanneer vanuit het consultatiebureau specifieke adviezen zijn gegeven. Wanneer het noodzakelijk is om af te wijken van het voedingsbeleid, bijvoorbeeld bij een dieet of een bepaalde (geloofs)overtuiging, dan horen onze Pedagogisch Medewerkers dit graag van u.

1.4 Traktaties en feestjes

Een verjaardag betekent feest en bij een verjaardag komt vaak een traktatie kijken. Er kan zowel een niet-eetbare traktatie als een eetbare traktatie aangeboden worden. Wij vinden het belangrijk dat de eetbare traktaties zo gezond mogelijk zijn. Wij vragen dan ook om traktaties zo klein mogelijk te houden en niet te calorierijk te maken. Bij twijfel door de Pedagogisch Medewerkers wordt de traktatie in de tas van de kinderen gestopt en mag het mee naar huis worden genomen. In dat geval bieden wij een gezonde variant aan.



Protocol Voeding

Hoofdstuk 2: Voedingsaanbod voor kinderen tot 1 jaar

Het aanbieden van voeding aan baby's gebeurt volgens eigen schema of op verzoek. Wij hanteren onderstaande aandachtspunten voor hun voeding.

2.1 Drinken

Melk:

- Met de ouders is besproken of hun kind borstvoeding of flesvoeding krijgt.
- De afgekolfde borstvoeding leveren ouders voldoende gekoeld of ingevroren (in kleine porties) aan op het kinderdagverblijf.
- Ouders leveren geen klaargemaakte flesvoeding aan. Ouders leveren het aantal flessen met de juiste hoeveelheid water die het kind op het kinderdagverblijf drinkt aan, met daarbij potjes met poeder. Liefst met een extra poedertje als reserve.
- Alle flessen, zowel borstvoeding als flesvoeding, worden door ouders voorzien van naam en datum.
- De Pedagogisch Medewerkers op de groep noteren bij binnenkomst welke voeding meegenomen is op een daartoe bestemd formulier
- In overleg met ouders gaan wij over op gewone melk.
- Meer informatie over Hygiëne rondom aanleveren, bewaren en bereiden van fles- en borstvoeding die hoofdstuk 5

Ander drinken:

- Naast borstvoeding of flesvoeding krijgen kinderen water of lauwe licht gezette* (slappe) thee. Bij laatst genoemde wisselen we af tussen vruchten-, groene- en rooibos thee.
- Een kind hoeft bij ons de beker niet helemaal leeg te drinken. Als een kind de beker niet leegdrinkt, heeft hij simpelweg geen dorst. Wij stimuleren de kinderen wel, maar dringen geen drinken op.

2.2 Eten

(Eerste) hapjes:

- Wij starten met het geven van de eerste hapjes in overleg met ouders. Volgens de richtlijn Voeding en eetgedrag voor de Jeugdgezondheidszorg is dit tussen de 4 en 6 maanden. We beginnen met de zogenaamde "oefenhapjes", waarbij het fruit gepureerd is. Zodra kinderen hapjes krijgen, laten we ze de mondmotoriek oefenen met een (ondiep, plastic) lepeltje.
- In overleg met de ouders gaan we de melkvoedingen steeds meer vervangen en gaat het kind steeds meer echte maaltijden eten. Ouders geven dit zelf aan.
- De fruithapjes worden door ons vers gepureerd. Groentehapjes nemen ouders zelf mee.
- Aan een zachte smaak went een kind makkelijker. Het fruit waarmee we beginnen is bijvoorbeeld, peer, banaan en meloen.
- Bij de Avonturiers geven wij kinderen boven het jaar in principe geen groentehapjes meer. Vanaf deze leeftijd kunnen kinderen met de ouders mee eten. Uitzondering zijn kinderen die om 19.00 worden opgehaald. Meer informatie hierover vindt u in het volgende hoofdstuk

Broodmaaltijd:

Wij besmeren het fijn volkoren brood altijd met een beetje zachte margarine*. Kinderen tot 4 jaar kunnen het beste margarine eten. Hierin zitten veel onverzadigde (goede) vetten die kinderen in hun eerste levensjaren hard nodig hebben. Meer beleg dan margarine hoeft niet. Mogen kinderen in overleg met ouders toch beleg op hun brood, kiezen we uit:

- Appelstroop (zoet)
- Biologische fruitspread (jam) (zoet)
- Zuivelspread (zoet)
- Sandwichspread (zoet)



DE AVONTURIERS
Spelenderwijs ontdekken

Datum: Januari 2017

Protocol Voeding

- Vleesbeleg: kip- of kalkoenfilet (zoet)
- Jong (belegen) kaas (zoet)
- Wij geven kinderen onder het jaar geen honing. Honing kan besmet zijn met een bacterie waar jonge kinderen erg ziek van kunnen worden.

Tussendoortjes:

In overleg met ouders kunnen wij de kinderen onder het jaar ook tussendoortjes aanbieden. Dit wordt in de middag aangeboden, samen met wat drinken. Als tussendoortjes kiezen wij uit:

- Soepstengel
- Rijstwafel
- Rozijnen (zwavelvrije)
- Cracker



Hoofdstuk 3: Voedingsaanbod voor kinderen vanaf 1 jaar

3.1 Boterhammen in de ochtend

Kindjes die vroeg in de ochtend worden gebracht (tussen 7.00 en 7.15) mogen hun ontbijtje in de vorm van een boterham op het kinderdagverblijf nog even rustig eten. Deze boterham wordt, gesmeerd van thuis uit meegegeven. De boterhammen die de kinderen 's middags eten worden wel door ons verzorgd.

3.2 Drinken

Melk:

- Bij de boterhammen krijgen de kinderen gewone melk. De kinderen mogen naar behoefte melk drinken. Wij stimuleren de kinderen het op te drinken, maar dringen niets op.

Ander drinken:

- Kinderen krijgen bij ons water of licht gezette* (slappe) thee. Bij laatst genoemde wisselen we af tussen vruchten-, groene- en rooibosthee. Daarnaast schenken we in de middag fruitwater (water waar stukjes fruit in liggen).
- Wij houden in principe vaste drinkmomenten aan, maar kinderen mogen tussendoor altijd water drinken. Vooral bij warm weer wordt er extra water aangeboden.

3.3 Eten

Fruit:

- Het fruit- en drinkmoment is om 9.30
- Kinderen krijgen bij ons als uitgangspunt 1 stuk fruit per dag. Dit is meestal twee halve stukken van twee fruitsoorten. Mochten de kinderen meer willen, dan is dat altijd mogelijk. Kinderen mogen kiezen welk fruit ze willen.

Broodmaaltijd:

Rond 11.30 uur gaan we aan tafel voor de broodmaaltijd. Wij besmeren het fijn volkoren brood altijd met een beetje zachte margarine*. Kinderen tot 4 jaar kunnen het beste margarine eten. Hierin zitten veel onverzadigde (goede) vetten die kinderen in hun eerste levensjaren hard nodig hebben. Kinderen krijgen naar behoefte en in overleg met ouders boterhammen.

Als beleg bieden wij zowel hartig als zoet beleg aan. Hartig beleg is niet per se beter dan zoet beleg. Variatie is belangrijk. Daarom laten we de kinderen een gelijk aantal zoet en hartig beleg kiezen. Wij zorgen ervoor dat het beleg mager is en niet te veel calorieën en/of ongezonde vetten bevat. Ook letten we op de hoeveelheid suiker en zout.

- Appelstroop (zoet)
- Biologische fruitspread (jam) (zoet)
- Zuivelspread (hartig)
- Sandwichspread (hartig)
- Vruchtenhagel (zoet)
- Vleesbeleg: ham, kip- of kalkoenfilet (hartig)
- Jong (beleg) kaas (hartig)
- Eitje (incidenteel, hartig)

Voeding die wij niet geven:

- (smeer)Leverworst: in (smeer)leverworst zit namelijk veel vitamine A. het kan schadelijk zijn als een kind structureel teveel vitamine A binnenkrijgt. Aangezien het kind thuis al (smeer)leverworst zou kunnen krijgen, bieden wij uit voorzorg geen (smeer)leverworst aan.



DE AVONTURIERS
Spelenderwijs ontdekken

Datum: Januari 2017

Protocol Voeding

- Smeerkaas: In smeerkaas zitten veel zouten en dat is niet goed voor de nieren van de kinderen. Aangezien het kind thuis al smeerkaas zou kunnen krijgen, bieden wij uit voorzorg geen smeerkaas aan.
- Rauwe voedingsproducten: Wij geven kinderen geen producten van rauw vlees, zoals filet american, ossenworst, carpaccio ect.*

Tussendoortjes:

- Wij bieden twee keer per dag een tussendoortje aan; om 15.00u en rond 16.30u.
- Wij bieden afwisselend de volgende tussendoortjes aan:
 - Rijstwafel
 - Soepstengel
 - Rozijntjes (zwavelvrije)
 - Cracker

3.4 Warm eten op het kinderdagverblijf 1 jaar tot 4 jaar.

Kinderen die tot 19.00 uur aanwezig zijn, kunnen hun warm eten bij ons te nuttigen. De maaltijd wordt tussen 18.00 uur en 18.30 uur gegeten. Dit tijdstip is gekozen omdat dan de meeste anderen kinderen inmiddels opgehaald zijn en kindjes dan rustig aan tafel op groep 3 kunnen eten, terwijl de andere kinderen die eerder opgehaald worden nog lekker kunnen spelen. De Pedagogisch Medewerker stimuleert een kindje om te eten maar dwingt niet. Is niet alles op dan geven we het restant mee naar huis. Een toetje kan een kind thuis eten nadat het is opgehaald; onze Pedagogisch Medewerkers geven dit niet. Gezien het gezonde voedingsbeleid dat gehanteerd wordt, wordt een vergeten maaltijd dus niet vervangen met een boterham.

In hoofdstuk 5 van dit protocol staat beschreven hoe de maaltijden aangeleverd en bewaard dienen te worden.



Hoofdstuk 4: Voedingsaanbod op de BSO

4.1 Drinken

Melk:

- Bij de boterhammen krijgen de kinderen gewone melk. De kinderen mogen naar behoefte melk drinken. Wij stimuleren de kinderen het op te drinken, maar dringen niets op.

Ander drinken:

- Kinderen krijgen bij ons water of licht gezette* (slappe) thee. Bij laatst genoemde wisselen we af tussen vruchten-, groene- en rooibosthee. Daarnaast schenken we 1x per dag ranja zonder toegevoegde suikers. Wanneer kinderen na 1 beker ranja nog dorst hebben schenken wij water.
- Wij houden in principe vaste drinkmomenten aan, maar kinderen mogen tussendoor altijd water drinken. Vooral bij warm weer wordt er extra water aangeboden.

4.2 Eten

Fruit:

Tijdens de schoolweken starten we de middagen met een fruit en - drinkmoment. Kinderen krijgen bij ons als uitgangspunt ½ tot 1 stuk fruit per dag. Kinderen mogen kiezen welk fruit ze willen. Op vakantiedagen mochten kinderen wat extra fruit eten omdat zij op deze dagen de fruitpauze van school missen.

Broodmaaltijd:

Wij besmeren het fijn volkoren brood altijd halvarine of margarine* uit een kuipje. Als beleg bieden wij zowel hartig als zoet beleg aan. Hartig beleg is niet per se beter dan zoet beleg. Variatie is belangrijk. Daarom laten we de kinderen een gelijk aantal zoet en hartig beleg kiezen. Wij zorgen ervoor dat het beleg mager is en niet te veel calorieën en/of ongezonde vetten bevat. Ook letten we op de hoeveelheid suiker en zout.

- Appelstroop (zoet)
- Jam (zoet)
- Zuivelspread (hartig)
- Sandwichspread (hartig)
- Vruchtenhagel (zoet)
- Vleesbeleg: ham, kip- of kalkoenfilet (hartig)
- Jong (beleg) kaas (hartig)
- Eitje (incidenteel, hartig)

Voeding die wij niet geven:

- (smeer)Leverworst: in (smeer)leverworst zit namelijk veel vitamine A. het kan schadelijk zijn als een kind structureel teveel vitamine A binnenkrijgt. Aangezien het kind thuis al (smeer)leverworst zou kunnen krijgen, bieden wij uit voorzorg geen (smeer)leverworst aan.
- Smeerkaas: In smeerkaas zitten veel zouten en dat is niet goed voor de nieren van de kinderen. Aangezien het kind thuis al smeerkaas zou kunnen krijgen, bieden wij uit voorzorg geen smeerkaas aan.
- Rauwe voedingsproducten: Wij geven kinderen geen producten van rauw vlees, zoals filet american, ossenworst, carpaccio ect.*

Kookclub

Met veel enthousiasme is een aantal jaar geleden de kookclub van start gegaan. Samen met een Pedagogisch Medewerker gaan de kinderen samen aan de slag. Vanaf 8 jaar mogen kinderen, met



DE AVONTURIERS
Spelenderwijs ontdekken

Datum: Januari 2017

Protocol Voeding

toestemming van ouders/verzorgers (dit i.v.m. de extra kosten die in rekening worden gebracht), zich voor de kookclub opgeven. Inschrijven kan via het inschrijfformulier op de locatie.
De coördinator van de Kookclub zorgt iedere week voor een smakelijk menu. Bij het opstellen van dit menu wordt rekening gehouden met de aanbevelingen vanuit het Voedingscentrum (Schijf van 5). Het beoogde doel van de kookclub is echter breder dan het de kinderen voorzien van een voedzame maaltijd. Zoals in de inleiding van dit voedingsprotocol reeds is aangekomen staat ook de ontwikkeling van kinderen centraal. Proeven, proberen, ontdekken en experimenteren horen er bij de kookclub ook bij. Daarnaast oefenen kinderen onbewust vaardigheden (het snijden van groenten is een mooi voorbeeld voor het oefenen van de fijne motoriek) en doordat zij ook mee helpen met het opruimen van de keuken en het in- en uitruimen van de vaatwasser leren zij mede verantwoordelijkheid te dragen voor hun omgeving.

Met de kinderen wordt regelmatig gesproken over het belang van het maken van verstandige keuzes te maken met betrekking tot voeding en daarmee een gezonde levensstijl. Op de kookclub geloven wij niet in het verbieden of uitbannen van alle zogenaamde "slechte" etenswaar. Verbieden betekent namelijk dat we de kinderen afhankelijk maken én gehouden van anderen (in dit geval volwassenen). Waar wij juist naartoe willen is dat kinderen zelf weloverwogen keuzes leren maken, ook met betrekking voeding en een gezonde levensstijl. Wij hebben voor ogen kinderen te begeleiden naar proactieve individuen die verantwoordelijkheid nemen voor hun eigen leven: geluk, plezier én gezondheid.



Protocol Voeding

Hoofdstuk 5: Hygiëne rondom aanleveren, bewaren en bereiden van voeding

5.1 Algemeen

Bereiding

- Voeding wordt altijd bereid in een schone omgeving waarbij gebruik wordt gemaakt van schoon keukenmateriaal
- Voedselbereiding en verschenken gebeurt op gescheiden plaatsen
- De Pedagogisch medewerker draagt altijd zorg voor een goede handhygiëne: zij wassen hun handen met water en zeep voordat zij voeding bereiden, voor het eten, na ieder toiletbezoek en na het verschenken van de kinderen.
- De handen van de kinderen worden gewassen met water en zeep voor het eten en na een toiletbezoek.
- Fruit wordt voor gebruik gewassen om stof en vuil te verwijderen en/of geschild en gesneden. Geprakt fruit wordt afgedekt. Snoeptomaatjes en druiven worden doorgesneden over de lengte i.v.m. verslikings- en verstikkingsgevaar
- Ingevroren producten worden afgedekt en ontdooit in de koelkast of in de magnetron op ontdooistand.
- Producten worden zo kort mogelijk voor gebruik uit de koelkast gehaald
- Van producenten wordt voor gebruik de houdbaarheidsdatum gecheckt
- Rauwe ingrediënten worden verhit tot minimaal 75°C in de kern
- Na bereiding wordt het aanrecht en het keukengerei direct schoongemaakt.
- Na het tafelmoment worden de tafels afgedaan, kruimels en etensresten op en rond de tafels worden opgeruimd
- Drinkbekers/flessen, bestek en worden na ieder gebruik afgewassen
- Vaatdoeken worden uitgespoeld met heet water en minimaal elk dagdeel vervangen. Bij zichtbare verontreiniging en na vuile klusjes wordt een vaatdoek direct vervangen.
- Afval (o.a. etensresten) wordt opgeborgen in gesloten prullenbakken; de zakken worden dagelijks vervangen

Nuttigen

- Ieder kind krijgt een bord, beker en/of bakje. Pedagogisch medewerkers zien er op toe dat kinderen allemaal hun eigen eetgerei gebruiken.
- Na het klaarmaken van de groentehapjes voor de kinderen onder het jaar, voelen wij even of het eten niet te warm.
- In buitenruimten wordt het nuttigen van zoete etenswaren beperkt
- Bij buiten zoet (ranja) drinken worden rietjes gebruikt om te voorkomen dat een bij of wesp in de mond of keel terecht komt
- Plakkerige handen en monden worden bij buiten spelende kinderen direct schoongemaakt

Bewaren:

- Verpakkingen die beschadigd of met een korte houdbaarheidsdatum gebracht worden, worden teruggebracht naar de winkel
- Gekoelde producten worden na aflevering of aankoop meteen in de koelkast opgeborgen
- De koelkast staat dusdanig ingesteld dat de temperatuur onder de 4°C is
- Producten worden na opening voorzien van een datum (middels watervaste stift op verpakking of een sticker) Ook op voeding die uit de vriezer is gehaald of is bereid wordt voorzien van een datum.
- Op alle groepen is een bewaarwijzer aanwezig zie bijlage 1 van dit protocol
- Bederfelijke producten, zoals vleeswaren, leggen we na gebruik weer in de koelkast. We gooien deze producten weg als de "te-gebruiken-tot"-datum is verlopen. Gekoelde producten die langer dan 30 minuten buiten de koelkast zijn geweest weg



Protocol Voeding

- We gebruiken afsluitbare bakjes om eten te beschermen tegen uitdrogen, bacteriën en schadelijke stoffen
- Restjes worden niet hergebruikt
- De extra porties die tijdens de kookclub worden gekookt, worden door de pedagogisch medewerker afgekoeld tot kamertemperatuur waarna ingevroren

5.2 Fles- en borstvoeding

Aanleveren en bewaren:

- Borstvoeding: gekoeld aangeleverde borstvoeding plaatsen we zo snel mogelijk onderin een koelkast met een temperatuur onder de 4 °C. De aangeleverde melk mag maximaal 1 dagen oud zijn en dient op de dag van aanlevering gebruikt te worden.
- Ingevroren borstvoeding bewaren we maximaal 3 maanden in de vriezer mits de borstvoeding binnen 24 uur na kolven is ingevroren bij een temperatuur van -18 °C of lager. Moedermelk wordt in de koelkast ontdooid en moet binnen 24 uur gebruikt worden. Eenmaal ontdooid moedermelk wordt niet meer ingevroren.
- Flesvoeding: de flessen met de juiste hoeveelheid water plaatsen we onderin de koelkast. Het poeder zetten we op de daarvoor bestemde plank op de keuken.
- De flesjes van de kinderen zijn voorzien van naam en datum. Hier zorgen de ouders voor.
- De afgekolfde borstvoeding is voorzien van naam en datum. Hier zorgen de ouders voor.
- Pedagogisch Medewerkers noteren bij afgifte de hoeveelheid en staat van aanleveren.

Bereiding:

- We maken de flesvoeding per fles klaar en niet al van tevoren.
- Flesvoeding staat tijdens het voeden niet langer dan 1 uur buiten de koeling
- Het water van de flesvoeding verwarmen we in de magnetron.
- Borstvoeding verwarmen we in een flessenwarmer.
- We laten de melk niet warmer worden dan 30-35°C (drinktemperatuur). Dit is met name van belang voor borstvoeding, omdat de beschermende stoffen in deze voeding verloren gaan als de melk te warm wordt.
- We druppelen klaargemaakte melk op de binnenkant van de pols om te voelen of deze niet te warm is.

Schoonmaken:

- Voeding die overblijft na het voeden gooien we weg.
- Na het drinken spoelen we de fles en speen schoon met koud water en stoppen het daarna in de tas van het kind. Ouders/verzorgers van kinderen met een eigen fles, dragen de verantwoordelijkheid voor de reiniging van deze flessen. Flessen van De Avonturiers zelf worden na gebruik gereinigd in de vaatwasser of met afwasmiddel en heet water.

5.3 Aangeleverde maaltijden door ouders/verzorgers (18 maanden+)

- De maaltijd moet gekoeld aangeleverd worden, voorzien van naam en datum van bereiding. De maaltijd mag niet langer dan 30 minuten uit de koeling zijn geweest.
- De meegegeven maaltijd moet kant-en-klaar aangeboden. De Pedagogisch Medewerker warmt de maaltijd alleen nog op in de magnetron.
- Bij twijfel van versheid door de Pedagogisch Medewerker wordt de maaltijd niet gegeven.
- De warme maaltijd wordt gegeten op groep 3 waar u kind netjes aan tafel kan eten terwijl de andere kinderen die eerder opgehaald worden daar nog lekker kunnen spelen.
- Het is de verantwoordelijkheid van de ouders dat er een warme maaltijd is voor een kind dat tot 19.00 uur aanwezig is.



DE AVONTURIERS
Spelenderwijs ontdekken

Datum: Januari 2017

Protocol Voeding

5.4 Specifieke afspraken t.a.v. de Kookclub

- De Pedagogisch medewerker draagt altijd zorg voor een goede handhygiëne: zij wassen hun handen met water en zeep voordat zij voeding bereiden, voor het eten, na ieder toiletbezoek en na het verschonen van de kinderen.
- De handen van de kinderen worden gewassen met water en zeep voor het eten en na een toiletbezoek. De Pedagogisch medewerker ziet er tussendoor op toe dat de kinderen hun handen direct opnieuw wassen indien nodig (bijvoorbeeld nadat een kind heeft gekrabd, geniest, gehoest etc.)
- De Pedagogisch medewerker hanteert het fornuis en de oven.
- Alleen onder direct toezicht van de Pedagogisch Medewerker mogen kinderen in de pan roeren en/of gebruik maken van een schilmes.



DE AVONTURIERS
Spelenderwijs ontdekken

Datum: Januari 2017

Protocol Voeding

Bijlage: Bewaarwijzer

Vleeswaren na opening:	Koelkast	Diepvries
Kipfilet	4 dagen	3 maanden
Ham	4 dagen	3 maanden
Zuivel na opening:	Koelkast	Diepvries
Halfvolle melk	3 dagen	Niet invriezen
Zuivelspread	3 dagen	Niet invriezen
Plakken kaas	3 dagen	Niet invriezen
Smeerboter	2 weken	2 maanden
Babyvoeding na opening:	Koelkast	Diepvries
Verse moedermelk	48 uur	6 maanden
Ontdooide moedermelk	24 uur	Niet meer invriezen
Flesvoeding (bereid)	1 uur kamertemp *	Niet invriezen
Fruithap (vers)	1 dag	8 maanden
Groentehap (vers)	1 dag	8 maanden
Dranken na opening:	Koelkast	Diepvries
Ranja	2 maanden	Niet invriezen
Overig na opening:	Koelkast	Diepvries
Brood	2 dagen (ongekoeld)	2 weken
Fruitspread	1 maand	Niet invriezen
Sandwichspread	1 maand	Niet invriezen
Product na opening:	Na opening te bewaren:	
Koekjes, crackers, soepstengels, rijstwafels	1 maand	
Appelstroop	1 maand	
Vruchtenhagelslag	1 maand	