

Abeltje Peuterspeelzaal Protocol: Voeding

Laatst gewijzigd: 25 november 2014

Auteur: Michèle Goeman

Eigen bestek en bekens

De kinderen krijgen eigen bestek en bekens in verband met de hygiëne. Ook met het eten van het fruit worden er eigen bakjes gebruikt.

Bereiden voedsel

Het eten voor de kinderen wordt altijd hygiënisch bereid.

Er wordt altijd eerst gekeken naar een houdbaarheidsdatum.

Bij twijfel over de kwaliteit van het eten wordt het niet gebruikt.

Fruit en groenten wordt voor gebruik altijd gewassen.

Pedagogisch medewerk(st)ers wassen altijd eerst hun handen voor ze voedsel bereiden.

Er wordt altijd schoon servies gebruikt. De tafel of het aanrecht waar het op wordt klaargemaakt is ook altijd schoon. Na het bereiden van het voedsel worden de kruimels ook opgeruimd.

Bewaren voedsel

Er wordt door iedereen toegezien op de houdbaarheidsdatum. Op alle verpakkingen wordt genoteerd wanneer het is geopend: de interne verbruiksdatum. Voor ieder gebruik wordt er op beiden gecontroleerd.

Producten staan niet langer dan 30 min. buiten de koelkast. In de zomer wordt er extra gelet op producten die slecht tegen warmte kunnen en bederven (de melk wordt ingeschonken en eigenlijk weer gelijk terug gezet in de koelkast).

Verpakkingen worden voor het bewaren van voedsel goed gesloten.

Na aflevering van gekoelde producten worden ze zo snel mogelijk (binnen 30 min.) in de koelkast gezet. Zijn producten te lang buiten de koelkast, dan worden ze weggegooid.

De koelkasttemperatuur wordt in de gaten gehouden. Temperatuur van een glas water wordt genoteerd.

Afwassen

Er wordt altijd meteen goed afgewassen na het eten en drinken.

Voor alles wordt opgeruimd wordt er natuurlijk gekeken of alles daadwerkelijk schoon is geworden.

Spullen worden nooit nog een keer gebruikt voordat ze worden afgewassen.