



Protocole des repas pris à la halte-garderie

Accueil pour 12 enfants.

Principes généraux :

Ce protocole a pour but d'éviter la manifestation d'un danger majeur : **la toxi-infection alimentaire.**

Les mesures de prévention de l'apparition de ces manifestations consistent à :

- ✓ éviter les contaminations,
- ✓ respecter la chaîne du froid.

Tracabilité au quotidien :

Un calendrier de relevé de températures du réfrigérateur est affiché et complété par l'équipe.

Un tableau d'émergence pour le nettoyage quotidien du réfrigérateur, du four à micro-ondes et des plans de travail est complété par l'agent chargé de l'entretien et du ménage.

Les produits d'entretien sont stockés dans un espace fermé et rangé après chaque utilisation.

Un responsable unique : la famille

Les parents s'engagent à fournir :

- ✓ la totalité des repas (entrée-plat principal- dessert-et pain)
- ✓ un contenant répondant aux normes de cuisson au four à micro-ondes,
- ✓ un sac isotherme nécessaire au transport du repas,

L'enfant ne consommera que le repas et la boisson fournis par la famille sans aucun additif alimentaire. L'équipe n'ajoutera aucune matière grasse, sauce, ni autre sel.

Préparation à la maison

Dès leur préparation, les composants du repas sont placés dans des boîtes hermétiques à usage alimentaire susceptibles de supporter la réfrigération et le réchauffage au four à micro-ondes.

- Dès leur fabrication (ou achat), les repas sont conservés sous régime du froid.

- Au cours de leur transport, l'ensemble du repas est placé dans un contenant unique susceptible de maintenir un froid positif (0° à +10 °C) (Exemple glacière ou sac portable isotherme avec source de froid).

Afin de s'assurer une parfaite identification et d'éviter toute erreur ou substitution, **chaque boîte est marquée au nom de l'enfant. Cette précaution est impérative pour éviter toute allergie.**

Il est essentiel pour les familles de s'assurer que les dates de péremption des aliments ne sont pas dépassées car ils ne pourraient en aucun cas être servis aux enfants.

A la halte-garderie : l'équipe

Afin de préserver la salubrité des aliments et d'assurer la sécurité sanitaire, la chaîne du froid doit être impérativement respectée jusqu'au moment de la consommation (plat froid) ou du réchauffage (plat chaud).

- **Dés l'arrivée à la halte-garderie l'ensemble du repas est réceptionné et placé dans le réfrigérateur (+ 0° à + 4 ° C).**
- Lorsqu'un composant du repas nécessite un réchauffage, celui-ci est effectué dans un four micro-ondes. Chaque boîte contenant le plat à réchauffer est placée dans le four (sans transvasement). Le four à micro-ondes est nettoyé après chaque service.
- L'endroit où l'enfant consommera les repas sera soigneusement nettoyé avant qu'il ne s'y installe.

Retour :

Les contenants du repas seront lavés au lave-vaisselle par les professionnelles puis placés dans le sac de l'enfant et repris par la famille à la fin du temps de garde. Aucun aliment ne sera conservé après le départ de l'enfant.

Conditions particulières :

Pour les enfants qui présentent une allergie alimentaire, un Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I.) sera établi entre la famille, le médecin et l'équipe encadrante.

Fait à Bresles, le

Signature des parents :