



Voedingsbeleid

Document: Voedingsbeleid
Bedrijf: Babino B.V.
Datum: 15 maart 2021

Inhoud

	Pag.
1. Inleiding	3
1.1 Voedingscentrum en de Schijf van Vijf	3
2. Aanbod van producten	4
2.1 Voedingsaanbod voor kinderen tot 1 jaar	4
2.1.1 Borstvoeding	4
2.1.2 Flesvoeding	4
2.1.3 Ander drinken	5
2.1.4 (Eerste) hapjes	5
2.2 Voedingsaanbod voor kinderen tot 1 jaar	6
2.3 Voedingsaanbod Peuteropvang 2 tot 4 jaar	7
2.4 Voedingsaanbod voor kinderen van 4 tot 13 jaar	7
3. Allergieën en specifieke wensen	10
3.1 Warme maaltijd	10
3.2 Ontbijt bij de BSO	10
4. Traktaties tijdens verjaardagen en andere feestelijke momenten	11
4.1 Verjaardag	11
4.2 Feestelijke momenten	11
4.3 Traktaties van school	11
5. Rol van de pedagogisch medewerker	12
6. Inkoop	13
6.1 Bestellingen	13
6.2 FIFO-methode	13
6.3 Koelkasttemperatuur	13
7. Veilig en hygiënisch gebruik van de keuken en materialen	14
7.1 Algemeen	14
7.2 Reinigen	14
7.3 Verpakking en bewaren van producten	14
7.4 Gebruik gasoven/oven	15
7.5 Hete dranken	15
7.6 Buiten eten en drinken	15
8. Bereiding van voeding	16
8.1 Voorkomen van kruisbesmetting	16
8.2 Ontdooien	16
8.3 Verhitting	16
8.4 Bewaren van bereide voeding	16
8.5 Uitserveren en bewaren voeding (koken en bakken)	16

1. Inleiding

Babino Kinderopvang is een organisatie die volop in ontwikkeling is en blijft. Een onderdeel van deze ontwikkeling is ons beleid ten aanzien van de gezonde kinderopvang. Het Voedingsbeleid neemt een belangrijke plaats in binnen onze gezonde kinderopvang. Bij het samenstellen van dit Voedingsbeleid zijn we uitgegaan van de adviezen van het Voedingscentrum. Dit beleid zal aangepast worden als de inzichten van het Voedingscentrum veranderen. Belangrijk is om van jongs af aan het water drinken te promoten.

1.1 Voedingscentrum en de Schijf van Vijf

Dit voedingsbeleid is gebaseerd op de richtlijnen Schijf van Vijf van het Voedingscentrum. Wij vinden het belangrijk om kinderen gezonde voeding te bieden en zo positief bij te dragen aan hun ontwikkeling. Wij bieden daarom voornamelijk producten aan uit de Schijf van Vijf:



De Schijf van Vijf bestaat uit 5 vakken, met in elk vak andere type producten. De producten die in de Schijf van Vijf staan zijn volgens de laatste wetenschappelijke inzichten goed voor je lichaam. Als je eet volgens de Schijf van Vijf krijg je daarnaast voldoende eiwitten, koolhydraten, vetten en vezels, vitamines en mineralen binnen. Het Voedingscentrum adviseert om elke dag een bepaalde hoeveelheid te eten uit elk vak. Die aanbevolen hoeveelheden zijn per leeftijd en geslacht verschillend, omdat de ene persoon nu eenmaal iets meer nodig heeft dan de ander. Daarnaast geeft het Voedingscentrum het advies om binnen de verschillende vakken te variëren.

2. Aanbod van producten

2.1 Voedingsaanbod voor kinderen tot 1 jaar

Baby's hebben een eigen voedingsschema. Met de ouders is besproken of hun kind borstvoeding of flesvoeding krijgt. Vanaf de leeftijd van 6 maanden tot 12 maanden krijgen veel kinderen opvolgmelk. Het kind krijgt nog geen gewone melk tot het 12 maanden is. Dat bevat te weinig ijzer en goede vetten en te veel eiwit.

Wij hanteren onderstaande aandachtspunten voor hun voeding.

2.1.1 Borstvoeding

- Wij bieden moeders de gelegenheid om op locatie te komen voeden.
- Moedermelk moet altijd voorzien zijn van datum en tijdstip van afkolven, en naam van het kind.
- Bij een koelkasttemperatuur van 4°C blijft de afgekolfd melk 3 dagen goed.
- Bewaar afgekolfd melk achterin de koelkast, daar blijft de melk het best gekoeld.
- Moedermelk moet na het afkolven direct ingevroren worden. In een vriezer met 3 sterren (***) of 4 sterren (****) blijft de melk 6 maanden goed.
- Raadt ouders aan de melk in kleine porties in te vriezen en aan te leveren. Zo kun je makkelijker alleen de portie ontdooien die je nodig hebt.
- Ontdooi moedermelk het liefst in de koelkast. Dit heeft wel tijd nodig. Zet de bevroren melk bijvoorbeeld de avond ervoor in de koelkast. Heb je het snel nodig, houd de melk dan onder stromend lauwwarm water. Het stromende water mag niet heet zijn, aangezien dan antistoffen in de melk vernietigd kunnen worden.
- Voor de eerste voeding kan moeder gevaagd worden om deze niet ingevroren aan te leveren. Hierbij is het wel belangrijk dat de moedermelk die dag is gekolfd en gekoeld wordt aangeleverd.
- Veel kinderen lusten de melk ook op kamer- of koelkasttemperatuur; moedermelk van 30°C is voor bijna alle kinderen warm genoeg.
- Opwarmen van moedermelk kan op 3 manieren:
 - Flessenwarmer: volg de gebruiksaanwijzing van de flessenwarmer.
 - In een pannetje warm water: plaats het flesje in een pannetje met warm, maar niet kokend, water. Schud de fles tussendoor een keer en na het verwarmen zachtjes om de warmte goed te verdelen.
 - In de magnetron: verwarm het flesje op maximaal 600 Watt. Schud de fles tussendoor een keer en na het verwarmen zachtjes om de warmte goed te verdelen.
 - Fles 100 milliliter: 30 seconden
 - Fles 150 milliliter: 45 seconden
 - Fles 200 milliliter: 60 seconden
- Maak moedermelk niet warmer dan lichaamstemperatuur; op een hogere temperatuur gaan beschermende stoffen en vitamines verloren. (controle op de pols)
- Houd opgewarmde moedermelk niet warm, in verband met mogelijke bacteriegroei en eventuele voedselvergiftiging.
- Verwarm of vries opgewarmde moedermelk nooit opnieuw in.
- Eenmaal ontdooide moedermelk wordt binnen 24 uur verstrekt.
- Verwarm kleine hoeveelheden en gooi restanten opgewarmde melk weg. Wanneer onduidelijk is of en hoeveel de baby zal drinken, warm dan eerst een klein beetje melk op, bijvoorbeeld 50cc of een halve voeding; zo hoeft er niet onnodig melk weggegooid te worden.

2.1.2 Flesvoeding

- Er wordt alleen zuigelingenvoeding in poedervorm geaccepteerd, tenzij hierover met ouders afspraken zijn gemaakt die de voedselveiligheid waarborgen. Wij accepteren geen flesvoeding die voor de gehele dag is klaar gemaakt.

- Zorg dat de fles en de speen goed schoon zijn.
- Kijk op de verpakking van de kunstvoeding voor de juiste hoeveelheid water en voeding.
- Vul het flesje met koud kraanwater. Je hoeft het water niet eerst te koken. Doe er nog geen poeder in. Let op: Gebruik geen kraanwater als je loden leidingen hebt!
- Verwarm de fles. Maak de fles niet warmer dan 30 tot 35°C. Er zijn 3 manieren om de fles te verwarmen. Kies een manier die jij het makkelijkste vindt:
 - Flessenwarmer: volg de gebruiksaanwijzing van de flessenwarmer.
 - In een pannetje warm water: plaats het flesje in een pannetje met warm, maar niet kokend, water. Schud de fles na het verwarmen zachtjes om de warmte goed te verdelen.
 - In de magnetron: verwarm het flesje op maximaal 600 Watt. Schud de fles tussendoor een keer en na het verwarmen zachtjes om de warmte goed te verdelen.
 - Fles 100 milliliter: 30 seconden
 - Fles 150 milliliter: 45 seconden
 - Fles 200 milliliter: 60 seconden
- Voeg het poeder toe. Gebruik het schepje dat bij de verpakking zit voor de juiste hoeveelheid. Doe geen extra schepje of een schepje met een 'kop' erop in de fles. Dat is schadelijk voor je baby.
- Schud de fles rustig tot het poeder helemaal is opgelost.
- Controleer altijd de temperatuur van de melk met een druppeltje op de binnenkant van je pols. Wanneer het ongeveer even warm is als je huid, dan is de temperatuur goed. Als het te heet is, laat het dan even afkoelen.
- Laat het kind niet langer dan een half uur drinken. Melk die over is, gooi je weg.
- Spoel direct na het voeden de fles, de ring en de speen om met koud water.
- Was ze daarna in de vaatwasser op minimaal 55°C of in heet sop met een speciale flessenborstel. Spoel de fles en speen na met warm water, om zeepresten te verwijderen.
- Laat de fles, de ring en de speen ondersteboven drogen op een droge, schone doek.

2.1.3 Ander drinken

- Naast borstvoeding of opvolgmelk krijgen kinderen ouder dan 6 maanden water of lauwe groene of zwarte thee (met vruchtensmaakje) zonder suiker. We zorgen dat de thee voldoende is afgekoeld of mengen de thee met koud water zodat deze niet te warm is. De hoeveelheid cafeïne in thee is zo laag dat het niet schadelijk is voor jonge kinderen als ze er een paar kopjes van drinken.
- Wij bieden geen met suiker gezoete dranken of vruchtensap aan. Hetzelfde geldt voor limonadesiroop of diksap. Deze dranken bevatten veel calorieën en suikers en dit vergroot de kans op overgewicht en tandbederf.
- Bij voorkeur gaat het kind vanaf 8 maanden oefenen met het drinken uit een (plastic) beker. Dat is beter voor de mondmotoriek dan een beker met een tuit.
- 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 kinderen wel om op één moment te drinken.

2.1.4 (Eerste) hapjes

- We starten met het geven van eerste hapjes in overleg met de ouders. Volgens de richtlijn Voeding en eetgedrag voor de Jeugdgezondheidszorg is dit tussen 4 en 6 maanden en geven we een paar lepeltjes per oefenmoment. We beginnen met de zogenaamde verse 'oefenhapjes', waarbij het eten goed is geprakt of niet te fijn gepureerd is. Zodra kinderen hapjes krijgen, laten we ze de mondmotoriek oefenen met een (ondiep, plastic) lepeltje.

- In overleg met de ouders gaan we na de leeftijd van 6 maanden de opvolgmelk steeds meer vervangen en gaat het kind steeds meer vaste voeding eten.
- We laten de kinderen wennen aan veel soorten goed geprakte of niet te fijn gepureerd fruit, eventueel aangelengd met wat water. We bieden bij dit fruithapje nog geen combinaties van verschillende soorten fruit aan. Het kind leert dan eerst wennen aan alle losse smaken. Zo leert hij die in pure vorm herkennen en waarderen en dat is beter voor de smaakontwikkeling. Naarmate het kind beter kan happen, zal het stukjes vers fruit krijgen of een combinatie van deels fijngeprakt met wat stukjes erbij.
- Aan een zachte smaak went een kind makkelijker. Het fruit waarmee we beginnen is bijvoorbeeld peer, appel, banaan, meloen en perzik.
- Wij accepteren alleen dichte potjes uit de winkel. Thuisgemaakte prakjes/hapjes geven wij niet aan de kinderen.

Brood en broodbeleg

- We bieden kinderen volkorenbrood aan.
- We besmeren het brood altijd met een beetje zachte halvarine uit een kuipje, hierin zitten veel onverzadigde (goede) vetten. Meer beleg dan halvarine hoeft niet. Gebruiken we toch meer beleg, dan kiezen we uit het assortiment van de Favorietenlijst.
- Wij geven kinderen tot en met 12 maanden geen pindakaas i.v.m. mogelijke notenallergie.
- Wij geven kinderen tot en met 12 maanden geen honing. Honing kan besmet zijn met een bacterie waar jonge kinderen erg ziek van kunnen worden.

2.2 Voedingsaanbod voor kinderen vanaf 1 jaar

Voor kinderen vanaf 1 jaar hanteren wij onderstaande algemene uitgangspunten:

Wij geven water:

- Wij geven de kinderen water (met eventueel een schijfje sinaasappel of ander fruit of groente). Daarnaast bieden we lauwe (vruchten)thee zonder suiker aan.
- Wij bieden geen limonadesiroop of diksap aan. Limonadesiroop en diksap bevatten veel calorieën en suikers en dit vergroot de kans op overgewicht en tandbederf.

Smeersel:

- Wij bieden kinderen halvarine aan.
- Daarnaast hebben wij diverse groentesmeersels in het assortiment.

Vooraf Schijf van Vijf beleg:

- Als beleg bieden wij vooral Schijf van Vijf producten aan voor op brood. Wij zorgen ervoor dat het beleg niet te veel calorieën en ongezonde vetten bevat. Ook letten we op de hoeveelheid suiker en zout.

Kaassoorten:

- Naast gewone kaas en smeerkaas, bieden wij ook (light) zuivelspread of hüttenkäse aan. In deze laatste varianten zit minder zout dan in gewone kaas en smeerkaas.

Geen (smeer)leverworst:

- Wij bieden geen (smeer)leverworst aan. 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.
- Wel hebben wij vegetarische paté/smeerworst in het assortiment.

Geen rauw vlees:

- Wij geven kinderen geen producten van rauw vlees, zoals filet américain, ossenworst, carpaccio of niet-doorbakken tartaar. Wij geven ook geen rauwe of voorverpakte gerookte vis. Hierin kunnen ziekmakende bacteriën zitten.

Tijdstip	Drinken	Eten
Ochtend	<ul style="list-style-type: none"> • water (evt. verrijkt met fruit) • thee? 	<ul style="list-style-type: none"> • vers fruit: banaan, appel, peer, kiwi, sinaasappel, seizoenfruit
Lunch	<ul style="list-style-type: none"> • melk • karnemelk • water (evt. verrijkt met fruit) • thee? 	<ul style="list-style-type: none"> • volkorenbrood • beleg volgens Favorietenlijst (incl. vega en halal)
Middag	<ul style="list-style-type: none"> • water (evt. verrijkt met fruit) • thee? 	<ul style="list-style-type: none"> • groenten: paprika tomaat wortel komkommer • Aanvullend 1 cracker met gezond beleg
17.00u	<ul style="list-style-type: none"> • water 	<ul style="list-style-type: none"> • koekje/soepstengel/cracker zonder beleg

Bij groente/fruit rekenen we ongeveer 0.5 stuks per kind.

De eerste boterham wordt bij voorkeur belegd met een hartig product (vleeswaren/zuivel) en de tweede boterham mag zoet belegd worden.

2.3 Voedingsaanbod Peuteropvang 2 tot 4 jaar

Bij de Peuteropvang zijn er een beperkt aantal eet- en drinkmomenten. Ouders geven zelf vers fruit en/of groente mee. Er is 1 eet- en drinkmoment per dagdeel.

Tijdstip	Drinken	Eten
Ochtend	<ul style="list-style-type: none"> • water (evt. verrijkt met fruit) 	<ul style="list-style-type: none"> • vers fruit/groente (door ouders meegegeven)
Middag	<ul style="list-style-type: none"> • water (evt. verrijkt met fruit) 	<ul style="list-style-type: none"> • vers fruit/groente (door ouders meegegeven)

2.4 Voedingsaanbod voor kinderen van 4 tot 13 jaar

Voor kinderen vanaf 4 jaar hanteren wij onderstaande algemene uitgangspunten:

Wij geven water:

- Wij geven de kinderen water (met eventueel bijvoorbeeld een schijfje sinaasappel of ander fruit of groente). Daarnaast bieden we lauwe (vruchten)thee zonder suiker aan.
- Wij bieden geen limonadesiroop of diksap aan. Limonadesiroop en diksap bevatten veel calorieën en suikers en dit vergroot de kans op overgewicht en tandbederf.
- Alleen in vakanties mag er bij het drinkmoment in de middag één beker (goed aangelengde) limonade aangeboden worden. Tijdens de lunch bieden we geen limonade aan.

Wij geven groente:

- Om aan de aanbevolen hoeveelheid groente per dag te komen is het belangrijk op meerdere momenten op de dag groenten aan te bieden. Wij bieden daarom groente aan in de loop van de middag en/of tijdens de lunch.

Geen rauw vlees:

- Wij geven kinderen geen producten van rauw vlees, zoals filet américain, ossenworst, carpaccio of niet-doorbakken tartaar. Wij geven ook geen rauwe of voorverpakte gerookte vis. Hierin kunnen ziekmakende bacteriën zitten.

Bij binnenkomst op de BSO, met uitzondering van de locaties waar de kinderen eerst de lunch eten, eten de kinderen eerst vers fruit en/of groente en daarna een cracker.

Per kind wordt ongeveer 0.5 stuks gerekend. De kinderen mogen maximaal twee crackers eten.

Voor de eerste cracker kunnen kinderen uit hartig beleg (vleeswaren/zuivel) kiezen. Bij de tweede cracker mogen de kinderen eventueel ook zoet beleg eten.

Aan het einde van de middag kunnen de pedagogisch medewerkers een (volkoren) koekje uitdelen. Een soepstengel, rijstwafel, plakje ontbijtkoek of rozijnen behoren ook tot de mogelijkheden.

Tijdens de VSO hebben de kinderen de mogelijkheid om te ontbijten. Hierbij geldt dat het eerste broodje belegd moet worden met hartig beleg. Bij het tweede broodje mag er voor zoet beleg gekozen worden. Ditzelfde geldt voor de lunch.

Tijdstip	Drinken	Eten
VSO	<ul style="list-style-type: none">• melk• karnemelk• water• thee (zonder suiker)	<ul style="list-style-type: none">• volkorenbrood• beleg volgens Favorietenlijst (incl. vega en halal)
Ochtend (tijdens studiedagen/ vakantie)	<ul style="list-style-type: none">• water (evt. verrijkt met fruit)• thee (zonder suiker)	<ul style="list-style-type: none">• Max 2: volkoren cracottes, ontbijtkoek, creamcrackers, rijstwafels• Beleg volgens Favorietenlijst (incl. vega en halal)
Lunch	<ul style="list-style-type: none">• melk• karnemelk• water (evt. verrijkt met fruit)• thee (zonder suiker)	<ul style="list-style-type: none">• volkorenbrood• beleg volgens Favorietenlijst (incl. vega en halal)
Middag (±15.00u)	<ul style="list-style-type: none">• water (evt. verrijkt met fruit)• thee (zonder suiker)	<ul style="list-style-type: none">• Groenten: paprika, tomaat, wortel, komkommer• Vers fruit: banaan, appel, peer, kiwi, sinaasappel, seizoenfruit• max 2: volkoren cracottes, ontbijtkoek, creamcrackers, rijstwafels• Beleg volgens Favorietenlijst (incl. vega en halal)•
17.00u	<ul style="list-style-type: none">• water (evt. verrijkt met fruit)	<ul style="list-style-type: none">• 1 koekje/ soepstengel/ rijstwafel/ ontbijtkoek of rozijntjes

Extra: tijdens de lunch krijgen de kinderen soms iets extra's aangeboden. Je kunt daarbij denken aan een eitje, tosti, pannenkoek of een knakworstje.

Op de BSO groepen worden **kook -en bakactiviteiten** georganiseerd, je kunt hierbij denken aan: soep, pizza, macaroni, cakes, koekjes etc. Ook hierbij volgen wij ons Voedingsbeleid en koken en bakken wij verantwoord.

3. Allergieën en specifieke wensen

Wij houden rekening met allergieën van kinderen. Er is ook ruimte om individuele afspraken te maken wanneer het noodzakelijk is om af te wijken van het voedingsbeleid, bijvoorbeeld bij een dieet of een bepaalde (geloofs)overtuiging. Deze afspraken leggen we schriftelijk vast.

Gedurende de periode dat het kind bij ons in de opvang zal dit onderwerp constant onder onze aandacht zijn en regelmatig besproken worden met de ouder(s).

Op de groepen hangt een overzicht van de kinderen met wat zij wel en niet mogen gebruiken. Dit hangt op elke locatie aan de binnenkant van het keukenkastje.

De pedagogisch medewerkers zijn verantwoordelijk dat er voor de dieet-kinderen alternatieven zijn wanneer er getrakteerd wordt, of er een feestje is. Dit kan in overleg met de eigen ouders van het dieet-kind, maar het is ook een idee om de ouders van een kind dat gaat trakteren te wijzen op de dieet-kinderen en hier een eigen traktatie voor te laten maken.

3.1 Warme maaltijd

Om kinderen de mogelijkheid te bieden volledig tevreden en voldaan naar huis te keren, bieden wij bij Babino ook een warme maaltijd aan. Bij kinderen tot 1 jaar ongeopende potjes meegeven. De pedagogisch medewerker spreekt met de ouders een tijd af waarop dit hapje gegeven wordt. Mocht het zo zijn dat er een periode is waarin veel kinderen een warm hapje bij Babino krijgen, dan kan de pedagogisch medewerker voorstellen het hapje tussen de middag aan te bieden.

Voor kinderen vanaf 1 jaar is het mogelijk warme maaltijden aan te vragen. Deze worden door Babino besteld en extra gefactureerd aan de ouders. Dit is mogelijk voor Kinderdagverblijf en Buitenschoolse opvang. De warme maaltijd wordt tussen 16.00-17.00u aangeboden.

3.2 Ontbijt bij de BSO

Wanneer het niet mogelijk is een kind thuis te laten ontbijten, mogen de kinderen dit op de groep doen. Wij bieden tot 8.00uur de service van ontbijt aan. Kinderen krijgen volkorenbrood aangeboden en beleg volgens de Favorietenlijst.

4. Traktaties tijdens verjaardagen en andere feestelijke momenten

4.1 Verjaardag

Een verjaardag betekent feest en bij zo'n verjaardag komt vaak een traktatie kijken. Wij vinden het belangrijk dat de eetbare traktaties zo gezond mogelijk zijn. We vragen ouders dan ook om producten uit de Schijf van Vijf te gebruiken in een portiegrootte die past bij de leeftijd. Zeker voor jonge kinderen kan dit ook een kleine, goedkope niet-eetbare traktatie zijn.

Voor traktatie-ideeën adviseren wij de traktaties op de website www.voedingscentrum.nl/trakteren.

Indien er bij het KDV of Peuteropvang onverwacht een ongezonde traktatie wordt getrakteerd, zal er met de ouder worden besproken dat we de traktatie in het bakje van de kinderen doen, zodat de ouders thuis kunnen beslissen dit wel of niet aan hun kind te geven. Het is zeer belangrijk de teleurstelling van kind en ouder te voorkomen en daarom wordt er van medewerkers verwacht dat zij een ouder voorafgaand aan het traktatiemoment al hebben geïnformeerd.

Bij de BSO is het niet vanzelfsprekend dat de kinderen trakteren, omdat zij dit meestal op school al hebben gedaan. Indien gewenst, is het trakteren op de BSO wel mogelijk, ouders kunnen dit bespreken met de betreffende medewerkers.

4.2 Feestelijke momenten

Gedurende het jaar zijn er meerdere feestelijke momenten. Denk bijvoorbeeld aan Pasen, Sinterklaas, Kerst en het voorleesontbijt. Bij dit soort speciale gelegenheden, bieden wij zeer incidenteel snoep, snacks of een ander extraatje aan. Wij proberen de hoeveelheid suiker, zout en verzadigd vet die de kinderen dan binnenkrijgen zoveel mogelijk te beperken.

4.3 Traktaties van school

Kinderen komen soms bij de BSO met een traktatie die zij op school hebben gekregen. Wij laten de kinderen deze traktatie opbergen in hun tas, zodat ouders thuis kunnen bepalen wat hun kind wel of niet mag opeten. Ook voorkom je zo scheve kinderen tussen de kinderen.

5. Rol van de pedagogisch medewerker

Wij hanteren vaste eettijden. Dit zorgt voor een herkenbaar ritme en dat geeft de kinderen rust. We eten samen aan tafel, zowel tijdens de lunch als bij de andere momenten. We nemen rustig de tijd om te eten, maar we tafelen niet langer dan nodig.

Onze pedagogisch medewerkers eten samen met de kinderen, ze begeleiden de kinderen bij de maaltijd en zijn zich bewust van hun voorbeeldfunctie. Onze pedagogisch medewerkers bepalen *wanneer* het kind eet, het kind bepaalt uit een gezond voedingsaanbod *wat* het eet en *hoeveel* het daarvan eet. Wij dringen geen eten op.

Het tafelmoment is een moment waarop de kinderen leren wennen aan verschillende soorten voedsel. Kinderen komen in aanraking met verschillende smaken, geuren en texturen.

De pedagogisch medewerkers zijn niet alleen verantwoordelijk voor het aanbod van gezonde producten en het volgen van de hygiëneregels, maar leveren ook een belangrijke bijdrage ten aanzien van de sfeer. Het tafelmoment is het uitgelezen moment om met de kinderen in gesprek te gaan. Hoe was hun weekend/hun dag op school? Wat houdt hen bezig (nuttige informatie ter inspiratie voor activiteiten)? Omdat de kinderen allemaal bij elkaar aan tafel zitten, kunnen de pedagogisch medewerkers ook de verdere dagplanning met hen bespreken.

Bij de Buitenschoolse opvang kan dit moment ook gebruikt worden om groepsafspraken of bijvoorbeeld de ontruimingsoefeningen weer eens door te spreken met de gehele groep.

Daarnaast is het een moment om de zelfstandigheid van de kinderen te stimuleren. Zo kunnen zij bijvoorbeeld helpen met de tafel dekken en opruimen.

Bij kinderen vanaf 3 jaar wordt het zelfstandig smeren gestimuleerd. Dit betekent dat de kinderen hun eigen broodje of cracker proberen te smeren. De pedagogisch medewerker ondersteunt hierin alleen wanneer dat nodig is.

Vanaf 4 jaar kunnen kinderen ook gaan proberen hun eigen drinken in te schenken. De pedagogisch medewerker let daarbij op dat de kan/het pak melk niet te vol is.

6. Inkoop

6.1 Bestellingen

Elke locatie heeft een eigen inlogcode voor Telesuper om boodschappen te bestellen. Binnen Babino hebben we per afdeling een Favorietenlijst waaruit voedingsproducten besteld kunnen worden. Hier staan veel keuzes uit de Schijf van Vijf van het Voedingscentrum op.

6.2 FIFO-methode

Bij binnenkomst op de locatie worden de gekoelde producten zo snel mogelijk opgeborgen in de koelkast of vriezer. Overige producten worden in de voorraadkast opgeborgen. Let hierbij op de FIFO-methode (First In First Out), waarbij de producten met kortste houdbaarheidsdatum vooraan staan en de producten met de langste houdbaarheidsdatum achteraan staan.

Controleer ook regelmatig de houdbaarheid van de producten, zodat wij geen producten aanbieden die niet meer goed zijn. Zorg daarom bij producten met een korte houdbaarheid dat de voorraad niet te groot is.

6.3 Koelkasttemperatuur

Om ervoor te zorgen dat de gekoelde producten niet te warm of koud worden, is het belangrijk de temperatuur van de koelkast wekelijks te controleren. De temperatuur van de koelkast moet tussen 4°C en 7°C zijn. Voor een juiste meting mag de thermometer niet in de deur van de koelkast geplaatst worden. Noteer de gemeten temperatuur op het formulier Temperatuurcontrole koelkast.

7. Veilig en hygiënisch gebruik van de keuken en materialen

Wanneer er voeding bereid wordt, is het belangrijk dat veilig en hygiënisch gebruik gemaakt wordt van de keuken en de aanwezige materialen. Daarvoor gelden de volgende afspraken:

7.1 Algemeen

- De keuken en het keukenmateriaal dienen goed schoon te zijn, gebruik altijd schone vaatdoeken en/ of keukenrol.
- Altijd voor en tijdens het bereiden van voedsel de handhygiëne in acht nemen, dit geldt zowel voor pedagogisch medewerkers als voor de kinderen.
- Draag geen sieraden (horloges, armbanden, ringen e.d.) bij risicovolle handelingen, zoals het bereiden van eten.
- Zorg ervoor dat gevaarlijke voorwerpen (waterkokers, koffiezetapparaten, flessenwarmers, messen etc.) niet voor het grijpen liggen. Houdt snoeren buiten bereik van kinderen.
- Leer kinderen veilig om te gaan met heet water uit de kraan. Eerst koude kraan open, daarna de warme kraan. Eerst warme kraan dicht, daarna de koude kraan.
- Leer kinderen veilig omgaan met messen en keukengerei. Bewaar deze in afgesloten kasten.
- Sluit de vaatwasser goed af als er messen in staan.
- Kinderen hebben per maaltijd hun eigen servies en bestek.
- Zorg ervoor dat kinderen niet elkaars beker/fles gebruiken.
- Voedselbereiding en verschenken gebeurt op gescheiden plaatsen.
- Een interne verbruikdatum wordt na de ontvangst, de bereiding of het ontdoeien van producten genoteerd.

7.2 Reinigen

- De ruimten waar de voedingsverzorging plaats vindt moeten dagelijks worden gereinigd. Hiervoor de schoonmaak-checklijsten raadplegen.
- Reinigingsmiddelen nooit in de buurt van voedingsmiddelen bewaren.
- De vaatdoek wordt na gebruik met heet stromend water uitgespoeld.
- Een vaatdoek/handdoek dient na gebruik ('s morgens /'s middags) verschoont te worden.
- Keukenapparatuur, het keukengereedschap en werkoppervlakken moeten na gebruik worden gewassen.
- Drinkbekers, bordjes en bestek worden na ieder gebruik afgewassen en direct afgedroogd.

7.3 Verpakking en bewaren van producten

- Na ontvangst van de goederen gaan de producten het magazijn, de koeling of diepvries in.
- Kijk daarbij of de verpakking in orde is. Bij een kapotte verpakking kan de kwaliteit van de producten snel achteruit gaan door het contact met zuurstof, of er kan kruisbesmetting ontstaan.
- Zet producten die gekoeld moeten worden zo snel mogelijk in de koeling, schommelingen in de temperatuur hebben een negatieve invloed op de kwaliteit van de producten.
- Werk met het aanvullen van de goederen volgens het first in first out systeem (FIFO), controleer daarbij ook altijd of de houdbaarheidstermijn van de reeds aanwezige producten nog voldoende lang is.
- In iedere koelkast is een thermometer aanwezig (koelkast max 7 °C, vriezer max - 18 °C)

Indeling van de koelkast:

- Onderste plank is het koelst: vleeswaren /vlees/ worst en restanten.

- Middengedeelte en bovenste plank: zuivelproducten en geopende potjes jam etc.
- Deur: geopende pakken zuivel, margarine.
- Zet de datum van openen op de levensmiddelen die retour gaan in de koelkast en bewaar deze in een afgesloten verpakking.
- Producten koel bewaren en niet langer dan een half uur buiten de koelkast plaatsen.
- In etensresten die onbedekt en niet gekoeld blijven staan, vermeerderen de micro-organismen zich snel, ze moeten daarom ook snel worden verwijderd.
- Bij uitstapjes of langdurig boodschappen doen een koelbox gebruiken.
- Iedere vrijdag worden geopende verpakkingen (uit de koelkast) weggegooid en wordt de koelkast nagekeken op bederfelijke spullen.

7.4 Gebruik gasfornuis/oven

- Zet tijdens het gebruik van gastoestellen (koken, bakken en geiser) de ramen op een kier, of gebruik de wasemkap.
- Let op bij harde wind of storm (kunnen verbrandingsgassen naar binnen slaan, waardoor gevaar voor koolmonoxide-vergiftiging optreedt). Dan extra ventileren.
- Kookactiviteiten gebeuren altijd onder begeleiding.
- Leer kinderen veilig om te gaan met gas, vuur en hete pannen.
- Laat pannenstelen naar achteren wijzen tijdens het koken.
- Gebruik zoveel mogelijk de achterste pitten tijdens het koken.
- Controleer de oven altijd voor gebruik en maak deze na gebruik weer schoon.
- Leer kinderen dat de deur van de oven tijdens het bakken heet wordt, of laat kinderen niet in de keuken wanneer de oven aanstaat.
- Gebruik gasaanstekers i.p.v. lucifers en berg deze goed op na gebruik.
- Centrale keuken hoofdgebouw: Hang het bordje op de deur, zodat collega's weten dat er gekookt wordt/de oven aanstaat.

7.5 Hete dranken

- Hete dranken in de keuken laten afkoelen, of voeg er koud water aan toe.
- Laat hete dranken nooit onbeheerd bij de kinderen achter. Gebruik altijd een thermobeker en voeg hier koud water aan toe.
- BSO: Zet kopjes met hete dranken ver op tafel/aanrecht (buiten bereik van kinderen).
- KDV en PO: Helemaal geen hete dranken op tafel!!
- Drink geen hete dranken wanneer een kind op schoot zit.
- Leer oudste kinderen om veilig thee in te schenken en ga met thee aan tafel zitten.
- Bewaar kofficreamers en zoetjes hoog (buiten bereik van kinderen), dit is heel gevaarlijk voor kinderen!

7.6 Buiten eten en drinken

- Eten en drinken doen we zoveel mogelijk binnen. Of bij mooi weer buiten aan tafel.
- Beperk zoet eten in de buitenruimte.
- Ruim etensresten goed op.
- Buiten drinken door een rietje. (ivm wespen)
- Buiten plakkerige handen en monden direct schoonmaken. (ivm wespen)
- Zorg dat kinderen bij warm weer extra drinken door het inlassen van extra drinkmomenten.

8. Bereiding en uitserveren van voeding (koken en bakken)

Bij het bereiden van producten is uit oogpunt van voedselveiligheid een aantal aandachtspunten van belang:

8.1 Voorkomen van kruisbesmetting

- Zorg voor een goede scheiding tussen rauw en bereid voedsel, d.w.z. gescheiden gereedschap, snijplanken.
- Bij het gebruik van een snijplank en/of messen tussendoor reinigen met heet water en zeep.
- Het gebruik van rauwe kip is ten strengste verboden, dit is een te risicovol product.

8.2 Ontdooien

- Als diepgevroren producten relatief kort voor verhitting uit de vriezer worden gehaald, bestaat het risico dat de kern niet goed ontdooit is. Bij de daarop volgende verhitting bestaat de kans dat de kern de minimaal vereiste temperatuur van 75°C, die nodig is voor het doden van alle micro-organismen, niet zal bereiken. Laat de ingevroren producten daarom tijdig van tevoren in de koelkast ontdooien.
- Om kruisbesmetting van andere producten te voorkomen, moet het ontdooien onderin de koelkast gebeuren. Lekvocht waarin zich bacteriën kunnen bevinden, bijvoorbeeld van ontdooien van vlees, kan dan niet terechtkomen op andere producten.

8.3 Verhitting

- Rauwe ingrediënten worden tot minimaal 75°C in de kern verhit.

Barbecueën:

- Barbecueën wordt niet of bij hoge uitzondering toegestaan. Bij barbecueën zijn de risico's op kruisbesmetting van reeds bereid en rauw vlees groot. (zie kruisbesmetting)

8.4 Bewaren van bereide voeding

- Gooi overgebleven bereide voeding en voedingsresten altijd weg.
- Bereide etenswaren/traktaties die door ouders van huis meegenomen worden dienen, tenzij goed gekoeld, binnen twee uur te worden opgegeten.
- Bewaar geen dingen gemaakt van rauwe eieren (bv pannenkoekenbeslag) buiten de koelkast en niet langer dan een half uur.

8.5 Uitserveren en bewaren voeding

- Producten worden vlak voor gebruik uit de koelkast gehaald.
- Zuivelproducten zoals melk, karnemelk en verse fruithapjes worden niet langer op tafel gezet dan een half uur, ook deze dan binnen 2 uur nuttigen, anders weggooien.
- Producten die langer dan een half uur buiten de koelkast zijn geweest moeten binnen 2 uur worden opgegeten, anders weggegooid. Zet dus niet teveel op tafel!
- Stop brood dat onverpakt op tafel heeft gestaan niet terug in de verpakking, maar gooi dit weg.
- De houdbaarheidsdatum van producten wordt voor ieder gebruik gecontroleerd.
- Bij de 0-4jarigen worden druiven en snacktomaatjes in de lengte gehalveerd voordat ze op tafel komen i.v.m. verstikkingsgevaar.
- Fruit en groenten bij rauw gebruik dient te allen tijde gewassen te worden, ook als het geschild wordt (behandel vers bereide fruithapjes als een gekoeld product).
- Ouders wordt geïnstrueerd geen bederfelijke voedingsmiddelen mee te nemen die langer dan 30 minuten buiten de koelkast zijn geweest.