LE DÉVOLUY
Commune Nouvelle

MICRO-CRECHE « Les Loupiots »
Place des Boutiques - La Joue du Loup - 05250 LE DEVOLUY
Tél : 04 92 58 95 10

Le 07 novembre 2009

Protocole des repas et goûters

Le présent protocole a pour but de participer de façon pragmatique à la sécurité alimentaire des enfants. Il est approuvé par le médecin de Protection Maternelle Infantile.

1. Objectifs pédagogiques :

Les repas et les goûters doivent être des moments de temps calmes et conviviaux. Les repas se prennent à heures fixes pour les plus grands, quant aux plus petits, le rythme de chacun est respecté dans la mesure des possibilités de la collectivité. En matière d'alimentation, l'objectif de l 'équipe est de proposer à l'enfant d'ouvrir à ses propres goûts sur toutes sortes d'aliments. Toutefois, la priorité reste le bien être de l'enfant et son adhésion, ce qui amène à préciser qu'un enfant ne sera pas forcé sur la quantité, l'important étant de goûter et de se faire sa propre opinion.
S'il est important de respecter les goûts de chacun, le rôle du personnel est de susciter l'envie de goûter et de gérer l'évolution de l'enfant, les goûts peuvent évoluer avec l'âge.

L'encadrement favorise l'autonomie de l'enfant, le passage progressif du biberon au bec verseur puis au verre, de l'alimentation liquide à solide. L'enfant apprend progressivement à manger seul avec des couverts adaptés.

2. Eviter l'apparition de la Toxi Infection Alimentaire :

Pour qu'une Toxi Infection Alimentaire se déclenche, trois conditions doivent être réunies :

-**La contamination de l 'aliment** par un germe pathogène (bactérie, virus) susceptible de provoquer ce type de manifestation (ex : Salmonella, staphylococcus, etc)

-**La multiplication du germe**, ceci suppose que l'aliment séjourne dans les conditions de température favorables à la multiplication (entre +10° et +63 pour la plupart des germes en cause).

-La consommation de l'aliment contaminé. La Toxi Infection Alimentaire peut ne pas altérer l'aspect et le goût du produit, l'enfant l'accepte sans difficulté.

Mesure de prévention de l'apparition de ces manifestations consistent à :

-Eviter tout contact avec des agents contaminants.

-Assurer une cuisson suffisante des aliments.

-Respecter la chaîne du froid.

3. Conservation des aliments :

• **Le lait infantile en poudre** est apporté fermé par les parents est conservé, une fois ouvert, 4 semaines au sein de la micro-crèche. Au-delà de ce délai, la boîte est rendue aux parents qui nous ramènent une nouvelle boîte non entamée.
La préparation des biberons se fait juste avant leur consommation, elle est jetée ensuite si l'enfant ne la finit pas. Les biberons sont conservés, une fois lavés au réfrigérateur.

•**Les bouteilles d'eau minérale** sont ouvertes les unes après les autres, et conservées 48 heures après ouverture au réfrigérateur.

•**Les bouteilles de lait de croissance ou lait de vache** sont ouvertes une à une individuellement par enfant et sont conservées également 48 heures après ouverture au réfrigérateur.

•**Les petits pots de légumes, de légumes viande et assiettes de repas du commerce,** sont réchauffés juste avant leur consommation et jetés si l'enfant ne les a pas terminés… En cas de début d'introduction des légumes, si l'enfant ne consomme que quelques cuillères, seule la quantité à consommer est réchauffée et jetée ensuite si elle n'a pas été terminée. Le reste du pot est alors tout de suite rebouché, remis au frigo, conservé 48 heures ou remis aux parents si le prochain repas pris à la micro-crèche dépasse ce délai.

•**Les petits pots et compotes** sont conservés au frigo 48 heures après ouverture ou remis aux parents si le prochain repas pris à la micro-crèche dépasse ce délai.

•**Les repas et goûters apportés par les parents** sont conservés au frigo jusqu'au moment du repas, lorsqu'ils ne sont pas terminés, jetés à la poubelle.

•**Le lait maternel** devra être apporté chaque jour par les parents. Après réception du lait par la mère, celui-ci devra être mis au réfrigérateur le plus rapidement possible. Afin d'éviter le gaspillage il est conseillé aux parents, de congeler le lait en petites quantités de 60ml à 120ml, ou de faire des glaçons de lait …
On peut conserver le lait maternel :

-Au réfrigérateur (0° à 4°) : 24 heures <u>maximum</u> et ensuite congeler.

-Au congélateur :

- Dans un petit congélateur à l'intérieur du réfrigérateur : 2 semaines.
- Dans un congélateur 4 étoiles à portes distinctes : 3 à 4 mois.
- Dans un congélateur horizontal : 6 mois.

Attention de ne pas interrompre la chaîne du froid lors du transport du lait en veillant bien à le mettre dans un sac isotherme.
Avant de consommer le lait, celui-ci sera décongelé sous un filet d'eau tiède puis chaude ou bien au bain-marie hors du feu ou chauffe biberon. **Le four à micro-onde DETRUIT les composants du lait maternel qui sont sensibles à la chaleur (immunoglobulines, lymphocites…)**

En ce qui concerne l'eau, les enfants consomment l'eau du robinet. Si les parents souhaitent que leurs enfants boivent ou que leurs biberons soient préparés avec de l'eau minérale, ils doivent la fournir à la micro-crèche en quantité nécessaire.

Afin de ne pas rompre la chaîne du froid le sac isotherme est indispensable pour les repas préparés à la maison, les produits frais et produits laitiers.

Le personnel n'acceptera aucun aliment entamé, ils devront être fermés à l'arrivée de la structure (ex : yaourt ouvert, compote à boire…)

4. L'unicité :

Un responsable unique : La Famille

Les parents s'engagent à fournir :

-La totalité des composants du repas.

-Les boîtes hermétiques destinées à contenir les composants et allant au micro-onde.

-Celles-ci devront être placées dans un contenant nécessaire au transport réfrigéré (sac isotherme…), avec un petit pain de glace ou une bouteille d'eau congelée.

Ils en assument l'entière responsabilité.

5. Identification :

Les boîtes ainsi que leur couvercle devront être identifiées au NOM de l'enfant, le sac isotherme sera lui aussi marqué (encre indélébile).

6. Réfrigérateur :

Afin de respecter la salubrité des aliments et d'assurer la sécurité sanitaire, la chaîne du froid sera impérativement respectée jusqu'au moment de la consommation (plats froids) ou réchauffage (plats chauds) :

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

-Au préalable durant le transport, l'ensemble aura été mis dans un sac isotherme avec pain de glace.

-A l'arrivée dans la structure, le contenu du sac isotherme sera placé sous régime froid positif dans le réfrigérateur prévu à cet effet.

Chaque matin à heure fixe, le personnel procède au relevé de la température du réfrigérateur destiné à recevoir les paniers-repas et la valeur lue est reportée sur la fiche des températures, nous corrigeons la température si nécessaire.

7. Modalités pratiques :

- Le personnel ainsi que les enfants procèderont aux lavages de leurs mains avant chaque manipulation de nourriture.
- Le personnel sort les boîtes hermétiques du frigo et les place au micro-onde.
- L'équipe procèdera à un « premier lavage » des boîtes qui ne se substitue pas au lavage qui doit être effectué par les parents.
- Quand le système d'opercule le permet la boîte est réchauffée fermée.
- Le micro-onde et le four sont à nettoyer après chaque service.
- Les ustensiles (verres, assiettes, couverts…) sont fournis par la structure, sauf en cas d'allergie, et seront nettoyés dès le repas terminé.
- L'ensemble des boîtes et du sac isotherme sera replacé dans le casier de l'enfant et repris par les parents en fin de journée.

Protocole approuvée par les services vétérinaires :

Mme LAURENT

Le :

Protocole approuvé par la référente technique de la structure :

Joëlle CECILLE

Le :

Protocole approuvé par le (les) responsable(s) légal(aux) de l'enfant :

Nom :

Le :