



PROTOCOLE DES REPAS

PRINCIPES GENERAUX :

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 :

- ✘ Eviter les contaminations ;
- ✘ Respecter la chaîne du froid.

Ces mesures de prévention répondent à plusieurs principes :

UNICITE :

Un responsable unique : la famille. Les parents s'engagent à fournir :

- ✘ La totalité du repas,
- ✘ Un sac isotherme nécessaire au transport des aliments
- ✘ Des contenants (boîtes hermétiques) pouvant être réchauffés au micro-onde

Ils en assument la pleine et entière responsabilité.

- ✘ Une prestation unique :

L'enfant ne consomme que le repas fourni par la famille ainsi que tout autre complément ou ingrédient éventuel (le sucre, le sel, le pain ...)

REFRIGERATION / TRANSPORT :

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

- ✘ Dès leur fabrication (ou achat), les repas seront conservés sous régime du froid ;
- ✘ Au cours du transport, l'ensemble du repas sera 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) ;
- ✘ Dès l'arrivée au multi accueil, l'ensemble du repas sera placé dans le réfrigérateur.

PROCEDURE :

- Préparation à la maison :

- ✗ Dès leur préparation les composants du repas sont placés dans des boîtes hermétiques (ex : barquettes plastiques avec couvercles étanches) susceptibles de supporter **un réchauffage au four à micro-ondes.**
- ✗ Afin **d'assurer une parfaite identification et d'éviter toute erreur ou substitution**, chaque plat composant **le repas doit être marqué au nom de l'enfant et l'horaire précisé (12h /16h).**
- ✗ Indiquer la date d'ouverture si le pot ou la boîte est entamé, Ainsi que sur les bouteilles d'eau ouvertes.

- Stockage à la halte-garderie :

- ✗ Dès l'arrivée dans la structure, le sac du repas sera placé sous régime du froid (réfrigérateur de la cuisine).

- Consommation :

- ✗ Aliments autorisés :

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

En cas d'événement particulier (anniversaire ou fête...) la famille peut fournir un goûter pour l'ensemble des enfants. Dans ce cas, les règles liées au stockage et au transport devront être respectées.

Dans le cadre d'atelier cuisine organisé par la structure, le personnel est responsable des mesures de prévention et de conservation des ingrédients. L'atelier sera réalisé suivant la procédure définie selon la norme HACCP et après demande d'autorisation aux parents.

Lorsqu'un composant du repas nécessite un réchauffage, celui-ci sera effectué dans un four micro-ondes selon le protocole mis en œuvre exclusivement par la personne en charge de la surveillance de l'enfant :

La boîte contenant le plat à réchauffer est placée dans le four (sans transvasement). Le four 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.

Les dosettes de lait : elles devront être prévues en quantité suffisante pour le temps d'accueil. Prévoir une dose supplémentaire. Par exemple, si votre enfant à besoin de 3 biberons par jour prévoir 4 doses de lait.

Penser à noter les quantités de lait sur les dosettes et volume d'eau sur les biberons.

- ✗ Retours :

Les contenants du repas seront JUSTE rincés par les professionnelles et repris par la famille à la fin du temps de garde. Aucun aliment ne sera conservé après le départ de l'enfant.

Les petits pots ou aliments **entamés ne seront pas rendus à la famille.**

Les biberons des bébés ne sont pas stérilisés. Les parents devront les stériliser avant la venue de leur enfant et en apporter en quantité suffisante pour la durée du temps d'accueil.