

# Protocole de maintien de la chaîne du froid

**pour le transport des panier-repas des enfants  
qui mangent à la halte-garderie**



## **Pour les repas à la halte-garderie**

### Préparation du repas :

- Les aliments seront prêts à être consommés et le menu sera adapté aux besoins de l'enfant.
- Les plats seront conditionnés dans des boîtes hermétiques individuelles (en verre de préférence) identifiées au nom de l'enfant
- L'ensemble des composants du repas sera placé dans un sac plastique de congélation à usage unique puis dans une glacière souple isotherme, identifiée au nom de l'enfant.

### Transport :

Le transport du sac-glacière isotherme contenant le repas de l'enfant s'effectuera dans le respect de la chaîne du froid :

- Les aliments sont sortis au dernier moment du réfrigérateur de la maison et immédiatement mis en sac isotherme avec pain de glace.

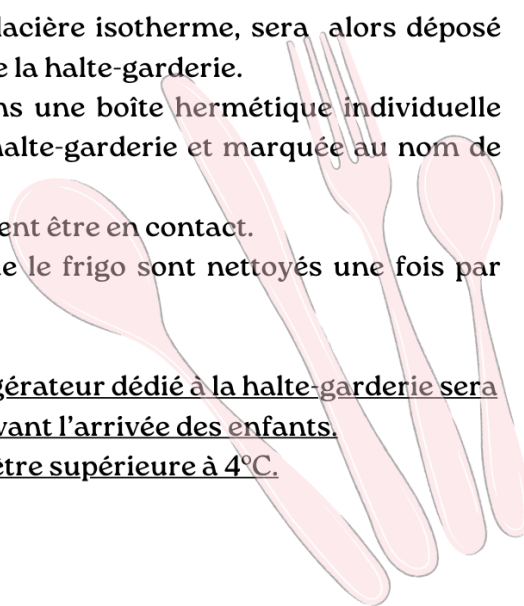
A l'arrivée à la halte-garderie, le sac est donné rapidement aux professionnelles.

### Stockage :

- le sac plastique, retiré du sac glacière isotherme, sera alors déposé sans délai dans le réfrigérateur de la halte-garderie.
- Le repas est alors transféré dans une boîte hermétique individuelle (avec couvercle) fournie par la halte-garderie et marquée au nom de l'enfant.
- Ainsi les différents repas ne peuvent être en contact.
- Les boîtes individuelles, ainsi que le frigo sont nettoyés une fois par semaine

Un contrôle de température du réfrigérateur dédié à la halte-garderie sera effectué chaque matin avant l'arrivée des enfants.

Celle-ci ne doit pas être supérieure à 4°C.



### Remise en température :

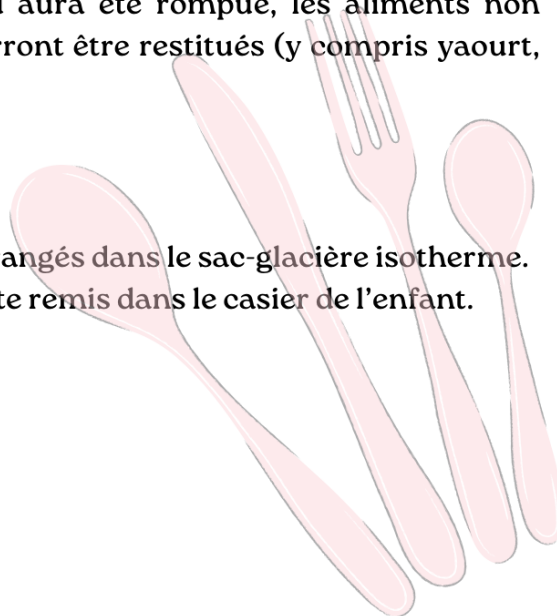
- Le réchauffage se fera à l'assiette (fournie) et sous cloche, au four micro-ondes dans l'espace biberonnerie de la halte-garderie.
- Le temps de remise en température sera choisi en fonction de la composition du plat.
- Les aliments seront ensuite disposés (toujours sous cloche) sur le chariot de repas.
- Les enfants qui mangent à table, mangent tous en même temps aux alentours de 11h45.

### Consommation :

- L'enfant consommera la prestation fournie par la famille (excepté si la nourriture n'est pas consommable auquel cas des petits pots adaptés à l'âge des enfants seront fournis).
- Les professionnelles veillent aux DLC et DLUO.
- La halte-garderie fournit les couverts, verres et bavoirs
- Les professionnelles sont disponibles et accompagnent les enfants tout au long du repas.
- Elles vérifient systématiquement la température des plats avant de servir afin d'éviter tout risque de brûlures.
- Dès lors que la chaîne du froid aura été rompue, les aliments non consommés par l'enfant ne pourront être restitués (y compris yaourt, compote...).

### Restitution des contenants :

Après lavage, les contenants seront rangés dans le sac-glacière isotherme. Le sac-glacière isotherme sera ensuite remis dans le casier de l'enfant.





## Les biberons



Ce sont les familles qui fournissent les biberons (de préférence en verre), tétines le lait et l'eau pour les biberons .

- Pour le lait maternisé en poudre, les biberons seront préparés à la halte-garderie avec le matériel fourni par les parents dans le respect des règles d'hygiène.
- Les dosettes de poudre de lait ne seront pas acceptées.
- Pour le lait maternel, les contenants marqués au prénom de l'enfant, doivent tous indiquer la date et l'heure du prélèvement.  
Le transport du lait se fait dans un sac isotherme avec pain de glace.
- Les biberons pourront être chauffés si nécessaire au chauffe-biberon
- Ils sont donnés au besoin, en fonction du rythme de chaque bébé et des indications données par les parents.
- Les biberons sont donnés dans les bras



**Tout biberon préparé non consommé sera jeté au bout d'1h (1/2 h s'il a été chauffé)**





## **CONSEILS DE PREPARATION DES REPAS**

Un repas, consommé à l'extérieur de la maison et sans doute confectionné à l'avance, doit être préparé avec beaucoup de vigilance sur le plan sanitaire.

Aussi, quelques règles essentielles d'hygiène méritent d'être rappelées :

- Vérifier le réglage du thermostat du réfrigérateur (température inférieure à + 4 °) et, le cas échéant, du congélateur (température inférieure à - 18 °)
- Les appareils ne doivent pas présenter de givre et doivent être nettoyés régulièrement. Se laver les mains avec soin avant de débiter la préparation du repas.
- Contrôler les D.L.C. (date limite de consommation) ou les D.L.U.O. (date limite d'utilisation optimale) sur chaque produit.
- Un produit « ouvert » doit être utilisé et consommé le plus rapidement possible (moins de 3 jours).
- Ne jamais décongeler un produit à température ambiante.

Dès la fin de leur préparation, placer les constituants du repas au réfrigérateur et ne rien laisser refroidir à température ambiante.

Le respect de ces règles doit permettre de limiter les risques de développement microbien dans les plats préparés.

**Un aliment ou un plat à la DLC dépassée ne sera pas proposé à l'enfant et sera retourné aux parents**