



# Kinderdagverblijf De Bereboot

Zandbergsweg 111  
6432 CC Hoensbroek  
045 528 21 85  
e-mail: [info@kdvdebereboot.nl](mailto:info@kdvdebereboot.nl)  
[www.kdvdebereboot.nl](http://www.kdvdebereboot.nl)

## Voedingsbeleid

Het voedingsbeleid van de Bereboot is gebaseerd op de richtlijnen van het Voedingscentrum. Uitgangspunt is om kinderen gezonde voeding te bieden en zo positief bij te dragen aan hun ontwikkeling.

### Uitgangspunten

Vaste en rustige eetmomenten

Op de Bereboot wordt op vaste tijden gezamenlijk gegeten. Dit zorgt voor een herkenbaar ritme en dat levert de kinderen rust op. De eetmomenten zijn: 9.45 uur fruit eten, 12.00 uur lunch, 14.30 uur pudding/yoghurt eten. Baby's hebben een eigen voedingsschema. De kinderen eten samen aan tafel. Dit is gezellig en het zorgt voor duidelijke eetmomenten. De leidsters nemen rustig de tijd om te eten en zorgen voor een fijne sfeer, maar zorgen er ook voor, dat er niet te lang getafeld wordt. Zij zitten bij de kinderen aan tafel en smeren de boterhammen of helpen daarbij, als kinderen dit zelf willen proberen. De kinderen krijgen geen eten opgedrongen.

Allergieën en individuele afspraken

Afwijkingen van het voedingsaanbod op grond van bijvoorbeeld allergieën, een dieet of een bepaalde (geloofs)overtuiging zijn mogelijk. In overleg met ouders worden hierover afspraken gemaakt.

Traktaties en feestje

Een verjaardag betekent feest en bij een verjaardag komt vaak een traktatie kijken. Wij vinden het belangrijk dat de eetbare traktaties zo gezond mogelijk zijn. We vragen ouders dan ook om een eenvoudige en liefst gezonde versnapering aan te bieden. Daarbij geldt: Wel fruit, koekje of danootje, geen snoepgoed en cadeautje.

### Voedingsaanbod voor kinderen tot 1 jaar

Baby's hebben een eigen voedingsschema. Daarbij gelden de volgende aandachtspunten.

Drinken

Melk:

- Met de ouders wordt besproken of het kind borstvoeding of flesvoeding krijgt.
- Ouders leveren geen klaargemaakte flesvoeding aan. Tijdens het vervoer, ook in een koeltas, kan de flesvoeding namelijk niet voldoende koud worden bewaard.

- Ouders kunnen wel voldoende gekoeld of ingevroren (in kleine porties) afgekolfde borstvoeding meenemen naar het kinderdagverblijf.
- Vanaf de leeftijd van 6 maanden tot 12 maanden krijgt een kind opvolgmelk, die ouders zelf meenemen. Het kind krijgt nog geen gewone melk tot hij 12 maanden is. Daarin zit te weinig ijzer en goede vetten en te veel eiwit.

#### Ander drinken:

- Naast borstvoeding of opvolgmelk krijgen kinderen Roosvicee. Wij bieden ook water of lauwe (vruchten)thee aan.
- 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 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.

#### Eten

##### (Eerste) hapjes:

- In overleg met ouders wordt gestart met het geven van eerste hapjes. Volgens de richtlijn voeding en eetgedrag voor de Jeugdgezondheidszorg is dit tussen 4 en 6 maanden. De leidsters beginnen met het geven van vers gepureerd banaan en appel. Met een (ondiep, plastic) lepeltje laten zij de baby's de mondmotoriek oefenen.
- In overleg met de ouders worden de melkvoedingen steeds meer vervangen en gaat het kind steeds meer echte maaltijden eten.

#### Broodbeleg:

- De baby's (tot en met 12 maanden) krijgen op de Bereboot geen honing. Honing kan besmet zijn met een bacterie waar jonge kinderen erg ziek van kunnen worden.

#### **Voedingsaanbod voor kinderen vanaf 1 jaar**

De Bereboot verstrekt hartig en zoet beleg, waarbij erop gelet wordt, dat het beleg mager is en niet te veel suiker en zout en ongezonde vetten bevat. Na minimaal één hartige boterham kunnen de kinderen kiezen voor een boterham met zoet beleg.

#### Geen gewone smeerkaas

- Omdat gewone smeerkaas veel zout bevat krijgen de kinderen op de Bereboot geen gewone smeerkaas maar magere smeerkaas met minder zout.

#### Beperkt (smeer)leverworst

- In (smeer)leverworst zit veel vitamine A. Het kan schadelijk zijn als een kind structureel teveel vitamine A binnenkrijgt. Daarom wordt op de Bereboot maar in de even weken (smeer)leverworst aangeboden en krijgen de kinderen nooit meer dan één boterham met (smeer)leverworst.

#### Geen rauw vlees

- De Bereboot biedt de kinderen geen producten van rauw vlees, zoals filet américain, ossenworst, carpaccio of niet-doorbakken tartaar en rauwe of voorverpakte gerookte vis aan. Hierin kunnen ziekmakende bacteriën zitten.

Het voedingsaanbod op de Bereboot voor kinderen vanaf 1 jaar:

<b>Drinken</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Roosvicee</li><li>▪ Halfvolle melk</li><li>▪ Wij bieden ook regelmatig water (kraanwater) en (vruchten)thee aan</li></ul>
<b>Brood en beleg</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Volkorenbrood of bruinbrood;</li><li>▪ Zachte halvarine</li><li>▪ Zoet beleg: appelstroop, jam, honing, vruchtenhagel of (seizoens)fruit. Bij bijzondere gelegenheden zoals de paas- of kerstlunch ook hagelslag of chocoladepasta</li><li>▪ Hartig beleg; 20+ en 30+ kaas, ham, kipfilet, smeerkaas met minder zout, pindakaas, (seizoens)groente, zoals tomaat, worteltjes en komkommer en ei</li></ul>
<b>Tussendoor</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Magere yoghurt en pudding</li><li>▪ Seizoensfruit</li><li>▪ Crackers</li></ul>

## **Voedingshygiëne**

### **Bereiden en bewaren van voeding**

De leidsters gaan veilig om met het eten van de kinderen om te voorkomen dat de kinderen ziek worden. De hygiëne rondom voeding wordt regelmatig gecontroleerd en geregistreerd in de daarvoor bestemde formulieren ('hygiëne algemeen', 'bereiden broodmaaltijd', 'voorbereiden maaltijden', 'serveren en consumeren', 'opslag diepvries', 'opslag koelkast', 'opslag voorraadkast', 'afruimen', 'afwassen', 'schoonmaak en onderhoud'). De ingevulde formulieren worden een jaar bewaard.

Bij het bereiden en bewaren van voeding gelden op de Bereboot onderstaande aandachtspunten.

### **Flesvoeding en borstvoeding**

Vorbereiding:

- De ouders nemen een drinkfles en melkpoeder mee voor hun baby. Het flesje is voorzien van de naam en wordt samen met het melkpoeder op het plankje van het kind in de keuken bewaard.
- Van het bereiden van de voeding worden de handen met zeep gewassen en met papieren doekjes gedroogd en de werkplek schoon gemaakt.

Klaarmaken:

- Alle voeding wordt in de keuken klaar gemaakt.
- Flesvoeding wordt altijd vers bereid met in de magnetron opgewarmd kraanwater. De temperatuur van de melk wordt gecontroleerd door de melk op de binnenkant van de pols te druppelen.
- Afgekolfde borstvoeding wordt in de koelkast ontdooid en in een flessenwarmer opgewarmd (nooit in de magnetron). De borstvoeding wordt niet warmer gemaakt dan 30-35 °C (drinktemperatuur). Dit is belangrijk, omdat de beschermende stoffen in deze voeding verloren gaan als de melk te warm wordt.
- Vers bereid warm eten voor baby's wordt in de koelkast bewaard en in de magnetron opgewarmd.

#### Schoonmaken:

- De leidsters spoelen de fles en speen na gebruik schoon met koud water. De ouders nemen de fles aan het einde van de dag mee naar huis voor dagelijkse desinfectie (fles drie minuten uitkoken, speen een minuut).

#### Bewaren:

- Verse moedermelk wordt in de koelkast of diepvries bewaard. Ouders zetten de gekoeld aangeleverde borstvoeding zo snel mogelijk in de koelkast. Moedermelk kan maximaal 3 dagen in de koelkast of maximaal 6 maanden in de diepvries bewaard worden. Ontdooide moedermelk wordt binnen 24 uur gebruikt.
- Flesvoeding staat tijdens het voeden niet langer dan 1 uur buiten de koeling. Resten flesvoeding worden weggegooid.

#### **Andere voeding**

##### Voorbereiding:

- De leidsters wassen de handen met water en zeep voor het eten en voor het bereiden van voeding, na het aanraken van rauw vlees en rauwe groente, na toiletbezoek en na het verschonen van baby's.
- Voor het eten (en na elk toiletbezoek) wassen de kinderen de handen met water en zeep.
- Ingevroren producten worden afgedekt in de koelkast of in de magnetron op ontdooistand ontdooit.
- De leidsters dragen zorg, dat het aanrecht, keukengerei en snijplanken schoon zijn.
- Kinderen hebben per lunchmaaltijd hun eigen servies en bestek. Ieder kind krijgt een bordje voor het brood en een beker melk. Service en bestek worden na ieder gebruik gewassen.

##### Klaarmaken:

- Groenten en fruit wordt gewassen om stof en vuil te verwijderen. Appels worden in stukjes gesneden en met schil aangeboden. Ander fruit wordt geschild en in stukjes gesneden. Voor baby's wordt het fruit gepureerd met een staafmixer.
- Rauwe producten worden gescheiden bewaard van bereid eten.
- Warm eten wordt goed verhit, vooral vlees, kip, eieren en vis.
- Er worden geen rauwe eieren verwerkt in gerechten die niet verhit worden.

##### Bewaren:

- Staat op een product 'Gekoeld bewaren' dan hoort het in de koelkast. De temperatuur van de koelkast en de producten in de koelkast worden wekelijks gecontroleerd en geregistreerd in het formulier 'opslag koelkast' en 'opslag diepvries' (zie bijlagen)
- Het eten wordt geleverd door Adelante. Bederfelijke producten, zoals vleeswaren, worden zo snel mogelijk na de levering en direct na gebruik in de koelkast gelegd. Producten waarvan de 'te gebruiken tot'-datum is verlopen worden weggegooid.
- Brood en broodbeleg dat niet gekoeld bewaard hoeft te worden, worden in de la in de keuken opgeslagen. De opslag van deze producten wordt maandelijks gecontroleerd en geregistreerd in formulier 'opslag voorraadkast' (zie bijlagen).
- Het fruit voor de dag wordt 's ochtends bij het openen van het kdv uit de koelkast gehaald. Het zuivel en broodbeleg wordt vlak voor gebruik uit de koelkast gehaald en zodra alle kinderen hebben gegeten weer in de koelkast terug gezet.
- Potjes warm eten (lang houdbaar) worden op de plankjes bewaard.
- De leidsters maken gebruik van stickers om de datum waarop het product geopend is te vermelden. Verpakkingen sluiten zij direct na gebruik.

## Schoonmaken:

- Na het eten gaat de vieze vaat in de vaatwasser. De tafel en stoelen worden schoon gemaakt met een reinigingsmiddel. De vloer wordt geveegd.
- Afruimen, afwassen en schoonmaak en onderhoud worden maandelijks gecontroleerd en geregistreerd in formulier 'afruimen', 'afwassen' en 'schoonmaak en onderhoud' (zie bijlagen).
- Monden en handen van de kinderen worden, indien nodig, gewassen met een nat washandje. Voor ieder kind wordt een apart washandje gebruikt. Washandjes gaan na gebruik in de vuile was.