

PROTOCOL BEWAREN EN BEREIDING VAN VOEDING

- Voor de bereiding van eten en drinken eerst handen wassen met zeep.
- De houdbaarheidsdatum van producten wordt voor ieder gebruik gecontroleerd
- Producten worden vlak voor gebruik uit de koelkast gehaald
- Een interne verbruikdatum (ivd) wordt na de ontvangst, de bereiding of het ontdooien van producten genoteerd
- Zuigelingenvoeding wordt onder 4°C bewaard
- Gekoelde producten worden onder 7°C bewaard
- Ouders worden geïnstrueerd geen bederfelijke voedingsmiddelen mee te nemen die langer dan 30 minuten buiten de koelkast zijn geweest
- Gekoelde producten worden na aflevering of aankoop direct in de koelkast opgeborgen
- Gekoelde producten die langer dan dertig minuten buiten de koelkast zijn geweest worden weggegooid



Warme maaltijd:

Vooraf handen wassen met zeep en ringen af. Draag zorg voor een schoon werkoppervlak.

- Stap 1: prik een paar kleine gaatjes in de folie
- Stap 2: zet de bak in de magnetron. Ga uit van 1 minuut per 100 gram met dit vermogen.

Met het huidige vermogen(700 watt) zal het iets langer duren dan normaal. Je kan er ook voor kiezen om het eten zelf uit de bak te halen en in kleinere schaaltes per groep het eten op te warmen. Wanneer je het eten koud portioneert, kun je het ook nog 2 dagen in de koelkast bewaren of gewoon invriezen. Dan voorkom je ook nog eventuele derving.

- Stap 3: handen wassen, haal de bak uit de magnetron. Let op de onderkant wordt warm. Je kan de bakken aan de zijkanten gewoon vastpakken
- Stap 4: handen wassen, roer de maaltijd door zodat het eten goed en evenredig warm is, controleer of de maaltijd op temperatuur is met thermometer.
- Stap 5: handen wassen, uitserveren. Kinderen wassen hun handen met zeep voor het eten.

De bakken kunnen eventueel ook in de oven. Ga dan uit van ongeveer 40 minuten op maximaal 110 graden. Folie kun je laten zitten dat zorgt ervoor dat het vocht enigszins terugslaat op het eten en het eten zodoende niet uitdroogt.