



Voedingsbeleid Kinderopvang Jabadabadoe

2021

Inhoud

1.	Algemeen.....	3
	Gezond voedingsaanbod	3
	Gezond eten met de Schijf van Vijf.....	3
	Niet in de Schijf van Vijf: niet nodig of minder gezond	3
	Vaste en rustige eetmomenten	4
	Allergieën of andere individuele afspraken	4
	Traktaties en feestjes	4
2.	Voedingsaanbod voor kinderen tot 1 jaar.....	5
	Drinken	5
	Ander drinken.....	5
	Eten	5
	Brood en broodbeleg.....	6
3.	Voedingsaanbod voor kinderen vanaf 1 jaar	7
	Drinken	7
	Brood.....	7
	Vooraf Schijf van Vijf beleg	7
	Groente en fruit.....	7
	Margarine	7
	Zuivel	7
	Vleeswaren	7
	Overig broodbeleg.....	8
	Tussendoortjes	8
	Voedingsaanbod.....	9
4.	Voedingsaanbod voor kinderen van 4 tot 13 jaar	10
	Drinken	10
	Brood.....	10
	Vooraf Schijf van Vijf beleg	10
	Groente en fruit.....	10
	Halvarine	10
	Zuivel	10
	Vleeswaren	11
	Overig broodbeleg.....	11

Tussendoortjes	11
Voedingsaanbod	12
5. Voedingshygiëne: bereiden en bewaren van voeding.....	13

1. Algemeen

Gezond voedingsaanbod

Dit voedingsbeleid is gebaseerd op de richtlijnen Schijf van Vijf van het Voedingscentrum. Wij vinden het belangrijk om kinderen gezonde voeding te bieden en zo positief bij te dragen aan hun ontwikkeling. Wij bieden daarom voornamelijk producten aan uit de Schijf van Vijf:



Gezond eten met de Schijf van Vijf

De Schijf van Vijf bestaat uit 5 vakken, met in elk vak andere type producten. De producten die in de Schijf van Vijf staan zijn volgens de laatste wetenschappelijke inzichten goed voor je lichaam. Als je eet volgens de Schijf van Vijf krijg je daarnaast voldoende eiwitten, koolhydraten, vetten en vezels, vitamines en mineralen binnen. Het Voedingscentrum adviseert om elke dag een bepaalde hoeveelheid te eten uit elk vak. Die aanbevolen hoeveelheden zijn per leeftijd en geslacht verschillend, omdat de ene persoon nu eenmaal iets meer nodig heeft dan de ander. Daarnaast geeft het Voedingscentrum het advies om binnen de verschillende vakken te variëren.

Niet in de Schijf van Vijf: niet nodig of minder gezond

Niet in de Schijf van Vijf staan producten:

- met te veel zout, suiker, transvet of verzadigd vet of te weinig vezels. Denk aan roomboter, vet vlees, volle zuivelproducten, gezouten noten, witbrood en witte pasta.
- met negatieve gezondheidseffecten als je er veel van neemt. Bijvoorbeeld vleeswaren, bewerkt vlees en dranken met veel suiker, zoals frisdrank en sap.
- die niet bijdragen aan een gezonde voeding, zoals koek en snoep.

Vaste en rustige eetmomenten

Wij hanteren vaste eettijden. Dit zorgt voor een herkenbaar ritme en dat levert de kinderen rust op. We eten samen aan tafel, zowel tussen de middag als bij tussendoor momenten. Dit is gezellig en het zorgt voor duidelijke eetmomenten. We nemen rustig de tijd om te eten en zorgen voor een fijne sfeer, maar we tafelen niet langer dan nodig. Onze pedagogisch medewerkers geven het goede voorbeeld aan tafel. Zij eten samen met de kinderen, ze begeleiden de kinderen bij de maaltijd en hebben een voorbeeldfunctie. Onze pedagogisch medewerkers bepalen *wanneer* het kind eet, het kind bepaalt uit een gezond voedingsaanbod *wat* het eet en *hoeveel* het daarvan eet. Wij dringen geen eten op. Als het kind vraagt om iets te drinken of eten zal daar altijd gehoor aan gegeven worden in de vorm van groenten en water.

Allergieën of andere individuele afspraken

Wij houden rekening met allergieën van kinderen. Er is ook ruimte om individuele afspraken te maken wanneer het noodzakelijk is om af te wijken van het voedingsbeleid, bijvoorbeeld bij een dieet of een bepaalde (geloofs-)overtuiging. Deze afspraken leggen we schriftelijk vast.

Traktaties en feestjes

Een verjaardag betekent feest en bij zo'n verjaardag komt vaak een traktatie kijken. Maar een kind van één jaar is nog te jong om dit te beseffen. We vragen daarom ouders om bij de eerste verjaardag van hun kind (nog) niet te trakteren. Hiermee beperken we het aantal traktaties op de groep. Wel zorgen wij voor een cadeautje en zullen we tijdens het fruitmoment stilstaan bij de verjaardag.

Vanaf de tweede verjaardag kan wel worden getrakteerd. Dit kan ook een kleine, goedkope niet-eetbare traktatie zijn. Wij vinden het belangrijk dat de eetbare traktaties zo gezond mogelijk zijn. We vragen ouders dan ook om producten uit de Schijf van Vijf te gebruiken in een portiegrootte die past bij de leeftijd. Klik [hier](#) voor traktatie-ideeën op de website van het voedingscentrum.

Bij speciale gelegenheden, zoals feestjes, bieden wij zeer incidenteel snoep of snacks aan. Wij proberen de hoeveelheid suiker, zout en verzadigd vet die de kinderen dan binnenkrijgen voor zover mogelijk te beperken.

2. Voedingsaanbod voor kinderen tot 1 jaar

Baby's hebben een eigen voedingsschema. Wij hanteren onderstaande aandachtspunten voor hun voeding.

Drinken

Melkvoeding

- Met de ouders is besproken of hun kind borstvoeding of flesvoeding krijgt.
- De afgekolfde borstvoeding leveren ouders voldoende gekoeld of ingevroren (in kleine porties) af op het kinderdagverblijf, voorzien van een sticker met naam en datum.
- Ouders leveren geen klaargemaakte flesvoeding aan. Tijdens het vervoer, ook in een koeltas, kan de flesvoeding namelijk niet voldoende koud worden bewaard. Tevens is er geen zicht op wanneer de voeding gemaakt is.
- Vanaf de leeftijd van 6 maanden tot 12 maanden krijgt een kind opvolgmelk. Het kind krijgt nog geen gewone melk tot hij/zij 12 maanden is. Dat bevat te weinig ijzer en goede vetten en te veel eiwit. In overleg met ouders wordt besloten wanneer het kind (in ieder geval na 12 maanden) overstapt op gewone melk.

Ander drinken

- Naast borstvoeding of opvolgmelk krijgen kinderen ouder dan 6 maanden water of lauwe groene of zwarte thee (met vruchtensmaakje) zonder suiker. We zorgen dat de thee voldoende is afgekoeld of mengen de thee met koud water zodat deze niet te warm is. De hoeveelheid cafeïne in thee is zo laag dat het niet schadelijk is voor jonge kinderen als ze er een paar kopjes van drinken.
- Wij bieden geen met suiker gezoete dranken of vruchtensap aan. Hetzelfde geldt voor limonadesiroop of diksap. Deze dranken bevatten veel calorieën en suikers en dit vergroot de kans op overgewicht en tandbederf.
- Bij voorkeur gaat het kind vanaf 8 maanden oefenen met het drinken uit een plastic open beker. Dat is beter voor de mondmotoriek dan een beker met een tuit. Uit onderzoek is gebleken dat het qua ontwikkelingsproces niet uitmaakt of je start met aanbieden van een open beker vanaf 8 maanden of vanaf 1,5 jaar. Het kind doorloopt precies hetzelfde proces. Wij starten hier graag zo vroeg mogelijk mee.
- Een kind hoeft bij ons de beker niet helemaal leeg te drinken. Als een kind de beker niet leegdrinkt, heeft hij/zij simpelweg geen dorst. Wij stimuleren kinderen wel om op één moment te drinken. Een kind bepaalt dan zelf wanneer hij/zij drinkt tijdens dit eet-/drinkmoment. Wijzelf schenken de bekertjes niet volledig vol. We schenken liever nog een keer bij, dan dat we drinken weggoien.
- Wanneer een kind dorst heeft op een ander moment dan een vast eet-/drinkmoment, is er altijd beschikking tot water.

Eten

(Eerste) hapjes

- We starten met het geven van eerste hapjes in overleg met de ouders. Volgens de richtlijn Voeding en eetgedrag voor de Jeugdgezondheidszorg is dit tussen 4 en 6 maanden en geven we een paar lepeltjes per oefenmoment.

- We beginnen met de zogenaamde verse 'oefenhapjes'. Het kokhalsreflex in de mond bij een baby is met 4 maanden nog erg gevoelig, de reflex zit dan namelijk nog halverwege de mond. Wanneer de structuur nog niet helemaal glad is, gaan (de meeste) baby's van 4 maanden kokhalzen omdat hij/zij er gewoonweg nog niet aan toe is. Het kokhalsreflex wordt met 6 maanden minder en verdwijnt rond het eerste jaar helemaal naar achter in de mond. Om deze reden pureren wij de oefenhapjes volledig glad voor de baby's tussen 4 en 6 maanden. Vanaf 6 maanden kan er meer structuur in hapjes worden geboden en zullen we deze prakken of niet geheel glad pureren.
- Zodra kinderen hapjes krijgen, laten we ze de mondmotoriek oefenen met een (ondiep, plastic) lepeltje.
- In overleg met de ouders gaan we na de leeftijd van 6 maanden naast opvolgmelk, steeds meer vaste voeding toevoegen.
- We laten de kinderen wennen aan verschillende soorten fruit. We bieden bij dit fruithapje nog geen combinaties van verschillende soorten fruit en groenten aan. Het kind leert dan eerst wennen aan alle losse smaken. Zo leert hij/zij die in pure vorm herkennen en waarderen en dat is beter voor zijn smaakontwikkeling. Naarmate het kind beter kan happen, zal het stukjes vers fruit en groente krijgen.
- Aan een zachte smaak went een kind makkelijker. Het fruit waarmee we beginnen is bijvoorbeeld peer, appel, banaan, meloen.

Brood en broodbeleg

- Wij kiezen voor brood van de lokale bakker. Zij bakken voor ons bruinbrood voor de kinderen tot 1 jaar, met 4,5 gram vezels per 100 gram.
- We besmeren het brood altijd met een beetje zachte margarine uit een kuipje, hierin zitten veel onverzadigde (goede) vetten. Meer beleg dan margarine hoeft niet. Gebruiken we toch meer beleg, dan kiezen we voor beleg uit de tabel op pagina 9.
- Wij geven kinderen tot en met 12 maanden geen honing. Honing kan besmet zijn met een bacterie waar jonge kinderen erg ziek van kunnen worden.
- Het is aan te raden voor kinderen tussen de 6 en 8 maanden, om te starten met het eten van pinda's (gemalen of als pindakaas) en eieren. Dit kan eventuele allergieën tegengaan. Wij bieden dit in principe niet aan op het kinderdagverblijf aan deze leeftijdsgroep. Mocht de wens van de ouder hier wel liggen, dan raden wij de ouder aan om dit eerst thuis te proberen om te zien hoe het kind hierop reageert.

3. Voedingsaanbod voor kinderen vanaf 1 jaar

Wij hanteren onderstaande algemene uitgangspunten:

Drinken

- Wij geven de kinderen water (met eventueel een schijfje sinaasappel of ander fruit of groente) en lauwe (vruchten)thee zonder suiker. Er is altijd water beschikbaar.
- Tijdens de lunch bieden we de kinderen zuivelproducten als halfvolle melk en karnemelk aan. Als tussendoortje in de middag optioneel magere yoghurt.
- Wij bieden geen limonadesiroop of diksap aan. Limonadesiroop en diksap bevatten veel calorieën en suikers en dit vergroot de kans op overgewicht en tandbederf.

Brood

- Wij kiezen voor brood van de lokale bakker. Zij bakken voor ons volkorenbrood voor de kinderen vanaf 1 jaar, met 6 gram vezels per 100 gram.

Vooraf Schijf van Vijf beleg

- Als beleg bieden wij vooral Schijf van Vijf producten aan voor op brood. Daarnaast bieden we een paar producten voor op brood aan die niet in de Schijf van Vijf staan en dagkeuzes zijn. Wij zorgen ervoor dat het beleg niet te veel calorieën en ongezonde vetten bevat. Ook letten we op de hoeveelheid suiker en zout.

Groente en fruit

- Groente en fruit vinden wij altijd een goede keuze, ze zitten vol met vitamines, mineralen en vezels. Om aan de aanbevolen hoeveelheid groente per dag te komen is het belangrijk op meerdere momenten op de dag groenten aan te bieden. Wij bieden kinderen tijdens tussendoortjes en de lunch groente en fruit aan. Mocht een kind tussendoor behoefte hebben aan een stukje groente of fruit, dan stellen wij dit altijd beschikbaar.

Margarine

- Kinderen tot 4 jaar kunnen het beste margarine eten. In margarine zitten vooral goede vetten, die kinderen in hun eerste levensjaren hard nodig hebben.

Zuivel

- Wij bieden geen gewone kaas (wat je in plakken koopt of snijdt met de kaasschaaf) en smeerkaas aan. Hier zit namelijk veel zout in. Als alternatief geven we (light) zuivelspread.

Vleeswaren

- Vleeswaren staan niet in de Schrijf van Vijf, wij bieden met mate magere en minder vette vleeswaren aan.
- Wij kiezen voor vleeswaren van de lokale slager. Deze vleeswaren bevatten allemaal zeer weinig verzadigd vet en ze voldoen aan onze norm van maximaal 2,2 gram zout per 100 gram.
- Wij bieden geen (smeer)leverworst aan. In (smeer)leverworst zit namelijk veel vitamine A. Het kan schadelijk zijn als een kind structureel teveel vitamine A binnenkrijgt. Aangezien het

kind thuis al (smeer)leverworst zou kunnen krijgen, bieden wij het uit voorzorg niet aan. Als alternatief bieden wij vegetarische smeerworst aan.

- Wij geven kinderen geen producten van rauw vlees, zoals filet américain, ossenworst, carpaccio of niet-doorbakken tartaar. Wij geven ook geen rauwe of voorverpakte gerookte vis. Hierin kunnen ziekmakende bacteriën zitten.

Overig broodbeleg

- Zoet brood beleg als chocopasta, vruchtenhagel en hagelmix bevatten heel veel suiker en geen nuttige voedingsstoffen. Het is slecht voor de tanden, vergroot de kans op overgewicht en het vult de buik met onnodige voedingsmiddelen. Wij bieden deze producten niet aan. Als alternatief geven wij appelstroop (bevat toegevoegd ijzer), fruit- en groentespread en pindakaas en/of notenpasta.
- Op speciale dagen (bijvoorbeeld op feestjes of in de vakantie) bieden wij als uitzondering de biologische pasta aan van de Kleine Keuken. Deze bevat meer dan 50% minder suiker dan gewone chocopasta.
- Wij bieden kinderen notenpasta of pindakaas zonder toegevoegde suikers en zout aan. (Als er een kind met een ernstige allergie voor pinda's of noten in de groep zit, maken we hier specifieke afspraken over. Dit is in overleg met, en goed bevonden door de ouders en eventueel de behandelend arts van het kind.)
- We kiezen voor fruit- en groentespreads in plaats van vruchtenjam. Deze producten zijn voedzamer en bevatten aanzienlijk minder suiker.
- Wij bieden als dagkeuze hummus aan, dit product staat in de Schijf van Vijf. We kiezen louter voor hummus met minder dan 1 gram zout per 100 gram.

Tussendoortjes

- Veel tussendoortjes als koekjes en crackers (zoals pally biscuits, cream crackers, naturel soepstengels en ontbijtkoek) bevatten veel suiker en/of zout, nauwelijks vezels en voegen niks toe. Als alternatief geven wij maiswafels, volkoren cracottes en volkoren soepstengels.

Voedingsaanbod

Voor kinderen vanaf 1 jaar hebben wij het onderstaande voedingsaanbod op een dag.

Tussendoortje	09:30
<ul style="list-style-type: none">• Water en/of (vruchten)thee zonder suiker;• (Seizoens-)fruit, zoals appels, peren, bananen, aardbeien, meloenen, druiven (in kwartjes gesneden).	
Lunch	12:00
<u>Schijf van Vijf producten</u> <ul style="list-style-type: none">• Volkorenbrood;• Zachte margarine uit een kuipje;• Fruit in plakjes op brood, zoals banaan en aardbei;• Groente in plakjes op brood, zoals tomaat en komkommer;• (Light) zuivelspread;• Ei;• Notenpasta of pindakaas. <p><u>Dagkeuzes</u>, hiervan bieden we er maximaal 3 tegelijk bij een broodmaaltijd aan</p> <ul style="list-style-type: none">• Fruit & groentespread;• Hummus met slechts 0,52 gram zout per 100 gram;• Appelstroop;• Kipfilet en boterhamworst;• Vegetarische smeerleverworst.	
Tussendoortje	15:00
<ul style="list-style-type: none">• Yoghurt, eventueel met fruit; of <ul style="list-style-type: none">• Volkoren cracotte, volkoren soepstengel of maiswafel, eventueel met een laagje hummus, zuivelspread, notenpasta of pindakaas.	
Tussendoortje	17:15
<ul style="list-style-type: none">• (Seizoens-)groenten, zoals paprika, komkommer, snacktomaatjes (in kwartjes gesneden), avocado, radijs en stukjes wortel.	

4. Voedingsaanbod voor kinderen van 4 tot 13 jaar

Wij hanteren onderstaande algemene uitgangspunten:

Drinken

- Wij geven de kinderen water (met eventueel een schijfje sinaasappel of ander fruit of groente) en lauwe (vruchten)thee zonder suiker. Er is altijd water beschikbaar.
- Tijdens de lunch bieden we de kinderen zuivelproducten als halfvolle melk en karnemelk aan. Als tussendoortje optioneel magere yoghurt.
- Wij bieden geen limonadesiroop of diksap aan. Limonadesiroop en diksap bevatten veel calorieën en suikers en dit vergroot de kans op overgewicht en tandbederf.

Brood

- Wij kiezen voor brood van de lokale bakker. Zij bakken voor ons volkoren brood voor de kinderen vanaf 1 jaar, met 6 gram vezels per 100 gram. Brood eten de kinderen op de BSO alleen in de vakantie en/óf voordat wij uw kind naar sport brengen.

Vooraf Schijf van Vijf beleg

- Als beleg bieden wij vooral Schijf van Vijf producten aan voor op brood. Daarnaast bieden we een paar producten voor op brood aan die niet in de Schijf van Vijf staan en dagkeuzes zijn. Wij zorgen ervoor dat het beleg niet te veel calorieën en ongezonde vetten bevat. Ook letten we op de hoeveelheid suiker en zout.

Groente en fruit

- Groente en fruit vinden wij altijd een goede keuze, ze zitten vol met vitamines, mineralen en vezels. Om aan de aanbevolen hoeveelheid groente per dag te komen is het belangrijk op meerdere momenten op de dag groenten aan te bieden. Wij bieden kinderen tijdens tussendoortjes en in de vakantie tijdens de lunch groente en fruit aan. Mocht een kind tussendoor behoefte hebben aan een stukje groente of fruit, dan stellen wij dit altijd beschikbaar.

Halvarine

- Jonge kinderen krijgen vaak te weinig goede vetten binnen. Daarom is het goed om bij kinderen tot 4 jaar altijd een beetje zachte margarine op brood te smeren. In zachte margarine uit een kuipje zitten juist veel goede onverzadigde vetten. In halvarine zitten ook de goede vetten, maar het bevat minder calorieën. Voor kinderen tot 4 jaar kiezen we voor margarine, vanaf 4 jaar voor halvarine.

Zuivel

- Wij bieden geen gewone kaas (wat je in plakken koopt of snijdt met de kaasschaaf) en smeerkaas aan. Hier zit namelijk veel zout in. Als alternatief geven we (light) zuivelspread.

Vleeswaren

- Vleeswaren staan niet in de Schijf van Vijf, wij bieden met mate magere en minder vette vleeswaren aan.
- Wij kiezen voor vleeswaren van de lokale slager. Deze vleeswaren bevatten allemaal zeer weinig verzadigd vet en ze voldoen aan onze norm van maximaal 2,2 gram zout per 100 gram.
- Wij bieden geen (smeer)leverworst aan. In (smeer)leverworst zit namelijk veel vitamine A. Het kan schadelijk zijn als een kind structureel teveel vitamine A binnenkrijgt. Aangezien het kind thuis al (smeer)leverworst zou kunnen krijgen, bieden wij het uit voorzorg niet aan. Als alternatief bieden wij vegetarische smeerworst aan.
- Wij geven kinderen geen producten van rauw vlees, zoals filet américain, ossenworst, carpaccio of niet-doorbakken tartaar. Wij geven ook geen rauwe of voorverpakte gerookte vis. Hierin kunnen ziekmakende bacteriën zitten.

Overig broodbeleg

- Zoet brood beleg als chocopasta, vruchtenhagel en hagelmix bevatten heel veel suiker en geen nuttige voedingsstoffen. Het is slecht voor de tanden, vergroot de kans op overgewicht en het vult de buik met onnodige voedingsmiddelen. Wij bieden deze producten niet aan. Als alternatief geven wij appelstroop (bevat toegevoegd ijzer), fruit- en groentespread en pindakaas en/of notenpasta.
- Op speciale dagen (bijvoorbeeld op feestjes of in de vakantie) bieden wij als uitzondering de biologische pasta aan van de Kleine Keuken. Deze bevat meer dan 50% minder suiker dan gewone chocopasta.
- Wij bieden kinderen notenpasta of pindakaas zonder toegevoegde suikers en zout aan. (Als er een kind met een ernstige allergie voor pinda's of noten in de groep zit, maken we hier specifieke afspraken over. Dit is in overleg met en goed bevonden door de ouders, en eventueel de behandelend arts van het kind.)
- We kiezen voor fruit- en groentespreads in plaats van vruchtenjam. Deze producten zijn voedzamer en bevatten aanzienlijk minder suiker.
- Wij bieden hummus aan als broodbeleg, dit product staat in de Schijf van Vijf. We kiezen louter voor hummus met minder dan 1 gram zout per 100 gram.

Tussendoortjes

- Veel tussendoortjes als koekjes en crackers (zoals pally biscuits, cream crackers, naturel soepstengels en ontbijtkoek) bevatten veel suiker en/of zout, nauwelijks vezels en voegen niks toe. Als alternatief geven wij maiswafels, volkoren cracottes en volkoren knäckebröd.

Voedingsaanbod

Voor kinderen vanaf 4 jaar op de BSO hebben wij het onderstaande voedingsaanbod.

Drinken
<ul style="list-style-type: none">• Water en/of (vruchten)thee zonder suiker;
Tussendoor na school
<p><u>Schijf van Vijf producten</u>, deze bieden wij – op groente en fruit na – niet allemaal tegelijk aan en we variëren dagelijks</p> <ul style="list-style-type: none">• (Seizoens-)groenten, zoals paprika, komkommer, snacktomaatjes, avocado, radijs en stukjes wortel;• (Seizoens-)fruit, zoals appels, peren, bananen, aardbeien, meloenen, mandarijnen, druiven (gehalveerd).• Volkoren cracotte, volkoren knäckebröd of maiswafel, eventueel met een laagje hummus, zuivelspread, notenpasta of pindakaas;• Een klein handje ongezouten noten;• Een handje gedroogd fruit, zoals rozijnen;• Verse smoothie met yoghurt en fruit. <p>Af en toe (bijvoorbeeld in de vakanties) bieden we een klein tussendoortje buiten de Schijf van Vijf (dagkeuze) aan:</p> <ul style="list-style-type: none">• Een paar (suikervrije) snoepjes;• Een handje popcorn of chips;• Een waterijsje (met zo min mogelijk suiker).
Lunch (tijdens de vakantie)
<p><u>Schijf van Vijf producten</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Volkorenbrood;• Halvarine uit een kuipje;• Fruit in plakjes op brood, zoals banaan en aardbei;• Groente in plakjes op brood, zoals tomaat en komkommer;• (Light) zuivelspread;• Ei;• Notenpasta of pindakaas. <p><u>Dagkeuzes</u>, hiervan bieden we er maximaal 3 tegelijk bij een broodmaaltijd aan</p> <ul style="list-style-type: none">• Fruit & groentespread aardbei & bietjes;• Fruit & groentespread appel & wortel;• Fruit & groentespread abrikoos & pompoen;• Hummus met slechts 0,52 gram zout per 100 gram;• Appelstroop;• Kipfilet en boterhamworst;• Vegetarische smeerleverworst.

5. Voedingshygiëne: bereiden en bewaren van voeding

Bij het bereiden en bewaren van voeding gebruiken wij de hygiëncode voor kleine instellingen van de Brancheorganisatie Kinderopvang.