

VOEDINGSBELEID

1. TOEPASSING

Het voedingsbeleid is van toepassing op medewerkers in loondienst.

2. DOEL VAN HET DOCUMENT

Het doel van het document is dat alle medewerkers, leidinggevend en ouders binnen 'T Skooltje KINDEROPVANG op de hoogte zijn van de visie op de voeding bij 'T Skooltje KINDEROPVANG. In dit document worden de taken en verantwoordelijken en rollen inzichtelijk gemaakt.

3. VOEDSELAANBOD EN VOEDSELHYGIËNE

Het voedingsbeleid bestaat uit de volgende onderdelen:

Verantwoordelijkheid pedagogisch werker:

- Voedingsaanbod
- Werkinstructie bereiden van voeding
- Werkinstructie bereiden babyvoeding
- Werkinstructie bewaren van voeding
- Werkinstructie controleren temperatuur koelkast en vriezer
- Formulier temperatuur koelkast en vriezer
- Werkinstructie registratie voedselopslag
- Formulier registratie voedselopslag

In het voedingsbeleid wordt verwezen naar:

- Werkinstructie persoonlijke hygiëne
- Werkinstructie hygiëne keuken
- Instructie afgekolfde moedermelk

4. VOEDSELAANBOD

Het voedingsaanbod op 'T Skooltje bestaat uit de volgende producten:

Brood en beleg

Drinken

Tussendoor

- Bruin brood of volkorenbrood
- Halfvolle melk of karnemelk
- Fruit (appel, peer, banaan, mandarijn, meloen, perzik, nectarine, druiven, aardbei, kiwi, etc. afhankelijk van het seizoen)
- Halvarine of zachte margarine
- Zelfgemaakte yoghurtdrink (magere yoghurt met diksap en water)
- Yoghurt (halfvol of mager)
- Zoet beleg met weinig calorieën zoals: Jam, appelstroop, fruitstroop, honing, vruchtenhagel en gestampte muisjes. Ook hebben we chocopasta, chocolade hagelslag en pindakaas
- Diksap of roosvicee (aanlengen met water)
- Groente als wortel, komkommer, tomaat, gele paprika, radijs etc.
- Hartig beleg met weinig calorieën zoals: Sandwichspread of groentespread, Magere smeerkaas met minder zout, Evt. vegetarische smearworst, Kaas: bij voorkeur 20+ of 30+, Bij voorkeur magere vleeswaren zoals: achterham, rookvlees, fricandeau of kipfilet.
- Vruchtensap of groentesap zonder toegevoegde suikers (aangelengd met water)
- Rijstwafel, (volkoren)beschuit, soepstengel, (volkoren of tarwe)cracker of ontbijtkoek
- In de zomer: zoute koekjes of zoute stokjes
- Rozijntjes
- Groente/fruit als aardbeien, komkommer of tomaat
- Liga, biscuitjes, popcorn, eierkoek, lange vinger of speculaasje

Aandachtspunten

- Pas de hoeveelheid aan de leeftijd van het kind aan: geef een jong kind bv. eerst een halve ontbijtkoek of rijstwafel. Zo wordt er geen voeding onnodig weggegooid.
- Honing kan besmet zijn met een bacterie. We geven daarom geen honing aan baby's tot één jaar. Oudere kinderen mogen wel honing eten.
- In chocolade- of hazelnootpasta en chocoladehagelslag zitten veel verkeerde vetten, dit bieden we dus slechts bij uitzondering aan en met toestemming van de ouder. Pindakaas bevat weliswaar goede vetten maar ook veel calorieën, biedt dit dus ook beperkt aan.
- In smearworst zit veel vitamine A wat niet gezond is voor jonge kinderen. Gezien de richtlijn van slechts één boterham met smearworst per week betreft, bieden we geen smearworst aan kinderen onder de 12 maanden. In plaats daarvan kan vegetarische smearworst gegeven worden.

Traktaties en feestjes

- Incidenteel, bij feestelijke gelegenheden bieden we iets extra's aan als: waterijsjes, luxe broodjes, krentenbollen, soep, pannenkoeken, poffertjes, patat, knakworstjes, tosti's, pizza of macaroni.
- Een traktatie kan een tussendoortje vervangen maar niet het fruitmoment.

- We wijzen ouders erop dat we graag traktaties willen die niet te groot zijn en weinig calorieën bevatten (tips zijn te vinden op: www.voedingscentrum.nl).
- Op het kinderdagverblijf wordt alleen zeer incidenteel snoep aangeboden (bv. bij Sinterklaas). Snoep met weinig calorieën hebben de voorkeur (spekjes, winegums, schuimpjes, mentos) boven chocola, tussendoorkeken of zuur en kleverig snoep. Zuur en kleverig snoep (lolly's, zuurtjes en drop) belasten de tanden extra.

Algemene uitgangspunten

We bieden een gezonde gevarieerde basisvoeding aan in een regelmatig patroon. Er wordt in de regel naast de vaste momenten niet meer dan drie keer tussendoor iets aangeboden. Het pakket aan basisvoeding is gebaseerd op de richtlijnen van het voedingscentrum. Bij verandering van de adviezen passen we ons voedingsbeleid aan.

Kinderen mogen kiezen wat ze op hun brood of cracker willen. Omdat variatie in voeding belangrijk is mogen kinderen steeds uit een bepaalde categorie kiezen bv. een boterham met zoet en een met hartig. We beperken de hoeveelheid broodbeleg die we op tafel zetten, omdat jonge kinderen vaak nog niet goed kunnen kiezen uit een groot aanbod.

Allergieën

We houden rekening met kinderen die vanwege een allergie of om andere redenen bepaalde voedingsmiddelen niet mogen eten. Het kan zijn dat de ouders van deze kinderen zelf zorg moeten dragen voor de voeding van hun kind omdat deze niet in het door ons aangeboden voedingspakket aanwezig is. Allergieën worden op het daarvoor bestemde formulier beschreven en bewaard bij de kindgegevens.

Algemene hoeveelheden

Het voedingscentrum geeft een algemene richtlijn over de hoeveelheden die kinderen per dag aan voeding nodig hebben. Ieder kind is echter uniek en het is belangrijk om kinderen te leren luisteren naar hun eigen lichaam. Wij bepalen wanneer en wat het kind eet, het kind kan zelf bepalen hoeveel het daarvan eet. We dringen geen eten op, het bordje (of de fles) hoeft niet leeg, terwijl een erg hongerig kind iets extra's krijgt.

We zijn er alert op dat kinderen niet proppen met eten of zich overeten, kinderen die snel eten, eten namelijk vaak te veel.

Baby's tot 1 jaar

Baby's hebben hun eigen voedingsschema. Dit schema is te vinden in het overdrachtsmapje voor 0-1 jarigen.

Een baby start met flessenvoeding of afgekolfd borstvoeding. Over het geven van borstvoeding dient goed overleg plaats te vinden met de ouders. Pas als ouders dit aangeven wordt op het kinderdagverblijf gestart met vaste voeding als fruit en brood. De fruithap bestaat uit dagelijks vers gepureerd fruit.

We geven een baby vanaf ongeveer negen maanden een tuitbeker, dit is beter voor de tanden. Baby's beginnen vaak met een korstje brood. Als een baby een hele boterham mag dan kunnen de korstjes eraan blijven. Snijd de boterham voor een baby nog wel in kleine stukjes.

Dagelijkse gemiddelde hoeveelheden kinderen van 1 tot 4 jaar

- 1-3 boterhammen
- 300 ml melk (1 of 2 kleine bekertjes)
- Drinken 0,75 liter (incl. melk)
- 1,5 stuks fruit
- ½ plak kaas, ½ plak vleeswaren
- Voor tussendoortjes nog ruimte
- voor 100 kcal (een cracker met
- smeerkaas is bv. 70 kcal)

5. WERKINSTRUCTIE BEREIDEN VAN VOEDING

Doel

Voorkomen dat kinderen van onze voeding ziek worden door op een hygiënisch verantwoorde manier met voeding om te gaan.

Algemene hygiëne

- Laat kinderen voor het eten hun handen wassen
- Was zelf altijd eerst de handen voordat je voedsel gaat bereiden of een fles gaat klaarmaken.

Broodmaaltijd

- Zet de melk, het vleesbeleg en de kaas vlak voor de maaltijd op tafel. Zet zoveel vleesbeleg en kaas op tafel als er gebruikt zal worden. Het hartige beleg en de melk staan maximaal 30 minuten op tafel.
- Bij jam, honing, appelstroop en dergelijke, een lepel of apart mes gebruiken.
- Warme snacks worden (bij hoge uitzondering) direct afgenomen van de leverancier en niet zelf bereid. Eet warme snacks direct nadat ze op het kinderdagverblijf aangekomen zijn.
- Er worden op het kinderdagverblijf niet dagelijks warme maaltijden bereid.

Incidentele bereiding

- Gerechten niet opnieuw opwarmen.
- Laat kinderen geen beslag eten.
- Beslag waarin ei verwerkt is niet langer dan een half uur buiten de koeling.
- Verwerk geen rauwe eieren in gerechten die niet verhit worden.

Schoonmaken /wassen / snijden van voeding

- Groente en fruit goed wassen.
- Snijden met een schoon mes en op een schone plank.
- Gebruik een keukenmachine die demontabel is zodat deze goed gereinigd kan worden.
- Scheidt rauw en bereid voedsel.
- Geen voeding klaarmaken nabij een verschoonplek.

Afwassen

- Zo nodig vaatwerk uit de machine nadrogen met een schone, droge doek (schoon en droog is de norm)
- Schoon vaatwerk met schone handen opruimen en gescheiden houden van de vuile vaat.

Opruimen/schoonmaken

- Scheid bij het opruimen etensresten van ander afval.
- Afval verzamelen en verwijderen op het moment dat er geen handelingen met voedsel meer plaatsvinden (scheiding in tijdstip handelingen met voedsel en verzamelen en verwijderen afval).
- Scheid papier, glas en groenafval.
- Was de handen na het weggooien van het afval.
- Gebruik in de keuken een pedaalemmer en leeg deze dagelijks.
- Vervang regelmatig afwasborstels, flessenborstels en pannensponsjes ed.
- Moment van schoonmaken zodanig kiezen, dat er geen besmetting van voedsel kan optreden (dus geen reiniging tijdens het bereiden van voedsel).
- Drogen met schone doeken.
- Flessenwarmer: aan het eind van de dag water weggooien en droog maken

6. WERKINSTRUCTIE BEREIDEN BABYVOEDING

Flesvoeding

- Het is niet toegestaan om klaargemaakte flesvoeding mee te nemen naar het kinderdagverblijf, omdat tijdens het terugkoelen en het vervoer naar het kinderdagverblijf de kwaliteit van de voeding achteruit kan gaan. Flesvoeding wordt in poedervorm dagelijks door 'T Skooltje verstrekt. Ouders kunnen een fles meenemen voor hun kind of aangeven dat een fles van het kinderdagverblijf gebruikt kan worden.
- Flesvoeding dient vlak voor gebruik klaar gemaakt te worden. Flessen en spenen worden voor gebruik gecontroleerd op heelheid. Gebruik voor elke voeding een schone fles. Vul de fles met de juiste hoeveelheid warm/lauw leidingwater en verwarm deze in de magnetron of flessenwarmer tot 37°C
- Voeg de juiste hoeveelheid poeder toe en schud de fles goed met de dop op de fles. Doe daarna de speen op de fles.
- De voeding mag ten hoogste een uur buiten de koeling staan. Restjes voeding worden weggegooid en niet bewaard of opnieuw opgewarmd.

Borstvoeding

- Afgekolfd borstvoeding wordt door de ouders voldoende gekoeld (max. 7 graden) afgeleverd op het kinderdagverblijf met de naam van het kind erop.

- Op het kinderdagverblijf wordt de borstvoeding zo snel mogelijk onderin in de koelkast geplaatst (niet in de deur!). Borstvoeding moet altijd koel bewaard worden.
- Ingevroren borstvoeding wordt in kleine porties voorzien van de datum en naam van het kind in de diepvries bewaard. Ingevroren borstvoeding is tussen twee weken (** vriezer) en drie maanden (***) vriezer) houdbaar.
- Ontdooi ingevroren borstvoeding in de koelkast. Als deze voor gebruik nog niet voldoende is ontdooit, hou de fles dan onder de kraan met stromend warm water (20°C).
- Borstvoeding wordt bij voorkeur opgewarmd in een flessenwarmer. Borstvoeding mag in de magnetron verwarmd worden (zonder speen, op laag vermogen), mits de voeding (eventueel tussendoor en) daarna goed geschud wordt om de warmte te verdelen.
- De meegebrachte borstvoeding wordt dezelfde dag opgemaakt, restjes worden weggegooid.

Fles geven

- Check altijd de voeding door een beetje voeding op de binnenkant van je pols te druppelen om te controleren of de temperatuur goed is. Is de fles te warm, koel deze dan af onder een koude stromende kraan. Is de fles te koud, warm deze op in de flessenwarmer of magnetron.
- Geef de fles op schoot terwijl de baby licht rechtop zit en zorg dat de speen steeds gevuld met melk is.
- Laat de fles niet in de flessenwarmer staan om deze op temperatuur te houden.
- Flessen van de ouders worden na gebruik omgespoeld. Algemene flessen en spenen worden na ieder gebruik schoongemaakt en elke dag 3 minuten lang uitgekookt in bij voorkeur specifieke uitkokers. Zet de fles op zijn kop weg. Spenen worden in een afgesloten bakje bewaard en elk kwartaal vervangen.

Fruithap

- Fruithap wordt dagelijks vers gemaakt door stukjes geschild fruit te pureren in een keukenmachine. De fruithap kan 's ochtends voor de hele dag gemaakt worden. Zet het gepureerde fruit afgedekt in de koelkast tot gebruik.
- Elke kind krijgt een eigen fruithap, restjes worden niet teruggezet maar weggegooid.

Meebrengen van voeding door ouders

- Het is niet toegestaan om thuis klaargemaakte hapjes op het kinderdagverblijf aan kinderen te geven. Er is onvoldoende controle op de bereiding. Alleen kant en klare potjes groente of fruit zijn toegestaan. Bij medische noodzaak kan afgeweken worden van deze regel, dit ter overweging van de directie kinderopvang. Er wordt een aantekening van de afwijking gemaakt op de stamkaart van het betreffende kind en op het Formulier bijzonderheden kinderen.
- We geven, als ouders daarom vragen, baby's een potje groente tot zij met het groepsritme mee kunnen (ongeveer met 1 jaar) en niet na 17:00 uur.

7. WERKINSTRUCTIE BEWAREN VAN VOEDING

Algemeen

- Raadpleeg bij twijfel de verpakking waar en bij welke temperatuur het product moet worden opgeslagen. Sommige producten hoeven pas na openen gekoeld te worden bewaard (bv. jam en sandwichspread).
- Zet de producten met de kortste houdbaarheidstermijn vooraan, zodat ze het eerst worden gebruikt (First In First Out = FIFO).

- Zorg ervoor dat de voorraad niet te groot is, zodat er geen of nauwelijks producten kunnen voorkomen met een verlopen houdbaarheidsdatum.
- Gooi beschadigde flessen of potten of producten die de T.H.T. (tenminste houdbaar tot) datum hebben overschreden weg.
- Sluit geopende verpakkingen goed af.

Het opslaan en bewaren van ongekoelde opslag

- Bewaar houdbare producten droog, donker en op een niet te warme plaats (ongeveer 20°C). Zoet beleg wordt in de keukenkast bewaard.
- Brood bewaren in een broodtrommel of afgesloten plastic zak, dit blijft ongeveer twee dagen goed.
- Beschimmeld brood helemaal weggooien. Als het brood niet gedateerd is, dan zelf de datum op de verpakking zetten. Is de hoeveelheid brood voor meer dan 1 dag, dan kan deze in de diepvries worden bewaard.
- Groente en fruit op een koele, droge en donkere plek bewaren. Kiwi's en bananen apart bewaren. Appels en peren kunnen ook in de koelkast bewaard worden.

Het opslaan en bewaren van gekoelde en diepvriesopslag

- Hou er rekening mee dat de temperatuur bovenin de koelkast en in de deur van de koelkast hoger is. De deur van de koelkast en vriezer zo kort mogelijk openen.
- Zet op producten die je zelf invriest de datum en bewaar deze zelf ingevroren producten maximaal 3 maanden.
- Bewaar de volgende producten altijd in de koelkast:
 - Boter / margarine / halvarine, maximaal vier weken houdbaar.
 - Eieren: zijn vier weken houdbaar, doe een beschadigd ei weg.
 - Kaas: een stuk kaas goed afgesloten in koelkastdoos of huishoudfolie is een week houdbaar.
 - Plakjes kaas zijn drie dagen houdbaar. Gooi beschimmelde kaas weg.
 - Melk(producten): sluit de verpakking na gebruik. Na opening nog drie dagen houdbaar. Melk en melkproducten die niet langer dan 30 minuten buiten de koeling zijn geweest, van een datum voorzien en de volgende dag opmaken, anders restjes weggooien. Gesteriliseerde melk na openen in de koelkast bewaren.
 - Yoghurt en karnemelk na opening vier dagen houdbaar.
 - Taart of gebak niet langer dan een dag bewaren.
 - Vruchtensap na opening in de koelkast bewaren, datum van opening vermelden en binnen drie dagen opmaken.
 - Aardbeien kun je tot drie dagen in de koelkast bewaren.
 - Alle vleeswaren moeten in de koelkast bewaard worden. Vleeswaren die niet langer dan 30 minuten op tafel hebben gestaan, van datum voorzien en terug in de koeling

zetten. Anders restjes weggooid. Bewaar gesneden vleeswaren niet langer dan 2 dagen.

- Rauwkost wordt weggegooid indien zij totaal (inclusief bereiden) 2 uur buiten de koeling zijn geweest. Staat het korter buiten de koeling, dek het dan af, zet er een datum op en leg het voor in de koelkast, zodat dit beleg de volgende dag het eerste wordt opgemaakt.
- Fruithap kun je maximaal een dag in de koelkast bewaren. Wat over is moet aan het einde van de dag worden weggegooid.
- Maak gebruik van stickers om de datum waarop het product is geopend te vermelden. Bv. elke dag heeft een andere kleur sticker, of blanco stickers waarop de datum vermeld wordt.

8. WERKINSTRUCTIE CONTROLEREN TEMPERATUUR KOELKAST EN VRIEZER

Koelkast

- De temperatuur van de koelkast is maximaal 7° C, of kouder als er verpakkingen zijn waarop een lagere bewaartemperatuur staat (niet kouder dan 2° C).
- Zorg voor een goed afleesbare koelkastthermometer in de koelkast.
- Lees elke week de temperatuur van de koelkastthermometer en noteer deze op het Formulier "Temperatuur koelkast en vriezer" die zichtbaar op de koelkast hangt. Hou er rekening mee dat een net geopende koelkast warmer kan zijn en meet het liefst 's ochtends vroeg als de koelkast nog niet open is geweest (in ieder geval 1,5 uur na de laatste opening).
- Als de temperatuur boven de 7° C is ga dan als volgt te werk:
 - Stel de koelkast kouder af, de thermostaatknop op een hoger cijfer zetten.
 - Meet met de voedselthermometer de temperatuur van enkele producten.
 - Als de temperatuur boven de 7° C is gekomen, moeten deze producten worden weggegooid.
 - Maak een korte aantekening op het Formulier 'Temperatuur koelkast en vriezer' van je ondernomen actie.

De diepvries

- De temperatuur van de vriezer is tussen de -15°C en -18°C.
- Zorg voor een diepvriesthermometer in de diepvriezer.
- Lees elke week de temperatuur van de vriezer en noteer deze op de temperatuurlijst. Hou er rekening mee dat een net geopende vriezer warmer kan zijn en meet het liefst 's ochtends vroeg als de vriezer nog niet open is geweest (in ieder geval 1,5 uur na de laatste opening).
- Als de temperatuur boven de -15° C is, ga dan als volgt te werk:
 - Stel de vriezer kouder af, de thermostaatknop op een hoger cijfer zetten;
 - Meet met de voedselthermometer de temperatuur van enkele producten aan de buitenkant.

- Als de temperatuur boven -15°C is gekomen, de producten als gekoelde producten behandelen. Ze zijn nog 3 dagen in de koeling houdbaar.
- Maak een korte aantekening op het Formulier 'Temperatuur koelkast en vriezer' van je ondernomen actie.

Formulier temperatuur koelkast en vriezer

- De directie kinderopvang zorgt ervoor dat de wekelijkse controle van de koelkast- en vriezertemperatuur wordt uitgevoerd.
- De formulieren 'Temperatuur koelkast en vriezer' worden minimaal een jaar bewaard in de map Veiligheidsbeheer.

Thermometers

- Elk jaar worden de voedsel-, diepvries- en koelkastthermometers vervangen (inkoopbeleid).

Stroomstoring

- Houd de koelkast en diepvries zoveel mogelijk gesloten om de lage temperatuur te behouden.
- Meet als de stroomstoring voorbij is de temperatuur van enkele producten uit de koelkast en vriezer zoals dat in onderstaande meetinstructie is vermeld.
- Gooi producten uit de koelkast die boven de 7°C zijn gekomen weg.
- Behandel producten uit de vriezer die boven de -15°C zijn gekomen als gekoelde producten. Ze zijn nog 3 dagen in de koeling houdbaar.

Voedingsbeleid – Formulier temperatuur koelkast en vriezer

Datum:	Temperatuur koelkast	Temperatuur vriezer	Ingevuld door	Actie bij afwijking

Datum:	Temperatuur koelkast	Temperatuur vriezer	Ingevuld door	Actie bij afwijking

Volle formulieren worden minimaal een jaar bewaard in de map Veiligheidsbeheer.

8. WERKINSTRUCTIE REGISTRATIE VOEDSELONTVANGST EN VOEDSELOPSLAG

Algemeen

- 'T Skooltje verstrekt voedsel aan derden en moet zich daarom volgens de Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen aan een voedselveiligheidssysteem houden.

Inkoop producten

Inkoop geschiedt volgens de geldende afspraken die vastgelegd zijn in het inkoopbeleid van 'T Skooltje:

- We bestellen bij betrouwbare leveranciers die werken met een branchehygiëne code of een eigen HACCP-plan
- We maken afspraken met de leverancier over levertijd en aflevermoment
- We maken afspraken over klachtenafhandeling en eventueel terugname van producten
- We maken afspraken over de versheid en houdbaarheidstermijn van de geleverde producten
- We maken afspraken over de temperatuur van de geleverde producten: gekoelde producten ten hoogste 7 °C en diepgevroren producten ten hoogste -15 °C

Ontvangst producten

- De geleverde producten worden direct bij aankomst op het kdv gecontroleerd door een daartoe door de directie kinderopvang aangewezen medewerker.
- Controle vindt plaats op de volgende onderdelen:
 - ✓ Zijn de juiste aantallen geleverd?
 - ✓ Is de kwaliteit van de geleverde producten (incl. verpakking) in orde? Zijn de producten (en de verpakking) schoon, gaaf, fris, vers etc.?
 - ✓ Tenminste houdbaar tot datum niet overschreden?
 - ✓ Afwijkingen worden direct gemeld en afgehandeld met de leverancier (zie inkoopbeleid).

Hoe meet je de temperatuur van producten in de koelkast en vriezer?

- Het meten van de producten aan de buitenkant kan door de naald van de voedselthermometer tussen enkele producten te leggen. In plaats van enkele producten te meten kan er ook een flesje alcohol 70% in de koelkast of vriezer worden bewaard waarvan de temperatuur wordt gemeten. Leg hiervoor het flesje alcohol steeds op een andere plaats. Na enige keren meten is dan ook bekend wat de warmste en de koudste plaats in de koelkast en vriezer is.

Registratie voedselopslag

De directie kinderopvang zorgt ervoor dat **een keer per maand** de registraties ingevuld worden op het Formulier "Registratie voedselontvangst en voedselopslag" en dat er bij afwijkingen actie wordt ondernomen. Het registratieformulier wordt minimaal een jaar bewaard in de map Veiligheidsbeheer. Elke maand wordt steekproefsgewijs bij een paar geleverde/ opgeslagen producten de onderstaande zaken gecontroleerd. Dit doe je op een dag dat de boodschappen worden geleverd.

- Is de temperatuur van de opgeslagen producten in koelkast en vriezer in orde?

- Tenminste houdbaar tot datum opgeslagen producten (koelkast en opslag) niet overschreden?
- Staan producten (tijdens de lunch en na aflevering) niet langer dan 30 minuten buiten de koeling?
- Zijn aangebroken verpakkingen van datum voorzien? Zijn de producten goed afgedekt?
- Worden de thermometers van de koelkast en vriezer elk jaar vervangen?
- Flesvoeding juist aangeleverd? (Kdv)

Acties bij afwijkingen

- Eventuele geconstateerde afwijkingen worden altijd gemeld aan de directie kinderopvang.
- De directie kinderopvang zorgt ervoor dat de noodzakelijke acties worden ondernomen om afwijkingen in de toekomst te voorkomen.