



AR Prefecture

006-210601639-20231215-2023\_113-DE  
Reçu le 19/12/2023

**E.A.J.E Les p'tites Merveilles**  
3, Rue Jean Médecin- 06430 Tende  
Tel : 04.93.04.75.24 -06.78.20.57.02  
Mail : creche.municipale.tende@wanadoo.fr

## Annexe 2.1

**PROTOCOLES ET RECOMMANDATIONS**  
**POUR LE RECONDITIONNEMENT DES REPAS,**  
**LA PREPARATION DES BIBERONS,**  
**L'ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATERIEL DE CUISINE**



Mise à jour aout 2023

**AR Prefecture**

006-210601639-20231215-2023\_113-DE  
Reçu le 19/12/2023

La crèche municipale de Tende se situe au rez-de-chaussée du bâtiment C de la maison de retraite et du centre de convalescence du CHU de Nice pôle aval de Tende.

Par convention, les prestations alimentaires sont dues par les cuisines du CHU.

Ce protocole entend donner les différentes modalités de commande, réception de marchandises brutes ou préparées ainsi que le détail du travail accompli par le personnel de crèche concernant les repas distribués dans la structure.

La crèche municipale ne dispose pas de personnel attitré ou diplômé pour travailler en cuisine

**A. ORGANISATION GENERALE****1. Chariot de transport des repas****6****1.1. Entretien :**

1.1.1 Fréquence

1.1.2 Tenue du personnel :

1.1.3 Matériels utilisés :

1.1.4 Produits :

1.1.5 Déroulement :

**1.2 Mise en chauffe :**

1.2.1 Fréquence

1.2.2 Déroulement : \_\_\_\_\_ 7

1.2.3 Particularité :

**2. Réfrigérateur****8****2.1 Généralités****2.2 Fréquence****2.3 Tenue du personnel :****2.4 Matériels et produits****2.5 Procédure :****3. La biberonnerie****9****3.1 La tenue du personnel :**

3.1.1 Objectif :

3.1.2 Matériel :

3.1.3 Déroulement de la procédure concernant l'habillement en biberonnerie :

3.1.4 Recommandations :

**3.2 Traitement du matériel en biberonnerie :** \_\_\_\_\_ 10

3.2.1 Définition

3.2.2 Objectif :

3.2.3 Indications :

3.2.4 Matériel et produits :

3.2.5 Déroulement de la procédure :

3.2.6 Remarque :

3.2.7 Recommandations :

**3.3 Entretien des locaux de la biberonnerie :** \_\_\_\_\_ 11

3.3.1 Définition :

3.3.2 Objectifs :

3.3.3 Indications :

3.3.4 Technique :

3.3.5 Matériel et Produits :

3.3.6 Recommandations :

**4. Stérilisation des biberons****12****4.1 Définition****4.2 Objectif :****4.3 Matériel et produits :****4.4 Technique :****B ORGANISATION INTERNE****1. Les prestations alimentaires :****13****1.1 Commandes de marchandises :****1.2 Commandes de petits pots pour bébés :****1.3 Commandes des repas quotidiens :****2. Réception des marchandises****14****2.1 Réception des commandes hebdomadaire et petits pots bébé :****2.2 Réception des biberons de lait maternel :****2.3 Réception des repas :**

2.3.1 Réception de 10h45 : \_\_\_\_\_ 15

2.3.2 Réception de 18h :

**3. Préparation et reconditionnement des repas****3.1 Les biberons****3.1.1 Généralités****3.1.1.1 Tenue du personnel :****3.1.1.2 Hygiène des mains****3.1.1.3 Hygiène du plan de travail dans l'office alimentaire**

3.1.2 Biberons de lait maternels \_\_\_\_\_ 16

**3.1.2.1 Matériel - Recommandations :****3.1.2.2 Déroulement de la technique :****3.1.3 Biberons de lait en poudre****3.1.3.1 Matériel et produit nécessaires :****3.1.3.2 Utilisation de la mesurette - Recommandations :****3.1.3.3 Préparation du biberon - Recommandations :**

3.1.3.4 Déroulement de la technique \_\_\_\_\_ 17

**3.2 Les petits pots :****3.3 Repas traditionnels :** \_\_\_\_\_ 18**3.4 Boissons :****4. Service****4.1 Biberons****4.2 Petits pots - lactés :****4.3 repas traditionnels**

**5. Débarassage et entretien du matériel :**

**5.1 Indications :**

**5.2 Matériel et produits :**

**5.3 Déroulement de la procédure :** \_\_\_\_\_ 19

**5.4 Recommandations :**

\_\_\_\_\_

**A. ORGANISATION GENERALE****1. Chariot de transport des repas****1.1. Entretien :**

L'entretien du chariot comporte un temps de détergence et un temps de désinfection.

L'entretien est optimal si le chariot est en bon état de fonctionnement.

**1.1.1 Fréquence**

1 fois par jour, plus si besoin.

**1.1.2 Tenue du personnel :**

Tablier, gants.

**1.1.3 Matériels utilisés :**

Seau, chiffonnette à usage unique, balai brosse (pour les roues).

**1.1.4 Produits :**

Détergent et désinfectant, ou détergent/désinfectant homologué pour usage alimentaire.

**1.1.5 Déroulement :**

- Vider le chariot de tout matériel
- Eliminer les résidus éventuels du chariot à l'aide d'une chiffonnette jetable.
- -Mouiller et nettoyer avec un détergent l'intérieur du chariot à l'aide d'une chiffonnette à usage unique de l'intérieur à l'extérieur,
- Rincer à l'eau claire
- Désinfecter : avec un désinfectant à usage alimentaire.
- Laisser en contact pendant la période préconisée par le fabricant
- Rincer,
- Essuyer avec une chiffonnette à usage unique.

**1.2 Mise en chauffe :****1.2.1 Fréquence**

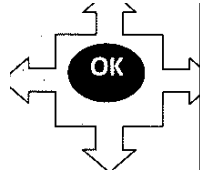
15 minutes avant l'heure de récupération des repas, soit 10h15 et 17h45.

### 1.2.2 Déroulement :

1. Brancher le chariot à la prise de courant,

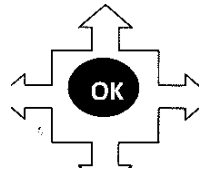
2. Appuyer sur la touche 8,

3. Avec les touches



Sélectionner MANUEL puis appuyer sur-OK

4. Avec les touches



Sélectionner CHAUFFE LONGUE puis appuyer sur -OK

5. Le chariot émet une sonnerie lorsqu'il est prêt.

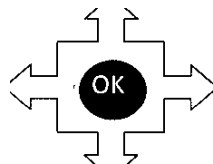
6. Appuyer sur la touche

7. Débrancher le chariot.

### 1.2.3 Particularité :

Si pour une raison quelconque le repas devait être servi plus tard que l'heure prévue, il est souhaitable de brancher le chariot à la prise électrique et d'enclencher une chauffe complémentaire : Suivre les étapes 1 à 4

Avec les touches



sélectionner CHAUFFE COURTE et appuyer sur-OK

## **2. Réfrigérateur**

### **2.1 Généralités**

L'entretien du réfrigérateur comporte un temps de détergence, un temps de rinçage et un temps de désinfection.

L'entretien est optimal quand le réfrigérateur en bon état de fonctionnement.

Il permet une élimination des salissures et une réduction des micro-organismes présents dans le matériel par un ensemble de méthode et de désinfection adapté.

### **2.2 Fréquence**

- Une fois par semaine et plus si besoin.

### **2.3 Tenue du personnel :**

- Tablier, gants recommandés

### **2.4 Matériels et produits**

- Lavette à usage unique lavable en blanchisserie
- Détergent désinfectant homologué pour contact alimentaire
- Eau claire

### **2.5 Procédure :**

- Vider le contenu du réfrigérateur.
- Sortir les clayettes. Eliminer les résidus éventuels avec une lavette usage unique.
- Nettoyer avec un détergent l'intérieur du réfrigérateur et les clayettes à l'aide d'une lavette.
- Rincer abondamment à l'eau afin d'éliminer toute trace de mousse et d'éviter toute incompatibilité avec le produit désinfectant.
- Désinfecter avec un désinfectant homologué pour contact alimentaire.
- Rincer. Essuyer avec une lavette à usage unique.

Ces opérations peuvent être réalisées avec un produit nettoyant/désinfectant, en 1 seul temps.

NB : Il est recommandé 1 fois par mois de remplacer le produit nettoyant/désinfectant par un lavage incluant détergence, rinçage, désinfectant, pour prévenir l'installation d'un biofilm



### 3. La biberonnerie

#### 3.1 La tenue du personnel :

Une tenue standard est exigée en service de biberonnerie cependant une tenue spécifique est indispensable en secteur de préparation car il s'agit d'un secteur protégé.

(Arrêté du 29.09.97 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social).

##### 3.1.1 Objectif :

- Prévenir la contamination des préparations.
- En secteur de préparation : Coiffe+ surblouse + masque.
- Autres secteurs : Tenue réglementaire adaptée en fonction de la zone considérée.

##### 3.1.2 Matériel :

- Tenue de travail réglementaire, manches courtes
- Coiffe à usage unique
- Surblouse usage unique à privilégier, manches courtes
- Masque de soins
- Chaussures de travail propres réservées au service, lavables

##### 3.1.3 Déroulement de la procédure concernant l'habillement en biberonnerie :

- Avant les préparations :
  - Porter une tenue propre réglementaire.
  - Enlever les bijoux des mains et des poignets.
  - Mettre la coiffe en veillant à ce qu'elle englobe toute la chevelure.
  - Mettre le masque de façon à recouvrir la bouche et le nez.
  - Se laver les mains.
  - Enfiler une surblouse propre.
- Pendant les préparations :
  - Ne pas toucher le masque
  - Si interruption de préparation, se laver les mains.

##### 3.1.4 Recommandations :

- Le masque doit correctement être positionné, changé et éliminé toutes les 3 heures et à chaque sortie de la pièce.
- La tenue propre et réglementaire doit être changée tous les jours.
- La surblouse doit être changée tous les jours et plus si besoins.

### **3.2 Traitement du matériel en biberonnerie :**

#### **3.2.1 Définition**

Ensemble de procédures visant à obtenir du matériel dépourvu de risque infectieux.

#### **3.2.2 Objectif :**

Prévenir la contamination des préparations.

#### **3.2.3 Indications :**

Tout matériel servant à la préparation des biberons : cuillères, couteaux, assiettes etc.

#### **3.2.4 Matériel et produits :**

- Machine à laver séchante.
- Produits adaptés homologués pour usage alimentaire.
- Produit détergent/désinfectant pour plonge manuelle aux normes agro-alimentaires.
- Autoclave à vapeur d'eau.

#### **3.2.5 Déroulement de la procédure :**

- Séparer si besoin les différents composants des biberons et matériels.
- Réaliser le lavage en fonction de la procédure choisie (machine ou manuelle).
- Ranger les biberons dans des paniers
- Prévoir le passage de la vapeur d'eau en ne bloquant pas les tétines et les protèges tétines sur le biberon.
- Ranger le matériel avec des mains propres dans la zone adaptée, nettoyée et désinfectée.

#### **3.2.6 Remarque :**

- Attention, certains matériels ne supportent pas la stérilisation à vapeur d'eau.
- Bien vérifier les recommandations du fabricant concernant l'entretien et le traitement du matériel.

#### **3.2.7 Recommandations :**

- Entretien régulièrement le lave-vaisselle selon la procédure d'établissement.
- Prendre un linge propre en textile ou à usage unique si la vaisselle doit être essuyée.
- Veiller au bon état du matériel (ex: pas de rayures, d'oxydation, de récipients ébréchés).
- Utiliser dans les 24 heures les biberons stériles ou les renvoyer en biberonnerie.
- Assurer une traçabilité.

### **3.3 Entretien des locaux de la biberonnerie :**

#### **3.3.1 Définition :**

Ensemble de procédures comportant un nettoyage et une désinfection des surfaces du secteur de la biberonnerie.

#### **3.3.2 Objectifs :**

Obtenir une élimination des salissures et une réduction ou une destruction de micro-organismes de l'environnement de la biberonnerie.

#### **3.3.3 Indications :**

Sols, surfaces, matériels mobiles, paillasse, lave mains.

#### **3.3.4 Technique :**

Bionettoyage. (Cf. guide du bionettoyage)

#### **3.3.5 Matériel et Produits :**

- Matériel pour le dépoussiérage humide :
  - Chiffonnettes à usage unique seau ou cuvette.
  - Produit nettoyant/désinfectant homologué pour contact alimentaire
  
- Matériel pour l'entretien des sols :
  - Balai trapèze.
  - Gaze à usage unique.
  - Deux seaux de huit litres.
  - Un balai articulé avec frange de lavage.
  - Produits détergent et désinfectant ou détergent/ désinfectant.

Attention : Le chariot d'entretien doit être stocké à l'extérieur de la zone de préparation, dans un local de salubrité propre.

Le bionettoyage est réalisé en dehors des périodes de préparation des biberons.

#### **3.3.6 Recommandations :**

- Prévoir, pour assurer un bionettoyage, une tenue spécifique
  - des gants de ménage propres et personnalisés
  - ou des gants à usage unique
- Respecter les fiches produits, les procédures, les temps de contact, les dilutions ...

**AR Prefecture**

006-210601639-20231215-2023\_113-DE  
Reçu le 19/12/2023

## **4. Stérilisation des biberons**

### **4.1 Définition**

La stérilisation consiste à soumettre les agents infectieux à un procédé physique en vue de leur élimination.

### **4.2 Objectif :**

Réaliser la stérilisation à chaud des biberons afin d'éviter une intoxication alimentaire.

### **4.3 Matériel et produits :**

- Stérilisateur à chaud (électrique ou micro-ondes)
- Biberons propres
- Eau courante
- Stylo
- Panier à biberons.

### **4.4 Technique :**

- Remplir la cuve d'eau en fonction des recommandations du fabricant
- Placer les biberons dans l'enceinte (positionnement en fonction de l'appareil) ainsi que la pince de manipulation,
- Rajouter les tétines, les bagues et les capuchons
- Fermer et mettre en route l'appareil (temps variable en fonction de l'appareil)
- Noter l'heure de début de la stérilisation
- Une fois le temps écoulé, débrancher l'appareil
- Sortir et reconstituer les biberons à l'aide de la pince
- Les ranger dans un panier à biberons
- Noter sur le panier la date et l'heure de fin de stérilisation du lot
- Placer au réfrigérateur (validité 24 h)
- Ranger le matériel
- Remettre en état le poste de travail

**B ORGANISATION INTERNE****1. Les prestations alimentaires :****1.1 Commandes de marchandises :**

Les commandes de produits bruts sont :

- Réalisées en fonction des besoins ponctuels de la structure
- Hebdomadaires
- Adressées au responsable de la cuisine du CHU de Nice, pôle aval de Tende au plus tard le vendredi,
- Récupérées directement auprès de lui le mardi suivant.

Elles concernent les produits bruts tel que brique de lait UHT, paquets de biscottes, fromages fondus, beurre, bouteilles d'eau minérale, huile, vinaigre, sel, sucre ...

**1.2 Commandes de petits pots pour bébés :**

Les petits pots de légumes, légumes protéinés, fruits ainsi que les petits pots lactés destinés aux bébés de moins de 1 an sont :

- Réalisées en fonction des besoins de la structure et du stock,
- Pour un temps donné de 3 semaines
- Adressées au responsable de la cuisine du CHU de Nice, pôle aval de Tende au plus tard le jeudi,
- Récupérées directement auprès de lui ou de la diététicienne 3 semaines plus tard.

Nota : les commandes sont réalisées en fonction de l'effectif prévisionnel. En effet le fort pourcentage de familles travaillant dans le secteur hospitalier et fréquentant la structure entraîne des changements de planning de présence des enfants fréquents. Il faut ensuite ajouter à cela les absences pour maladie ou autre.

**1.3 Commandes des repas quotidiens :**

- Les repas sont commandés en fonction des menus établis par les diététiciennes du CHU et du nombre prévisionnel d'enfants présents à 11h, 15h30 et 19h.
- La commande des repas parvient en cuisine la veille ou le matin avant 7h pour la journée.
- La commande concerne le nombre d'enfant prévues initialement pour les repas du jour, les absences ou ajouts sont signalés par le personnel aux cuisiniers dès que possible. Ces modifications font l'objet d'un rectificatif de commande.

## **2. Réception des marchandises**

### **2.1 Réception des commandes hebdomadaire et petits pots bébé :**

- Décontaminer le chariot,
- Changer de chaussures pour quitter la cuisine,
- Sortir de la structure par l'accès cuisine,
- Se rendre au local de réception des marchandises,
- Pointer avec le responsable les marchandises reçues,
- Changer de chaussures au retour en crèche,
- Déballez les marchandises (enlever les plastiques et cartons entourant les packs d'eau, de petits pots etc.)
- Ranger les marchandises sur les étagères ou dans le frigo selon les modalités de conservation de chacune.
- Jeter les packagings
- Se laver les mains,
- Décontaminer le chariot de transport.

### **2.2 Réception des biberons de lait maternel :**

- Vérifier que les biberons ou poches de lait ont été correctement identifiés (nom, prénom de l'enfant, date et heure de la première extraction),
- Placer les biberons dans l'enceinte réfrigérée à une température inférieure ou égale à 4°C, après les avoir nettoyés à l'aide d'une lingette désinfectante pour contact alimentaire.
- S'assurer que les biberons ont été isolés, soit dans un bac qui leur est réservé soit emballés dans du film alimentaire.

### **2.3 Réception des repas :**

La réception des repas se fait:

à 10h45 pour le repas servis à 11h et le gouter servis à 15h30  
à 18h pour le repas servis à 18h30

Le chariot de transport des repas doit être branché pour chauffe un quart d'heure avant l'heure de réception.

### 2.3.1 Réception de 10h45 :

- Changer de chaussures pour sortir de la crèche,
- Éteindre le chariot en appuyant sur la touche **0**,
- Débrancher le chariot,
- Se rendre en cuisine du CHU,
- Sonner et attendre l'arrivée d'un agent des cuisines,
- Récupérer les plats chauds (protéine, légumes et féculents) les plats froids (entrée, dessert de 11h, gouter) ainsi qu'une ou deux baguettes de pain selon le nombre d'enfants et le gouter prévu.
- Changer de chaussures au retour en crèche,
- Se laver les mains,
- Ranger au réfrigérateur les gouters,
- Ranger le pain dans le bac prévu à cet effet.

### 2.3.1 Réception de 18h :

- Changer de chaussures pour sortir de la crèche,
- Éteindre le chariot en appuyant sur la touche **0**,
- Débrancher le chariot,
- Se rendre en cuisine du CHU,
- Sonner et attendre l'arrivée d'un agent des cuisines,
- Récupérer les plats chauds,
- Changer de chaussures au retour en crèche,
- Se laver les mains,
- Mettre le chariot en chauffe courte jusqu'à distribution du repas

## 3. Préparation et reconditionnement des repas

### 3.1 Les biberons

#### 3.1.1 Généralités

##### 3.1.1.1 Tenue du personnel :

- Surblouse ou tablier.
- Charlotte.
- Masque de soins.

##### 3.1.1.2 Hygiène des mains

Lavage simple des mains pendant 30 secondes (cf: lavage des mains,)

##### 3.1.1.3 Hygiène du plan de travail dans l'office alimentaire

Nettoyer/désinfecter le plan de travail selon le protocole de l'établissement et les



produits utilisés.

### **3.1.2 Biberons de lait maternels**

#### 3.1.2.1 Matériel - Recommandations :

- Vérifier l'intégralité du biberon à réchauffer,
- Vérifier les indications portées sur le biberon (nom et prénom de l'enfant, date et heure de la première expression)

#### 3.1.2.2 Déroulement de la technique :

- Au moment du repas, réchauffer le biberon à la température normale de consommation, soit entre 35 et 37°C
- Passer le biberon sous un filet d'eau tiède si nécessaire afin de ne pas réchauffer le lait brutalement.
- Utiliser un chauffe biberons,
- La consommation du lait doit intervenir au maximum dans les 60 minutes qui suivent la sortie de l'enceinte réfrigérée,
- Quand le biberon est prêt à être bu, l'agiter afin de mélanger les matières grasses,
- Contrôler la température sur l'intérieur du poignet avant distribution.
- Jeter le reste du biberon que le bébé n'a pas consommé,
- Déposer le biberon à la plonge.

### **3.1.3 Biberons de lait en poudre**

#### 3.1.3.1 Matériel et produit nécessaires :

- Biberon muni de tétine, capuchon et bague, l'ensemble stérile si recommandé.
- Couteau propre, si la boîte de lait ne comporte pas de « racloir ».
- Etiquette au nom du bébé avec date de fabrication et contenu ou feutre pour noter sur le biberon
- Lait en poudre

#### 3.1.3.2 Utilisation de la mesurette - Recommandations :

- Manipuler la mesurette avec des mains propres
- La replacer dans la boîte tête en bas, tige en l'air
- Laisser la partie de préhension en dehors du lait en poudre, facilement accessible

#### 3.1.3.3 Préparation du biberon - Recommandations :

- Lait en poudre - Vérifier l'état de la boîte et la date de péremption du produit.
- Une boîte bien fermée se conserve (suivant fabricant) 1 mois après ouverture, dans un lieu propre et sec.
- Mettre en place une traçabilité d'utilisation de la boîte (noter la date d'ouverture, la fréquence d'utilisation, les problèmes rencontrés lors de la procédure)
- Eau en bouteille : 1 bouteille entamée se conserve 24h au réfrigérateur (noter

la date et l'heure d'ouverture sur la bouteille).

#### 3.1.3.4 Déroulement de la technique

- Décontaminer boîte et bouteille selon la procédure, avec un produit décontaminant à usage alimentaire ou une chiffonnette à usage unique.
- Se laver les mains et revêtir la tenue appropriée.
- Préparer le matériel et les produits vérifiés, sur la paillasse propre et désinfectée de l'office.
- Retirer les accessoires du biberon et les déposer sur l'assiette propre.
- Verser la quantité totale prescrite en eau dans le biberon.
- Prélever la poudre de lait à l'aide de la mesurette de la boîte. *La mesurette arasée à l'aide du couteau ou du rebord de la boîte= 1 dose de poudre.*
- Verser dans l'eau du biberon le nombre de doses correspondant au volume d'eau préparé.
- Ne donner que la quantité prescrite
- Refermer le biberon avec ses accessoires.
- Mélanger en roulant le biberon entre les mains.
- Identifier le biberon par une étiquette portant le nom du bébé.
- Réchauffer dans un chauffe-biberon si besoin.
- Remettre la dosette propre et sèche dans la boîte.
- Refermer la boîte et la bouteille d'eau.
- Stocker dans les lieux appropriés, se laver les mains.
- Nettoyer et ranger le reste du matériel.
- Evacuer les déchets selon la procédure de l'établissement.
- Nettoyer le plan de travail.

#### 3.2 Les petits pots :

- Se laver les mains (cf. lavage simple des mains)
- Consulter le menu
- Consulter le planning de présence des enfants afin de définir le nombre de petits pots en fonction du régime alimentaire de chaque enfant,
- Noter sur l'opercule de chaque petit pot ou lacté le prénom de l'enfant à qui il est destiné
- Déposer les petits pots sur un plateau propre,
- Se laver les mains
- Réchauffer les petits pots qui doivent l'être selon les recommandations du fabricant,
- Disposer les repas des bébés par enfant, avec cuillère et si besoin assiette
- Servir les repas.

#### 3.3 Repas traditionnels :

- Se laver les mains
- Décontaminer le plan de travail
- Entrée : 11h, reconditionner à la taille adaptée à chaque âge (écrasé, petits cubes ou petits morceaux) si besoin assaisonner et servir.
- Plats chauds : 11h15, reconditionner à la taille adaptée à chaque âge (écrasé, petits cubes ou petits morceau) et servir.

- Dessert : 11h45, fruits, reconditionner à la taille adaptée à chaque âge (écrasé, petits cubes ou petits morceau). Compote, enlever l'opercule avant de servir.

### **3.4 Boissons :**

Consulter le planning de présence des enfants afin de définir le nombre de biberons, pipettes et verres.

- Noter sur chaque récipient le prénom de l'enfant à qui il sera destiné
- Les remplir d'eau.
- Les déposer sur un plateau propre.

## **4. Service**

### **4.1 Biberons**

- Les biberons sont servis à la demande et sont donnés dans la salle de vie.
- Jeter le reste du biberon que le bébé n'a pas consommé.
- Déposer le biberon à la plonge.

### **4.2 Petits pots - lactés :**

- Au moment du repas, installer l'enfant selon son habitude ( transat, chaise basse, bras...)
- Donner le repas complet en se référant au nom noté sur les petits pots,
- A la fin du service jeter les petits pots et les restes de repas dans la bassine prévue à cet effet.
- Déposer la vaisselle sur le chariot de service (plateau du bas, réservé aux effets « sales »).

### **4.3 repas traditionnels**

- Au moment du repas, installer les enfants à table ou sur une chaise basse en fonction de l'âge et des habitudes de chacun,
- Donner le repas au fur et à mesure du reconditionnement,
- Débarrasser chaque assiette individuellement entre chaque plat en jetant les restes dans la bassine prévue à cet effet,
- Déposer la vaisselle sur le chariot de service (plateau du bas, réservé aux effets« sales»).

## **5. Débarassage et entretien du matériel :**

A la fin du repas, un agent se détache pour débarrasser, remettre en état la salle à manger et faire la plonge. Prévenir la contamination des préparations.

### **5.1 Indications :**

Tout matériel servant à la préparation des biberons : cuillères, couteaux, pichets, ouvre-boîtes, louche, cupule.

### **5.2 Matériel et produits :**

- Machine à laver séchante.
- Produits adaptés homologués pour usage alimentaire.
- Produit détergent pour plonge manuelle aux normes agro-alimentaires.

**5.3 Déroulement de la procédure :**

- Séparer si besoin les différents composants des biberons et matériels.
- Réaliser le lavage en fonction de la procédure choisie (machine ou manuelle).
- Conditionner le matériel : Ranger les biberons dans des paniers en vue de la stérilisation ou du stockage, ranger le matériel restant

**5.4 Recommandations :**

- Entretien régulièrement le lave-vaisselle.
- Prendre un linge propre en textile ou à usage unique si la vaisselle doit être essuyée.
- Veiller au bon état du matériel (ex: pas de rayures, d'oxydation, de récipients ébréchés).
- Utiliser dans les 24 heures les biberons stériles ou les renvoyer en biberonnerie.
- Assurer une traçabilité (noter les dates et heures des manipulations)