

PROTOCOLE DE CONSERVATION ET DE RÉCHAUFFE

MA PETITE CUILLÈRE est avant tout la rencontre et l'association de quatre parents, chacun spécialiste d'un domaine lié à la petite enfance ou à la cuisine pour enfants.

La mise en commun de nos compétences et de nos connaissances est liée par notre volonté de proposer une cuisine chaleureuse, simple et goûteuse, comme à la maison.



DES IDÉES & DES VALEURS COMMUNES ET UNE ENVIE DE TRANSMETTRE.

Attachés au terroir de nos régions, à une éthique écologique et à une exigence de qualité envers les plus petits, Nous avons à cœur de leur :

- ✦ Transmettre le plaisir des bons repas
- ✦ Faire découvrir arômes, textures et parfums
- ✦ Permettre de grandir en bonne santé
- ✦ Partager des saveurs authentiques



DES SAVOIR-FAIRE complémentaires pour une offre au plus proche de vos besoins et envies.

Cuisiniers, directeur de cuisine centrale, directeur logistique, responsables petite enfance, Autant d'expériences professionnelles qui nous ont permis de penser une offre adaptée, équilibrée et au plus proche des envies et besoins des enfants.


Car c'est bien d'eux dont il s'agit et pour qui nous imaginons chaque recette, chaque menu, chaque gourmandise.



SÉCURITÉ ET CONSERVATION

RESPECT DES CONSIGNES SANITAIRES

Tous nos repas sont préparés et conditionnés individuellement dans des bocaux en verre spécifiquement dédiés à cet usage.

 Assurez-vous de vérifier la stérilisation de chaque pot en pressant le centre du couvercle en métal. Vérifiez que le centre de ce couvercle est dur et fixe, et non souple. Un bruit “poc” doit être entendu à l’ouverture de chaque pot.

DÉLAI DE CONSERVATION DES POTS APRÈS OUVERTURE

Les pots avec ou sans protéines pourront être conservés **jusqu'à 48h00** après leur ouverture cependant il faut veiller à respecter les consignes suivantes :


- Refermer le produit dans les plus brefs délais,
- Mettre au réfrigérateur dans les plus brefs délais,
- Le produit ne devra pas avoir été chauffé au préalable.
Ex. Pour les bocaux de soupe, prélevez et chauffez uniquement la portion souhaitée.
À défaut, le pot devra être jeté 30 minutes après son ouverture et sa réchauffe.

Le délai de conservation des pots de confiture est d’une semaine (sous réserve du respect des consignes préalablement citées).

* NB : Chaque pot en verre est stérilisé selon un processus unique permettant d’éliminer toute bactérie à l’intérieur et garantissant une date de durabilité minimale de deux ans.



LES CONSEILS DE CHAUFFE

 Les normes d’hygiène préconisent une réchauffe à +63° c. Il convient donc d’être très vigilant à laisser refroidir le plat avant de le proposer aux enfants.

NETTOYAGE DU MATÉRIEL

Il convient d’entretenir quotidiennement le four, le micro-ondes ou le bain-marie, selon le matériel utilisé pour la réchauffe des plats. Veuillez utiliser une serviette en microfibre en association avec un produit désinfectant. Pour le chauffe-biberon ou le bain-marie, nous recommandons de faire bouillir de l’eau et du vinaigre à l’intérieur, puis de rincer à trois reprises. Il est essentiel d’effectuer un nettoyage quotidien.





PROCOLE DE RECHAUFFE

Réchauffe au four traditionnel :

- Préchauffer le four à 120 °c

- Lorsque le four est préchauffé, laisser chauffer le plat pendant 30 minutes
- Prendre la température à coeur, transvaser, mélanger et laisser refroidir



Réchauffe au bain-marie :

- Verser de l'eau dans le bain-marie
- Mettre les bocaux à l'intérieur de celui-ci pour que l'eau arrive aux deux tiers de chaque bocal
- Compléter le tableau ci-après avec le temps nécessaire pour obtenir plus de 63°c à coeur

Réchauffe au micro-onde :

- Retirer le couvercle du pot et placer le pot dans le micro-onde
- Compléter le tableau ci-après avec le temps nécessaire pour obtenir plus de 63°c à coeur



Toujours dépasser les 63°c peu importe la manière dont la nourriture a été réchauffée.

Date de mise à jour :

Par :

Signature

Temps nécessaire pour la réchauffe à +63°c au bain-marie	Bain-Marie	Four	Micro-onde
Tous-petits			
Petits			
Moyens			
Grands			

Ce protocole doit être affiché et renouvelé tous les trimestres

