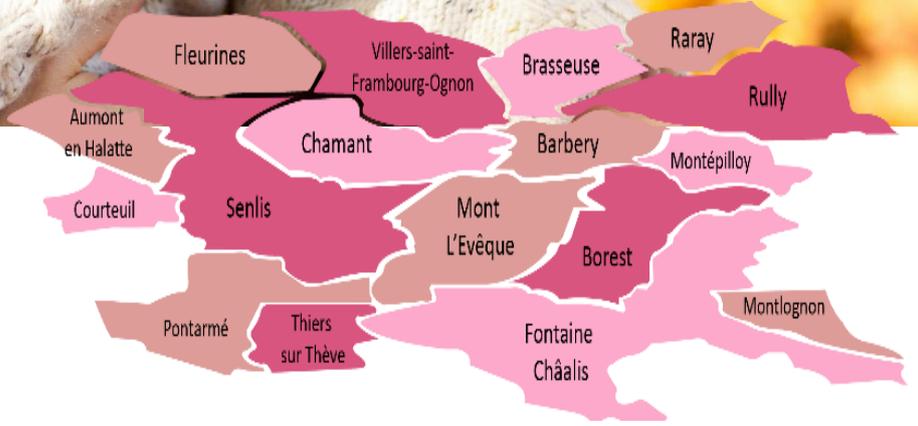
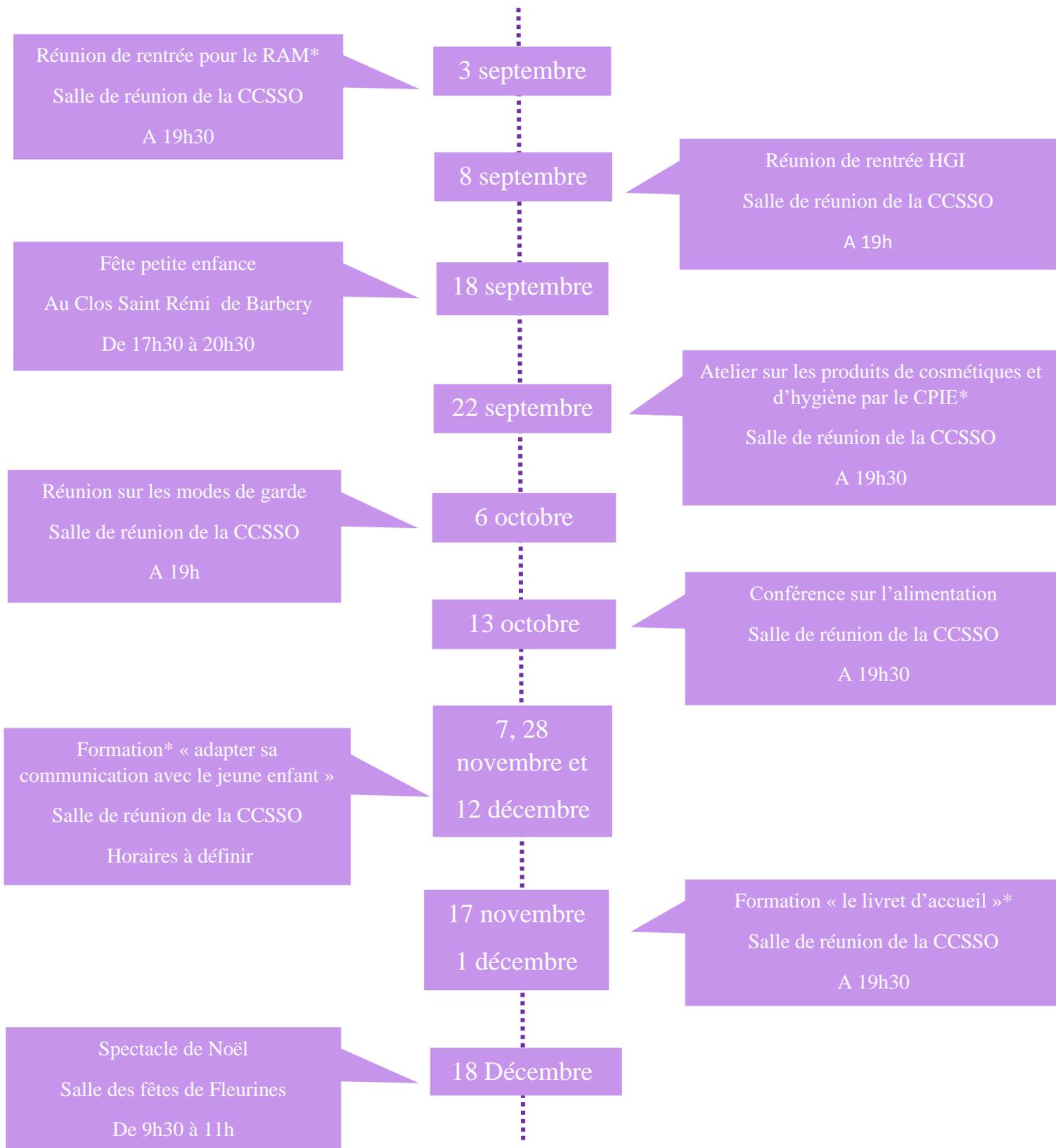


# La gazette de la petite enfance



# Les Evènements

Septembre - décembre 2020



*\*Uniquement pour les Assistantes Maternelles et les enfants qu'elles accueillent*

# Edito

Chères assistantes maternelles, chers parents,

Après une interruption liée à la crise sanitaire, toute l'équipe petite enfance est ravie de vous retrouver en ce début d'année scolaire en espérant que le printemps se soit passé au mieux pour vous.

La plupart des animations prévues au premier semestre 2020 ont été reportées en septembre.

Ainsi, nous vous proposons de nous retrouver tous ensemble le 18 septembre pour assister au spectacle de la ferme Tiligolo et partager ensemble un moment convivial.

Des temps de formation seront également proposés aux assistantes maternelles afin d'enrichir leurs pratiques professionnelles.

Une psychologue et une diététicienne viendront le 18 octobre échanger avec vous sur l'équilibre alimentaire et les difficultés liées à l'alimentation, fil conducteur de ce 4<sup>ème</sup> numéro.

Nous vous souhaitons à tous une excellente rentrée 2020.

L'équipe du service  
Petite Enfance



# C'est la rentrée du RAM et de la HGI

Cette année 2020 a été marquée par le COVID-19 et le confinement. Après 6 mois d'éloignement, ce sont maintenant les retrouvailles pour les accueils et les ateliers au sein du RAM et de la HGI !

Le RAM propose des ateliers de motricité chaque lundi et des ateliers d'éveil les autres jours de la semaine.

Les assistantes maternelles sont conviées à participer aux ateliers en fonction d'un planning qui est disponible en ligne sur le site de la CCSSO.

Le RAM possède une salle d'activité au sein des locaux de la Communauté de Communes Senlis Sud Oise à Senlis et se déplace également en itinérance dans les communes suivantes :

- Chamant,
- Fleurines,
- Thiers sur Thève,
- Pontarmé,
- Villers St Frambourg/Ognon,
- Rully.

Chères assistantes maternelles,

Le RAM vous invite à sa réunion de rentrée le jeudi 3 septembre 2020 dans la salle de réunion de la CCSSO à 19h30.

Lors de cette réunion les animatrices feront un point sur le rôle et les missions du RAM et une présentation des événements à venir pour le premier trimestre.

Ce sera également l'occasion d'échanger ensemble et de vous inscrire dans un des groupes d'activités.

Les ateliers d'éveil et de motricité recommenceront dès le lundi 7 septembre 2020.

Nous vous attendons nombreuses.

La HGI propose un accueil quatre jours par semaine de 9h à 17h en journée continue ou en matinée.

Vous pouvez retrouver la HGI sur les communes suivantes :

- Lundi à Fontaine Chaâlis (maison des loisirs),
- Mardi à Pontarmé (salle des rencontres),
- Jeudi à Villers Saint Frambourg Ognon (salle communale),
- Vendredi à Barbery (salle du Clos Saint Rémi).



Chères familles,

La HGI ouvre ses portes dès le mardi 1<sup>er</sup> septembre 2020 et vous accueillera sur le site de Pontarmé.

Vous êtes invités à une réunion de rentrée le mardi 8 septembre 2020 dans la salle de réunion de la CCSSO à 19h.

Lors de cette réunion, la directrice vous présentera la structure et ses lieux d'accueil ainsi que son projet de fonctionnement.

Venez nombreux.



# La mensualisation

La rémunération de l'assistante maternelle repose sur le principe de la mensualisation. Il s'agit de calculer les besoins de garde à l'année et de les diviser par douzième afin de lisser les variations de rémunération.

Deux options sont possibles.

Si votre enfant est absent cinq semaines maximums sur une période d'un an, votre contrat est en **année complète**.

Le calcul du salaire mensuel brut est le suivant :

Salaire horaire brut de base x nombre d'heures d'accueil par semaine x 52 semaines / 12

Si l'enfant est absent plus de cinq sur une période d'un an, le contrat est en **année incomplète**.

Le calcul du salaire mensuel brut est le suivant :

Salaire horaire brut de base x nombre d'heures d'accueil par semaine x nombre de semaines d'accueil / 12

A chaque date anniversaire, il est nécessaire de procéder à la régularisation de la mensualisation. Vous devez alors comparer les heures payées aux heures réellement travaillées.



Exemple année complète :

Nathalie accueille Enzo de 8h à 17h, quatre jours par semaine pendant 47 semaines. Son taux horaire brut est de 4,20 euros.

$$36 \text{ heures} \times 52 \text{ semaines} \times 4,20 \text{ euros} / 12 =$$

**655,20 euros brut**

Exemple année incomplète :

Sylvie accueille Emma de 6h à 13h, cinq jours par semaine pendant 42 semaines. Son taux horaire brut est de 4,10 euros.

$$35 \text{ heures} \times 42 \text{ semaines} \times 4,10 \text{ euros} / 12 =$$

**502,25 euros brut**

# Zoom sur les activités des enfants du RAM et de la HGI

Pendant le confinement l'équipe des deux structures a gardé le contact en envoyant des fiches activités régulièrement aux parents et aux assistantes maternelles.

Voici plusieurs montages des œuvres réalisés par les enfants.

Merci à tous pour ce partage !



*La petite enfance en photos*



# La petite enfance en photos



## L'équilibre alimentaire

**Au cours de la première année, le nourrisson va connaître le développement le plus important de toute sa vie, notamment en triplant son poids de naissance et en doublant sa taille. Cette croissance exceptionnelle engendre des besoins nutritionnels bien spécifiques et adaptés.**

Habitué au lait, l'enfant va petit à petit découvrir de nombreuses saveurs et développer ainsi de nouvelles perceptions lors de la diversification alimentaire.

Mais manger n'est pas sans risque. Entre les allergies alimentaires et les problèmes d'obésité, il est important de donner à l'enfant des repas équilibrés, correspondant à ses besoins pour lui permettre l'apprentissage des bases d'une alimentation qui protège sa santé.

Dès la naissance et jusqu'à 6 mois (voir 4 mois selon certains pédiatres), l'alimentation du nourrisson doit être exclusivement lactée avec du lait maternelle ou infantile.

### A la découverte des goûts

- Avant 2 ans, l'enfant est curieux de nouvelles saveurs et les accepte facilement. Profitez-en pour lui faire découvrir toute une palette de goûts différents, introduire de nouveaux légumes.
- Après 2 ans, il peut devenir plus difficile... Armez-vous de patience et ne céder pas au chantage ! Se nourrir n'est pas une récompense mais un besoin !
- Tenez compte de ses goûts sans le forcer à avaler un aliment qui lui déplaît ou à le finir au risque de le dégoûter.



### Petit pot ou « fait maison » - Des astuces pour vous aider à mieux manger !

Le petit pot et les plats préparés pour enfants possèdent toutes les vertus nutritionnelles adaptées à l'âge de l'enfant et est donc un bon substitut de repas en cas de besoin. Cependant le goût, ne vaut pas du « fait maison », n'habitue pas l'enfant au goût réel de chaque aliment et ne favorisent pas la mastication.

**Astuces :** cuisinez pour vous (sans ajout de sel) et mixer le surplus de votre propre repas qui constituera un excellent « fait maison » pour votre enfant

Vous pouvez également utiliser l'astuce du batch cooking qui consiste à cuisiner pour toute la semaine en moins de deux heures et pour toute la famille durant votre week-end. Avec cette astuce, vous pouvez congeler les plats de fin de semaine, votre menu est établi à l'avance et les repas ne sont plus un casse-tête.

Les légumes surgelés peuvent aussi être votre allié de dernière minute.

Ci-après : le tableau des repères d'introduction des aliments chez l'enfant de la naissance à 3 ans.  
En annexe, vous pouvez retrouver des exemples de menus en fonction des âges.

## INTRODUCTION DES ALIMENTS CHEZ L'ENFANT DE 0 A 3 ANS (hors pathologie)

Le mois 4 débute à la date anniversaire des 4 mois de l'enfant, soit 4 mois révolus.

	1° mois	2° mois	3° mois	4° mois	5° mois	6° mois	7° mois	8° mois	9° mois	10° mois	11° mois	12° mois	2° année	3° année
Lait	Lait maternel exclusif ou													Lait 2° age ou de croissance
Produits laitiers	Lait 1° ou 2° age													Lait 2° age ≥ 500 mL/j
Fruits	Yaourt ou fromage blanc nature ==> Fromages													en morceaux, à croquer*
Légumes	Tous très murs ou cuits, mixés; texture homogène, lisse ==> crus écrasés*													écrasés, morceaux*
Pommes de terre	Tous: purée lisse ==>> petits morceaux*													
Légumes secs	Purée lisse ==>>> petits morceaux*													15-18 mois: en purée
Farines infantiles (céréales)	Sans Gluten													Avec Gluten
Pain, produits céréaliers	Pain, pâtes fines, semoules, riz*													
Viande, poissons	Tous** : mixés													Hachés: 20 g/j (4cc)
Œuf	1/4 (dur)													1/3 (dur)
Matières grasses ajoutées	Huile (Olive, Colza) ou beurre (1cc d'huile ou 1 noisette de beurre au repas)													30 g/j (6cc)
Boissons	Eau pure : proposer en cas de fièvre ou de forte chaleur													Eau pure
Sel														Peu pendant la cuisson; ne pas resaler à table
Produits sucrés ***														Sans Urgence ; à limiter

\* A adapter en fonction de la capacité de mastication et de déglutition et de la tolérance digestive de l'enfant.

\*\*\* Limiter les charcuteries, sauf le jambon blanc \*\*\* Biscuits, bonbons, crème dessert, desserts lactés, chocolats, boissons sucrés, confiture, miel,...

# Réflexion pédagogique

## EVOLUTION DES TEXTURES

### de la purée lisse aux morceaux

Premières cuillères  
> Purées lisses

À partir de 6 mois  
> Purées épaisses

Vers 8 ou 9 mois  
> Mouliné, bi-textures

Vers 12 mois  
> Petits morceaux

### MANGER

On fait le mouvement de manger en pointant la main avec les doigts joints vers la bouche, deux fois.

### BOIRE

On mime l'action de boire.

### ENCORE

On tape deux fois sur la paume.

### BIBERON

On mime l'action de donner le biberon avec le pouce.

### REPU

On met la main sous le cou avec expression du visage indiquant qu'on est rassasié.

On plie juste le bout de l'index, deux fois.

eau

### C'EST BON

On glisse la main vers le bas de la poitrine. C'est le mouvement inverse de AIMER. De plus, si l'expression du visage est négatif, le sens est différent : NE PAS AIMER

On fait deux petites tapes sur la joue.

gâteau

# Réflexion pédagogique

## Exemple de menu en fonction des âges

### Exemple de menu à partir de 6 mois

LE MATIN		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lait maternel ou un biberon de 240 ml (8 mesures) de lait 2<sup>e</sup> âge ou 250 ml de lait 2<sup>e</sup> âge liquide. Cette ration peut être adaptée selon l'appétit de l'enfant.</li> </ul>	<b>Apport lacté</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lait maternel ou un biberon de 240 ml (8 mesures) de lait 2<sup>e</sup> âge ou 250 ml de lait 2<sup>e</sup> âge liquide. Cette ration peut être adaptée selon l'appétit de l'enfant.</li> </ul>
À MIDI		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Purée de légumes « maison » (sans adjonction de sel) + une noisette de beurre (au biberon ou à la cuillère).</li> <li>Viande ou poisson mixé : 10 g/j (2 cuillères à café) ou 1/4 d'œuf dur (jaune et blanc).</li> <li>Un fruit cuit (compote maison ou petit pot) (il n'y a aucune obligation de terminer le pot).</li> </ul>	<b>Repas mixé à la cuillère (ou biberon si l'enfant préfère) : légumes + viande + dessert</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un « petit pot » de légumes viande ou légume-poisson (sans aucune obligation de terminer le pot).</li> <li>Un laitage : yaourt, fromage blanc... (de préférence laitages « destinés aux enfants en bas âge » car leur teneur en protéines est réduite, et ils sont enrichis en fer, acides gras</li> </ul>
À 16 HEURES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Un laitage : yaourt, fromage blanc...</li> <li>Une compote (maison ou petit pot) dans le biberon ou à la cuillère.</li> </ul>	<b>Apport lacté + +/- produit céréalier + fruit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lait maternel ou un biberon de 240 ml (8 mesures) de lait 2<sup>e</sup> âge ou 250 ml de lait 2<sup>e</sup> âge liquide, avec, éventuellement, 1 cuillère à soupe de « farines infantiles ».</li> <li>Un fruit : cru (banane mixée) à la cuillère.</li> </ul>
LE SOIR		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lait maternel ou un biberon de 240 ml (8 mesures) de lait 2<sup>e</sup> âge ou 250 ml de lait 2<sup>e</sup> âge liquide.</li> <li>+/- une compote.</li> </ul>	<b>Apport lacté + fruit et/ou légumes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un biberon de soupe (+ 1 cuillère à café d'huile).</li> <li>Un laitage : yaourt, fromage blanc...</li> </ul>

### Exemple menu 8-12 mois

LE MATIN		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lait maternel ou un biberon de 240 ml (8 mesures) de lait 2<sup>e</sup> âge ou 250 ml de lait 2<sup>e</sup> âge liquide. Cette ration peut être adaptée selon l'appétit de l'enfant.</li> </ul>	<b>Apport lacté</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lait maternel ou un biberon de 240 ml (8 mesures) de lait 2<sup>e</sup> âge ou 250 ml de lait 2<sup>e</sup> âge liquide.</li> </ul>
À MIDI		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Purée de légumes « maison » (sans adjonction de sel) + 1cc huile ou noisette de beurre (au biberon ou à la cuillère).</li> <li>Viande ou poisson mixé : 20 g/j (4 cuillères à café) ou 1/3 d'œuf dur (jaune et blanc) selon la taille.</li> <li>Un fruit cuit en petit pot (aucune obligation de terminer le pot).</li> </ul>	<b>Repas mixé à la cuillère (ou biberon si l'enfant préfère) : légumes + viande + dessert</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un « petit pot » de légumes viande ou légume-poisson (sans aucune obligation de terminer le pot).</li> <li>Un fruit cuit : compote maison.</li> </ul>
À 16 HEURES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Un laitage : yaourt, fromage blanc... (de préférence laitages « destinés aux enfants en bas âge » car leur teneur en protéines est réduite, et ils sont enrichis en fer, acides gras essentiels et vitamines).</li> <li>Fruit cuit, mixé; texture homogène, lisse ou compote (maison ou petit pot).</li> </ul>	<b>Apport lacté + +/- produit céréalier + fruits</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lait maternel ou un biberon de 240 ml (8 mesures) de lait 2<sup>e</sup> âge ou 250 ml de lait 2<sup>e</sup> âge liquide, avec, éventuellement, 1 cuillère à soupe de « farines infantiles ».</li> <li>Une croûte de pain.</li> <li>Un fruit : cru très mûr.</li> </ul>
LE SOIR		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lait maternel ou un biberon de 150 ml de lait (5 mesures).</li> <li>Des légumes à la cuillère avec éventuellement un peu de fromage râpé.</li> </ul>	<b>Apport lacté + fruits et/ou légumes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un biberon de 250 ml de soupe.</li> <li>Un laitage : yaourt, fromage blanc...</li> </ul>

Menu  
Enfant

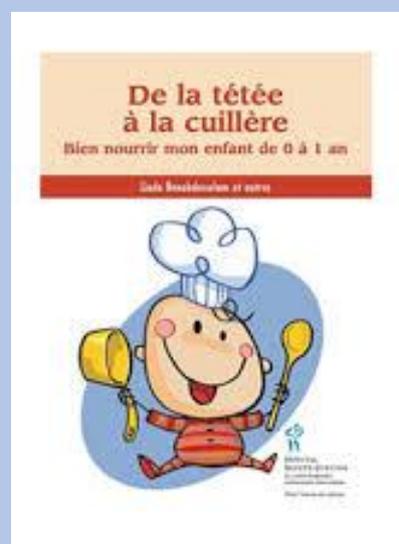
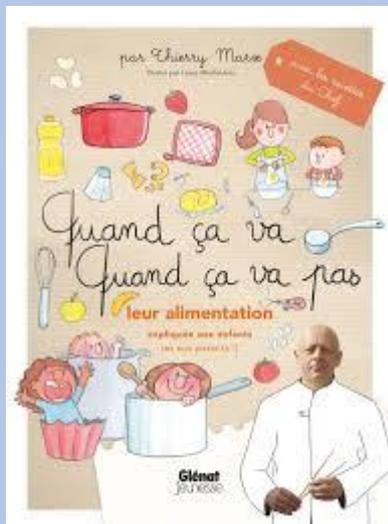
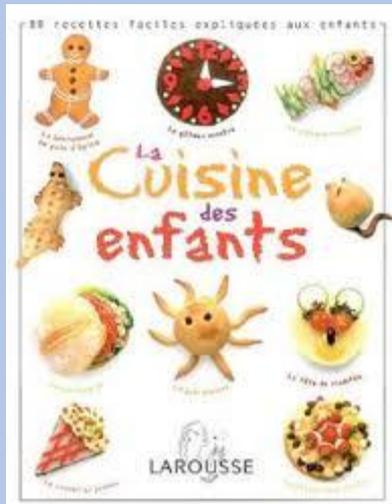
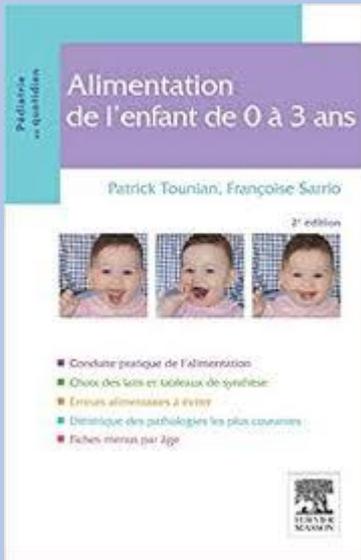
### Exemple menu après 1 an

LE MATIN		
<ul style="list-style-type: none"> <li>250 ml de « lait » 2<sup>e</sup> âge ou de croissance au biberon.</li> <li>Une tartine de pain (+/- beurre et confiture).</li> <li>Un fruit.</li> </ul>	<b>Apport lacté + produit céréalier + fruit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>250 ml de « lait » 2<sup>e</sup> âge ou de croissance avec éventuellement de la poudre chocolatée au bol.</li> <li>Des céréales peu sucrées.</li> <li>Jus d'un fruit pressé ou un 1/2 verre de jus sans sucre ajouté.</li> </ul>
À MIDI		
<p>Crudités.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pâtes.</li> <li>Environ 30 g de viande ou poisson (6 cuillères à café) ou 1/2 œuf.</li> <li>Beurre (1 noisette).</li> <li>Un fruit : lamelles ou morceaux, à croquer.</li> </ul>	<b>Légumes + produit céréalier + 1 élément du groupe viande-poisson-œuf + matières grasses + dessert</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Légumes verts.</li> <li>Pain.</li> <li>1/2 œuf.</li> <li>1 cc d'huile (colza, olive, soja, tournesol...).</li> <li>Un laitage : yaourt, fromage blanc (préférer les laitages « destinés aux enfants en bas âge » car leur teneur en protéines est réduite, et ils sont enrichis en fer, acides gras essentiels et vitamines).</li> </ul>
À 16 HEURES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>250 ml de « lait » de suite ou de croissance au biberon.</li> <li>Une compote.</li> </ul>	<b>Apport lacté + produit céréalier et/ou fruit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Une portion de fromage.</li> <li>Une tartine de pain.</li> <li>Un fruit.</li> </ul>
LE SOIR		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Un biberon de 250 ml de soupe.</li> <li>Un laitage : yaourt, fromage blanc.</li> <li>Une compote.</li> </ul>	<b>Fruits et/ou légumes + Apport lacté +/- produit céréalier</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Légumes verts.</li> <li>Riz.</li> <li>250 ml de « lait » de suite ou de croissance au biberon.</li> </ul>



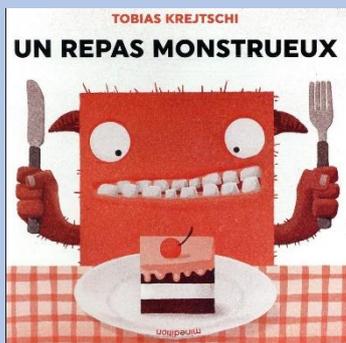
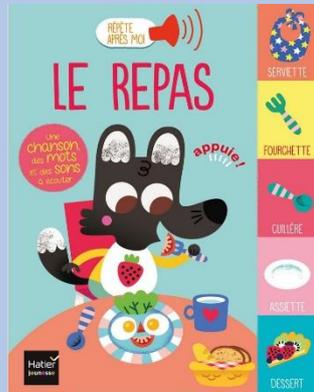
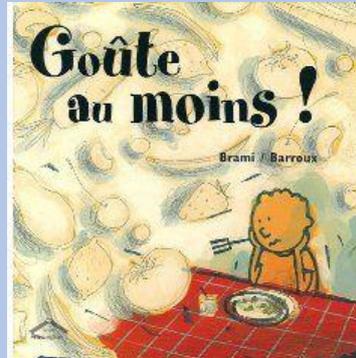
# L'alimentation

Du côté des parents...



# Bibliothèque

Du côté des enfants...



# Garnir son assiette

Choisir et coller son repas préféré !

Pour réaliser votre activité :

**Matériels :**

- Le gabarit de l'assiette (ci-après),
- Des crayons/feutres/peinture
- De la colle
- Des aliments découpés dans des catalogues, des publicités...



**Avant l'activité**

Découper divers aliments.  
Préparer tout le matériel.

**C'est parti pour l'activité**

Proposer à l'enfant de colorier l'assiette et les couverts avec le moyen de son choix.  
Si vous avez utilisé la peinture, il faut laisser sécher.  
Donner à l'enfant les aliments prédécoupés et lui proposer de coller ceux qui lui donne envie.

Et voilà une belle assiette !

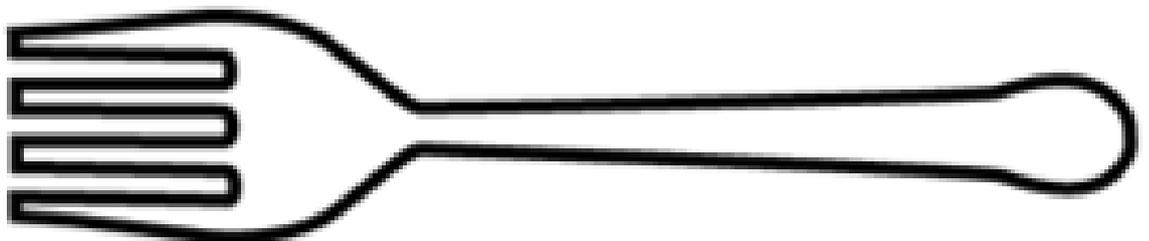
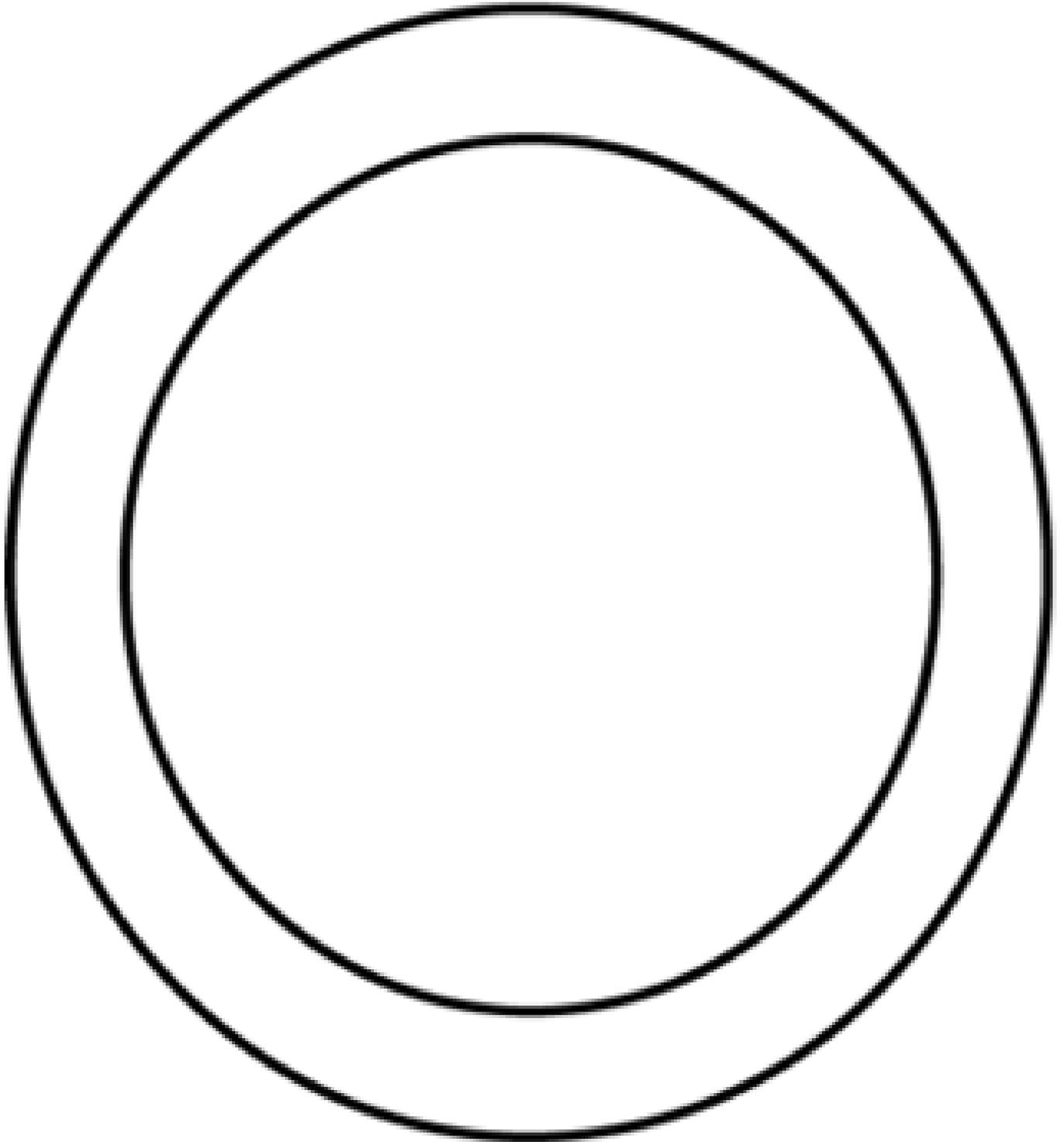
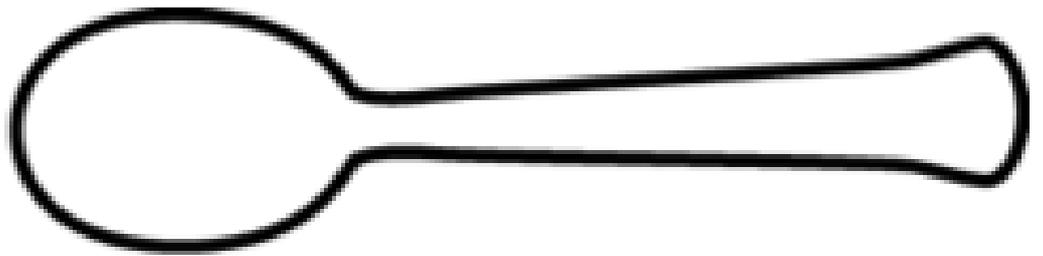
**Astuce :**

Avec les plus grands, proposer de trier les aliments par couleur et de remplir plusieurs assiettes.



*A la maison...*

---



# Pique pique pique mon hérisson !

Pour réaliser votre activité, vous aurez besoin pour votre hérisson :

- De pâte à sel : 3 verres de farine, 1 verre de sel fin, 2 verres d'eau tiède
- Des cure-dents
- De la peinture
- Un feutre ou des yeux autocollants

Et pour sa maison :

- Une boîte à chaussures
- De la peinture
- Des feuilles d'automne



## Réalisation de l'activité

Plusieurs étapes sont nécessaires :

**1**

- Préparer la pâte à sel.
- Manipuler la matière avec l'enfant.
- Préparer une boule et lui donner une forme pour le « corps » du hérisson.
- Planter des cure-dents dans la boule (s'ils sont trop grands pour la boule, les couper).
- Laisser l'enfant manipuler la pâte à sel pour finir l'activité du jour.
- Laisser sécher plusieurs jours et retourner de temps en temps.

**2**

- Une fois le hérisson sec, peindre ou décorer son hérisson (peinture marron ou feutres, yeux).
- Peindre la boîte à chaussures avec des couleurs d'automne (rouge, orange, jaune) pour créer la maison du hérisson.
- Laisser sécher la boîte.
- Aller ramasser des feuilles d'automne.
- Les faire sécher entre des livres.

**3**

- Préparer la boîte avec les feuilles à l'intérieur et déposer son hérisson dans sa maison.



## Crème de haricots vert au bœuf

Une recette salée à partir de 6 mois.



Pour réaliser cette recette (2 portions) :

### Ingrédients :

- 250g de haricots verts,
- 10g de fécule de maïs,
- 120 ml de lait infantile ou maternisé,
- 20g de steak haché maigre,
- 1 c. à c. d'huile de votre choix par portion.



### Réalisation :

Laver et équeuter les haricots verts. Les faire cuire environ 25 minutes à la vapeur.

Pendant ce temps, délayer la fécule de maïs dans le lait et la faire épaissir à feu doux. Après épaississement, la faire cuire encore 3-4 minutes et retirer du feu.

Faire griller le steak haché sans matière grasse.

Mixer très finement la viande avant d'ajouter les haricots cuits puis la bouillie de lait.

Mixer le tout.

Au moment de servir, ajouter l'huile.

Astuce : les haricots peuvent être remplacés par d'autres légumes comme des carottes ou du potiron.

## Semoule au lait

Une recette sucrée à partir de 9 mois.



Pour réaliser cette recette (2 portions) :

### Ingrédients :

- 200 ml de lait infantile ou maternisé,
- 20g de semoule fine,
- 15g de sucre



### Réalisation :

Faire chauffer le lait. Lorsqu'il est chaud, verser la semoule en pluie. Faire cuire 3 ou 4 minutes sans cesser de remuer.

Ajouter le sucre hors du feu et verser dans deux ramequins.

Laisser tiédir avant de déguster.

Astuce : la semoule peut être remplacée par du tapioca.

Ne jamais dépasser la dose de 10g de sucre par portion de dessert, ceci afin de ne pas stimuler l'appétence de l'enfant au goût sucré.

# Le chant par le geste



Comptines et jeux de doigts



Chansons



## La danse des légumes



Tous les légumes  
Au clair de lune  
Étaient en train de s'amuser, hé (lever le bras)

Ils s'amusaient, hè ! (lever le bras)  
Tant qu'ils pouvaient, hè ! (lever le bras)  
Et les passants les regardaient (main au-dessus  
des yeux)

Les cornichons  
Tournaient en rond (tourner)

Les artichauts  
Sautaient à petits sauts (sauter)

Les salsifis  
Valsaient sans bruit (valser avec partenaire)

Et les choux-fleurs  
Se dandinaient avec ardeur, eur ! (se dandiner)



## A table

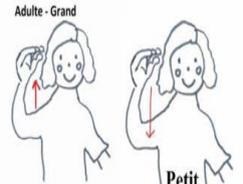


A table, à table



Table

Les grands et les petits



baisser la main pour montrer que c'est petit

A table, à table

A tous bon appétit

(Taper sur le dessus de la main au lieu de la table)



bon appétit

## Au restaurant !

Quand on va au restaurant  
On s'assoie bien gentiment,  
On attache sa serviette,  
On regarde son assiette,  
Tous ensemble, on est content,  
Quand on va au restaurant !

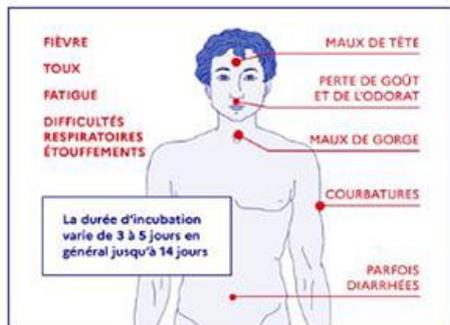


## Les gestes barrières avec les jeunes enfants

Suite à la pandémie du coronavirus, l'hygiène, s'est imposée comme un critère essentiel pour éviter la propagation du virus. Pour être utile, les gestes barrières s'additionnent car seuls, ils perdent de leur efficacité.

### 1- Connaitre les symptômes du COVID19

#### Quels sont les signes ?



### 2- Distanciation physique OUI et NON Distanciation sociale NON !

Il y a confusion sur la terminologie. La distanciation physique est difficilement applicable dans la petite enfance. Les besoins primaires de l'enfant sont à prendre en compte : donc un câlin si besoin !

Par contre entre parents et professionnels, il est important de garder cette distanciation physique dans le quotidien.

### 3 – L'art de se laver les mains

Le lavage des mains à l'eau et au savon est la mesure d'hygiène la plus efficace pour prévenir de tous les microbes. Pour ce geste privilégié et répété, il faut être attentif au choix du savon : choisir un label environnemental.

Les gels et solutions hydroalcooliques sont à réserver pour les adultes et doivent être stockés dans un espace aéré et loin des enfants.

**Et pour les enfants ?** Vous pouvez instaurer le lavage des mains de manière ludique (en chanson par exemple) dans les différents moments de la journée (entre accueil-activités-repas-sieste-gouter-sorties-toilettes) et dès que nécessaire.

### 4 – Renouveler l'air intérieur

Il faut prévoir une bonne aération au moins 4 fois par jour, pendant 10 minutes minimum. Cela permet de diminuer la présence éventuelle du virus, de l'humidité, ...

**Privilégions le plus possible les activités en extérieur !**

### 5 – le port du masque

Il n'est plus obligatoire en présence des enfants mais plutôt entre adultes.

**Il faut donc être vigilant sur les bonnes pratiques** en utilisant un masque lavable en machine à 60° au minimum 30 minutes. Vous pouvez choisir un tissu léger ou un masque jetable en cas de chaleur. Il se doit d'être vigilant sur l'étiquette officielle garantissant le nombre de lavage du masque en tissu.



### 6 – La désinfection des surfaces fréquemment touchées

On pense tout de suite aux jeux des enfants ou au plan de change par exemple mais il y a aussi les poignées de porte, les interrupteurs, la robinetterie, le téléphone portable, les montants du lit bébé ...

#### Une désinfection efficace ?



Privilégier ce label

Utiliser un nettoyant puis désinfectant OU plutôt un détergent- désinfectant directement.

Pas de javel : irritante pour la peau, les voies respiratoires, toxique pour l'environnement.

Pas de vinaigre blanc d'alcool : non efficace contre le virus.