

Commission Départementale de l'Accueil des Jeunes Enfants

Cahier des charges pour la création d'une micro-crèche

Version du 8 décembre 2012

La salle d'éveil :

Salle polyvalente, elle servira de

- Salle d'activités pour la journée
- Salle à manger pour les enfants

Un dortoir pour les bébés :

- Exclusivement destiné au sommeil des tout-petits
- Equipé de lits à barreaux, surface minimale de 7m² pour le lit + 1 m² par lit supplémentaire

Un dortoir pour les grands :

- Avec des couchettes empilables ce qui permettra à cette salle de servir de salle d'activités si besoin, lorsque les enfants ne dorment pas

Une salle de propreté équipée :

- La porte ne doit pas comporter de verrou intérieur
- Un plan de change pour les bébés, avec accès aux robinets
- 1 ou 2 WC pour enfants ou 1 WC adulte équipé de réducteur
- un lavabo si possible à hauteur d'enfant
- Eventuellement un lave linge
- Eau chaude fournie par cumulus

Un WC adulte :

- Indépendant
- Muni d'un lave mains à commande non manuelle, savon bactéricide et essuie-mains à usage unique

La cuisine :

- Ce doit être une pièce fermée, pas de cuisine américaine
- La marche en avant, si elle ne peut être réalisée « physiquement », doit l'être dans le temps, en isolant les différentes phases de préparation
- Si possible, séparer physiquement l'emplacement « plonge » par une séparation verticale, de celui de la préparation des repas
- Lavage hygiénique des mains (pédale, savon liquide bactéricide et essuie-mains à usage unique)
- Réfrigérateur : la seule exigence réside dans le respect de la température
- Congélateur : uniquement utilisé pour des produits déjà congelés, pas de congélation de produits cuisinés sur place
- Produits d'entretien uniquement ceux homologués par le ministère de l'agriculture, pas de produits de supermarché, et stockés dans un placard fermé (si possible hors de la cuisine)
- Ventilation par extraction au-dessus de la zone de cuisson et fenêtre munie de moustiquaire
- Stockage des denrées : dans l'idéal, deux réfrigérateurs : un pour les produits conditionnés, placé le plus près de l'entrée de la cuisine, l'autre pour les produits frais préparés
- Prise de température des plats cuisinés en fin de cuisson afin de déterminer la qualité de la cuisson et les risques de contamination
- Vérification de la température des produits frais à la livraison afin de noter la non rupture de la chaîne du froid
- Prélèvements deux ou trois fois par an, d'aliments préparés aux fins d'analyse
- Préparation des biberons en tout début de journée dans une cuisine parfaitement propre
- Stockage des déchets dans des containers fermés, dans une zone spécifique fermée à l'abri des ravageurs
- Interdiction de toute bombe aérosol
- Tenue de travail des personnels adaptée et réservée (housses ou placards isolant les vêtements de travail des vêtements de ville) et changée chaque jour (charlotte, blouse, chaussures)
- Energie : réseau électrique aux normes, énergie électrique préférée au gaz

Commission Départementale de l'Accueil des Jeunes Enfants

Cahier des charges pour la création d'une micro-crèche

Version du 8 décembre 2012

Dépendances et sécurité :

- Accès poussette (et handicapé)
- 1 seul accès autorisé
- Extincteurs et consignes de sécurité :
 - dans le cas d'un appartement de copropriété, la porte donnant sur la copropriété doit prouver une résistance au feu 1/2 heure et être munie d'un ferme porte automatique
 - si rez-de-chaussée avec jardin ou villa indépendante, le jardin doit être clôturé à une hauteur de 1,50m minimum et le portail sécurisé (gâche électrique)
 - si appartement avec terrasse, grillage sécurisant à hauteur de 1,50m minimum
- Pose d'anti-pince-doigt sur toutes les portes
- Toutes les fenêtres doivent être sécurisées
- Verrou non accessible aux enfants pour les pièces qui leur sont interdites
- Armoire à pharmacie fermée et hors de portée des enfants
- Sols et murs lessivables pour toutes les pièces
- Prises électriques aux normes de sécurité
- Pose de deux blocs autonomes d'éclairage de sécurité (au moins)