



Food Hygiene and Provision Policy

Wales: NMS
10.11, 12, 21, 22

At Wibli Wobli Nursery we recognise the importance of food hygiene and are committed to ensuring that safe and healthy practices around the storage, preparation and service of food are maintained throughout the setting.

We are registered as a food business with the Newport City Council and are inspected regularly to ensure health and hygiene standards are being met. Search here : <https://ratings.food.gov.uk/business/1696875/wibli-wobli-nursery-vaughan-court>

Food Preparation

The setting has set high standards of personal hygiene for all members of staff involved in the handling and preparation of food. Any person showing signs of ill health will not be permitted to handle food.

When preparing food, staff (kitchen or general) will observe current legislation regarding food hygiene and will observe the following:

- Always washing hands with anti-bacterial soap and hot water before and after handling food, using the toilet or changing nappies.
- Using clean, disposable cloths
- Ensuring the use of the correct colour coded chopping boards (e.g. red for raw met etc.)
- Not being involved in food preparation if they are unwell
- Wearing correct sterile clothing- hair net, apron, closed toe shoes etc.
- Holding a current Food Hygiene certificate.
- Making sure all fruit and vegetables are washed before being served.
- Avoid wearing jewellery, especially rings, watches and bracelets.
- Any cuts, spots or sores on the hands and arms must be covered completely with a waterproof dressing
- Fingernails should be kept short and clean, food handlers, including children should not wear nail varnish as this may contaminate food.

Temperature control

It is our policy to ensure that any and all foods are stored according to safe food handling practises and at the correct temperature in order to prevent the growth and multiplication of food poisoning organisms, to reduce the rate of food spoilage and to ensure that food quality is maintained.

Fridge temperatures are checked and recorded on a daily basis to ensure the correct temperature is being upheld.



Cleaning of Food Preparation Areas

Every week the fridge is thoroughly cleaned and all items in the fridge are checked for freshness, and all food past their use by or best before date are correctly disposed of.

- Shelves and drawers are removed and cleaned with warm soapy water
- The inside walls are cleaned from top to bottom with anti-bacterial cleaner
- The seals around the fridge are cleaned to ensure no spillages or stains
- Freezers are defrosted (on non-frost-free) and cleaned once a month following the same procedure.

All food preparation surfaces are wiped clean after use with anti-bacterial cleaner and disposable cloths. All chopping boards are cleaned after use with warm soapy water, anti-bacterial cleaner and then thoroughly rinsed.

The nursery manager will ensure that appropriate controls are in place to prevent cross contamination and that these controls are documented accordingly.

Allergies

The nursery caters for children's specific dietary needs that may include allergies or food intolerances, or because of religious, cultural or ethical reasons. Staff are made aware of children's specialist requirements through individual care plans and other information provided by parents.

To help us manage the risks associated with food allergies or intolerance the nursery has the following in place;

- Pre-entry information from parents
- Induction information from staff
- Food allergen risk assessment
- Excellent food hygiene practises (we aim to achieve a 5* rating at all times)
- Written procedures for children with food related conditions.
- Place mats with child's name and food restrictions
- Red allergy plates and cups
- Toothpick flags labelled for allergy, dietary, preference, cultural

To safeguard children, staff and visitors with allergies or potential allergies, food that is not sealed, including packed lunches, is not to be permitted or consumed on nursery premises where care is provided. The nursery will cater for all allergies and dietary requirements and will work with parents and guardians to ensure that snacks and meals are provided for them in accordance with their needs.

All children will be provided with nursery snacks and meals served on site. For funded children, this is included in our consumables charge. Parents or guardians of funded children who opt out of the consumables charges will need to collect their child for all snack and meal times in order to provide food for their child off nursery premises during these times.



Safe Preparation of Food for children

Food	Choking Hazard		Method of Preparation
	Cylindrical	Spherical	
Sausages	X		Only skinless or sausage meat to be used. Cylindrical foods should be cut length ways first and then sliced creating semi-circular pieces.
Carrots	X		
Bananas	X		
Grapes		X	Spherical foods should be sliced into half then sliced again into quarters / segments.
Tomatoes		X	

Fruits

Oranges	<ul style="list-style-type: none"> ● Remove all peel and 'stringy bits' ● Ensure each segment is pip free ● Cut each segment into smaller 1/3s. This prevents choking on large bits or skin.
Apples	<ul style="list-style-type: none"> ● Ensure core and pip free ● Ensure sliced ½ then ½ again continue to ½ each segment until finely cut into thin segments ● Peel skin for younger children and anyone else who it may be appropriate for

Safe Preparation of Food for babies

ALWAYS CHECK THE FOLLOWING :

- Should their meals be blended?
- When should lumps be introduced? (How big are the lumps?)
- Has the parent introduced significant changes such as Lumps at home first and how did the child respond to the change?

Things to remember when feeding a baby.

- Baby's should always sit up while eating *and be supervised.*
- Do not hurry the child when eating—allow plenty of time for meals.
- Only put a small amount of food on the tray at a time.



- Avoid round, firm foods and large chunks (whole grapes, apple) *(see chart above)*
- Cylindrical foods should be to cut lengthwise. *(see chart above)*
- Avoid stringy foods like string beans and celery.
- Avoid commercial white bread products—they can form pasty globs in your baby’s mouth.
- Offer only a few pieces of food at a time.
- Cut meat and poultry across the grain, and into tiny fingertip-sized pieces.
- Food pieces should be no larger than one-half inch in any direction. If in doubt, cut food into smaller pieces.

Food Provision Policy


At Wibli Wobli Nursery we believe that nutritious food and drink are essential for children’s wellbeing. Fresh water and fruit is accessible for children (other than babies) at all times. Fresh water is served and accessible at all meal and snack times.

During meal and snack times, we will always encourage children to gain an understanding of how food and water is an essential part of growing big and strong. Our aim is to meet the dietary and cultural requirements to promote children’s healthy growth and development.

We will ensure that all meals and snacks are nutritious, healthy and balanced. Children’s medical and personal dietary requirements are always known and respected (Parents/carers are required to provide details when their child is enrolled into the nursery).

Multicultural diet is always offered, to make sure those children from all backgrounds encounter familiar tastes and that all children have the opportunity also to try new food. Dietary rules of religious groups, vegetarians/vegans are known and met in an appropriate way, making sure that they are always respected and valued within the setting.

We want children to be excited about food and see food and nutrition as an opportunity for children to learn about the benefits of food and culture. Where possible and appropriate, children are involved in the growing, cooking, preparation and serving of food from all around the world and in the planning of recipes and menus.

This policy was adopted on	Signed on behalf of the nursery	Date for review
11/3/2025	 <small>Molly Necew's (Mar 12, 2025 10:53 GMT)</small>	March 2026



Polisi Hylendid a Darparu Bwyd

Cymru: SGC
10.11, 12, 21, 22

Ym Meithrinfa Wibli Wobli rydym yn cydnabod pwysigrwydd hylendid bwyd ac rydym wedi ymrwmo i sicrhau bod arferion diogel ac iach o ran storio, paratoi a gweini bwyd yn cael eu cynnal ledled y lleoliad.

Rydym wedi cofrestru fel busnes bwyd gyda Chyngor Dinas Casnewydd ac yn cael ein harolygu'n rheolaidd i sicrhau bod safonau iechyd a hylendid yn cael eu bodloni. Chwiliwch yma: <https://ratings.food.gov.uk/authority-search-landing/en-GB/569>

Paratoi Bwyd

Mae'r lleoliad wedi gosod safonau uchel o hylendid personol ar gyfer pob aelod o staff sy'n ymwneud â thrin a pharatoi bwyd. Ni chaniateir i unrhyw berson sy'n dangos arwyddion o afiechyd drin bwyd.

Wrth baratoi bwyd, bydd staff (cegin neu gyffredinol) yn cadw at y ddeddfwriaeth gyfredol ynghylch hylendid bwyd ac yn cadw at y canlynol:

- Golchwch eich dwylo bob amser â sebon gwrth-bacteriol a dŵr poeth cyn ac ar ôl trin bwyd, defnyddio'r toiled neu newid cewynnau.
- Defnyddio cadachau glân, tafladwy
- Sicrhau y defnyddir y byrddau torri codau lliw cywir (e.e. coch ar gyfer amrwd met etc.)
- Peidio â bod yn rhan o baratoi bwyd os ydynt yn sâl
- Gwisgo dillad di-haint cywir - rhwyd gwallt, ffedog, esgidiau bysedd caeedig ac ati.
- Meddu ar dystysgrif Hylendid Bwyd gyfredol.
- Sicrhau bod yr holl ffrwythau a llysiau yn cael eu golchi cyn eu gweini.
- Ceisiwch osgoi gwisgo gemwaith, yn enwedig modrwyau, oriorau a breichledau.
- Rhaid gorchuddio unrhyw friwiau, smotiau neu ddoluriau ar y dwylo a'r breichiau yn gyfan gwbl â gorchudd gwrth-ddŵr
- Dylid cadw ewinedd yn fyr ac yn lân, ni ddylai trinwyr bwyd, gan gynnwys plant, wisgo farnais ewinedd gan y gallai hyn halogi bwyd.

Rheoli tymheredd

Ein polisi yw sicrhau bod unrhyw a phob bwyd yn cael ei storio yn unol ag arferion trin bwyd diogel ac ar y tymheredd cywir er mwyn atal twf a llusosi organebau gwenwyn bwyd, i leihau cyfradd difetha bwyd ac i sicrhau ansawdd bwyd. yn cael ei gynnal.

Mae tymheredd yr oergell yn cael ei wirio a'i gofnodi bob dydd i sicrhau bod y tymheredd cywir yn cael ei gynnal.



Glanhau Ardaloedd Paratoi Bwyd

Bob wythnos mae'r oergell yn cael ei glanhau'n drylwyr ac mae'r holl eitemau yn yr oergell yn cael eu gwirio i weld a ydynt yn ffres, ac mae'r holl fwyd sydd wedi'i ddefnyddio erbyn y dyddiad neu'r dyddiad gorau cyn yn cael ei waredu'n gywir.

- Mae silffoedd a droriau'n cael eu tynnu a'u glanhau â dŵr sebon cynnes
- Mae'r waliau mewnol yn cael eu glanhau o'r top i'r gwaelod gyda glanhawr gwrthfacterol
- Mae'r seliau o amgylch yr oergell yn cael eu glanhau i sicrhau nad oes unrhyw ollfyngiadau na staeniau
- Mae rhewgelloedd yn cael eu dadrewi (heb eu rhew) a'u glanhau unwaith y mis ar ôl yr un driniaeth.

Mae'r holl arwynebau paratoi bwyd yn cael eu sychu'n lân ar ôl eu defnyddio gyda glanhawr gwrth-bacteriol a chadachau tafladwy. Mae'r holl fyrddau torri yn cael eu glanhau ar ôl eu defnyddio gyda dŵr sebon cynnes, glanhawr gwrth-bacteriol ac yna eu rinsio'n drylwyr.

Bydd rheolwr y feithrinfa yn sicrhau bod rheolaethau priodol ar waith i atal croeshalogi a bod y rheolaethau hyn yn cael eu dogfennu yn unol â hynny.

Alergeddau

Mae'r feithrinfa'n darparu ar gyfer anghenion dietegol penodol plant a all gynnwys alergeddau neu anoddefiadau bwyd, neu oherwydd rhesymau crefyddol, diwylliannol neu foesebol. Gwneir y staff yn ymwybodol o ofynion arbenigol y plant trwy gynlluniau gofal unigol a gwybodaeth arall a ddarperir gan rieni.

I'n helpu i reoli'r risgiau sy'n gysylltiedig ag alergeddau neu anoddefiad bwyd mae'r feithrinfa wedi sefydlu'r canlynol:

- Gwybodaeth cyn mynediad gan rieni
- Gwybodaeth sefydlu gan staff
- Aseiad risg alergen bwyd
- Arferion hylendid bwyd rhagorol (rydym yn anelu at gyflawni sgôr 5* bob amser)
- Gweithdrefnau ysgrifenedig ar gyfer plant â chyflyrau sy'n ymwneud â bwyd.
- Gosodwch fatiau gydag enw'r plentyn a chyfyngiadau bwyd arnynt
- Platiau a chwpanau alergedd coch
- Baneri pigo dannedd wedi'u labelu ar gyfer alergedd, diet, dewis, diwylliant

Er mwyn diogelu plant, staff ac ymwelwyr ag alergeddau neu alergeddau posibl, nid yw bwyd nad yw wedi'i selio, gan gynnwys cinio pecyn, i'w ganiatáu na'i fwyta ar safle'r feithrinfa lle darperir gofal. Bydd y feithrinfa yn darparu ar gyfer yr holl alergeddau a gofynion dietegol a bydd yn gweithio gyda rhieni a gwarcheidwaid i sicrhau bod byrbrydau a phrydau yn cael eu darparu ar eu cyfer yn unol â'u hanghenion.

Bydd pob plentyn yn cael byrbrydau meithrinfa a phrydau yn cael eu gweini ar y safle. Ar gyfer plant a rienir, mae hyn wedi'i gynnwys yn ein tâl nwyddau traul. Bydd angen i rieni neu warcheidwaid plant



a ariennir sy'n tynnu'n ôl o'r taliadau nwyddau traul gasglu eu plentyn ar gyfer pob amser byrbryd a phrydau er mwyn darparu bwyd i'w plentyn oddi ar safle'r feithrinfa yn ystod yr amseroedd hyn.

Paratoi Bwyd yn Ddiogel i Blant

Bwyd	Perygl Tagu		Dull Paratoi
	Silindraidd	Sfferig	
Selsig	X		Dim ond cig heb groen neu gig selsig i'w ddefnyddio. Dylid torri hyd bwydydd silindrog yn gyntaf ac yna eu sleisio gan greu darnau hanner cylch.
Moron	X		
Bananas	X		
Granwin		X	Dylid sleisio bwydydd sfferig yn hanner ac yna eu sleisio eto'n chwarteri / segmentau.
Tomatos		X	

Ffrwythau

Orenna u	<ul style="list-style-type: none"> ● Tynnwch yr holl groen a 'darnau llinynnol' ● Sicrhewch fod pob segment yn rhydd o bibellau ● Torrwch bob segment yn 1/3s llai. Mae hyn yn atal tagu ar ddarnau mawr neu groen.
Afalau	<ul style="list-style-type: none"> ● Sicrhewch nad yw'r craidd a'r pip yn rhydd ● Sicrhewch ei fod wedi'i sleisio ½ yna ½ eto parhau i ½ pob segment nes ei dorri'n ddarnau tenau ● Piliwch groen plant iau ac unrhyw un arall y gallai fod yn briodol ar ei gyfer

Paratoi Bwyd yn Ddiogel i Fabanod

GWIRIWCH Y CANLYNOL BOB AMSER :

- A ddylai eu prydau gael eu cymysgu?
- Pryd dylid cyflwyno lymphiau? (Pa mor fawr yw'r lymphiau?)
- Ydy'r rhiant wedi cyflwyno newidiadau sylweddol fel Lwmpiau gartref yn gyntaf a sut ymatebodd y plentyn i'r newid?



Pethau i'w cofio wrth fwydo babi.

- Dylai babanod eistedd i fyny bob amser wrth fwyta a chael eu goruchwylio.
- Peidiwch â brysio'r plentyn wrth fwyta - caniatewch ddigon o amser ar gyfer prydau bwyd.
- Rhowch ychydig bach o fwyd ar yr hambwrdd ar y tro.
- Ceisiwch osgoi bwydydd crwn, cadarn a thapiau mawr (grawnwin cyfan, afal) (gweler y siart uchod)
- Dylid torri bwydydd silindrog yn hir. (gweler y siart uchod)
- Ceisiwch osgoi bwydydd llym fel ffa llinynnol a seleri.
- Osgowch gynhyrchion bara gwyn masnachol - gallant ffurfio globs pasteiod yng ngheg eich babi.
- Cynigiwch ychydig ddarnau o fwyd ar y tro yn unig.
- Torrwch gig a dofednod ar draws y grawn, ac yn ddarnau bach maint bysedd.
- Ni ddylai darnau bwyd fod yn fwy na hanner modfedd i unrhyw gyfeiriad. Os oes gennych unrhyw amheuaeth, torrwch fwyd yn ddarnau llai.

Polisi Darparu Bwyd

Ym Meithrinfa Wibli Wobli credwn fod bwyd a diod maethlon yn hanfodol ar gyfer lles plant. Mae dŵr ffres a ffrwythau ar gael i blant (ac eithrio babanod) bob amser. Mae dŵr ffres yn cael ei weini ac mae ar gael ar bob pryd a byrbryd.

Yn ystod amser bwyd a byrbryd, byddwn bob amser yn annog plant i ddod i ddeall sut mae bwyd a dŵr yn rhan hanfodol o dyfu'n fawr a chryf. Ein nod yw bodloni'r gofynion dietegol a diwylliannol i hybu twf a datblygiad iachus plant.

Byddwn yn sicrhau bod pob pryd a byrbryd yn faethlon, iach a chytbwys. Mae gofynion dietegol meddygol a phersonol y plant bob amser yn hysbys ac yn cael eu parchu (Mae'n ofynnol i rieni/gofalwyr ddarparu manylion pan fydd eu plentyn wedi ymrestru yn y feithrinfa).

Mae diet amlddiwylliannol yn cael ei gynnig bob amser, er mwyn sicrhau bod y plant hynny o bob cefndir yn dod ar draws chwaeth gyfarwydd a bod pob plentyn yn cael y cyfle hefyd i roi cynnig ar fwyd newydd. Mae rheolau dietegol grwpiau crefyddol, llysieuwyr/feganiaid yn hysbys ac yn cael eu bodloni mewn ffordd briodol, gan wneud yn siŵr eu bod bob amser yn cael eu parchu a'u gwerthfawrogi yn y lleoliad.

Rydyn ni eisiau i blant fod yn gyffrous am fwyd a gweld bwyd a maeth fel cyfle i blant ddysgu am fanteision bwyd a diwylliant. Lle bo'n bosibl ac yn briodol, mae'r plant yn ymwneud â thyfu, coginio, paratoi a gweini bwyd o bob rhan o'r byd ac wrth gynllunio ryseitiau a bwydlenni.

Mabwysiadwyd y polisi hwn ar	Llofnodwyd ar ran y feithrinfa	Dyddiad adolygu
11/03/2025	<u>Molly Necews</u> <small>Molly Necews (Mar 12, 2025 10:53 GMT)</small>	Mawrth 2026

Food Hygiene and Provision Policy

Final Audit Report

2025-03-12

Created:	2025-03-11
By:	Natasha Baker (post@wibliwobli.co.uk)
Status:	Signed
Transaction ID:	CBJCHBCAABAARWU7soKZljqgvkmsnall2Rmf1cBy-tu0

"Food Hygiene and Provision Policy" History

-  Document created by Natasha Baker (post@wibliwobli.co.uk)
2025-03-11 - 3:34:10 PM GMT
-  Document emailed to Molly Necrews (molly@wibliwobli.co.uk) for signature
2025-03-11 - 3:34:15 PM GMT
-  Email viewed by Molly Necrews (molly@wibliwobli.co.uk)
2025-03-11 - 5:23:53 PM GMT
-  Document e-signed by Molly Necrews (molly@wibliwobli.co.uk)
Signature Date: 2025-03-12 - 10:53:36 AM GMT - Time Source: server
-  Agreement completed.
2025-03-12 - 10:53:36 AM GMT