

Notulen ouderavond 18 november 2014

Aanwezig: Anneke, Christa, Wies, Ravan, Yoricka (notulist)
Ouder(s) van: Levi (Ouderraad), Yfke & Meike, Enorah en Nout, Nora, Sam, Raef, Serena, Julie & Camiel en Alfonso.

Opening

Welkom door Anneke. Vergadering zal vanaf nu één maal per jaar worden gehouden i.p.v. 2 keer per jaar. De ouderavonden in november worden beter bezocht dan die in april.

Personeel:

Eva komt vanaf volgende week weer terug van haar zwangerschapsverlof voor 3 dagen in de week, nog zonder Emma. Vanaf januari zal Eva weer 4 dagen op de groep staan en zal Emma ook gezellig bij ons komen spelen. Eva zal de coördinatie van de groep op zich gaan nemen.

Christa en Anneke zijn bezig met ons kinderdagverblijf op de kaart te zetten, met name voor kinderen met verpleegkundige behoeften. Eva en Christa blijven samen de KIJK! observaties doen.

Contracten: Eva en Christa hebben al een vast contract. Ravan en Yoricka zullen 4 uur op een vast contract krijgen de komende tijd, Wies behoudt haar invalcontract en daarnaast zullen er de rest van het jaar stagiaires zijn.

Veranderingen in de zorg:

Voor ons verandert er weinig. We blijven groeien, maar zitten nog niet aan onze max. We willen door blijven groeien. Ouders horen nog steeds van mensen uit de buurt dat we medisch kinderdagverblijf zijn. We hebben alles al verandert op internet. Voor sommige ouders is het juist fijn dat we ook verpleegkundige hulp kunnen bieden en extra zorg kunnen blijven bieden. We houden in de gaten dat we alle kinderen, ook de kinderen met een normale ontwikkeling, even veel tijd een aandacht blijven bieden. We bekijken ook altijd of een kindje binnen onze groep past.

Cursussen:

- Kinder-EHBO voor de leidsters. Interessant en fijn om alles weer op te frissen. Er is voor de ouders de mogelijkheid om een kleine kinder-EHBO cursus/thema-avond (bijvoorbeeld voor 2,5 uur, 10 euro) te volgen. Bij genoeg aanmeldingen kan dit georganiseerd worden. Er zal hierover een e-mail nog worden rondgestuurd of hier genoeg interesse voor is.

Ouderraad geeft een voorbeeld waarin ze zelf veel baat heeft gehad bij een cursus. Ze wilde meer bewust zijn hoe ze kan handelen in eventueel gevaarlijke situaties.

- Massage cursussen van de Kleine Prins. Eén moeder is geweest en kon er niets mee, vanwege uit elkaar liggende ideologieën. De cursus aanbieder wordt door sommige ouders als zweverig ervaren. Ze dwingt het niet op, geeft alleen tips. Andere ouders vinden het heel leuk om zo met hun kinderen bezig te zijn. Onze ouders mochten gratis mee doen het afgelopen jaar. Er zijn 3 ouders geweest over het afgelopen jaar. Mogelijk wordt het volgend jaar anders vormgegeven. Ouders vinden het wel een toegevoegde waarde/service naar ouders toe.

- Draagdoekspecialist: Zou ook graag hier cursussen willen geven. We gaan kijken hoe/of we dat gaan oppakken.

Verpleegkundige specialistische mogelijkheden:

Ter informatie:

- Het kinderdagverblijf is zoals al bekend is ook voor medische kinderen.

- In de weekenden gaat er vanaf komend jaar mogelijk ook weekendopvang verzorgd worden voor kinderen met deze indicatie.

- Thuiszorg: Voor kinderen die hier zijn ook de mogelijkheid om de verpleegkundige thuis krijgen.

Ook vanuit Care 66, andere organisatie Anneke, voor aanvullende thuiszorg.

Ruildagen:

2x per jaar een e-mail. Aan ouders de vraag of ze niet alle ruildagen tot zo laat willen bewaren. Het wordt dan voor ons lastig om nog in te plannen. We willen graag 'ja' blijven zeggen wanneer er een ruildag wordt aangevraagd. Er zullen soms ook alternatieven geboden worden. Het kost ons geld als we extra personeel moeten inzetten voor een ruildag. Natuurlijk proberen we altijd ja te zeggen en zullen we hier ook uitzonderingen op maken.

Met het inzetten van personeel houden we rekening met het 4-ogen-principe. Het personeel wordt de week ervoor strak ingepland. Daarom kan het ook zijn dat we soms nee moeten zeggen. We mogen maximaal 16 kinderen hebben, de 17^e is sowieso niet mogelijk op de groep. Dit zijn de regels van de GGD waar wij ons aan moeten houden.

Reuzengroep en workshops:

De reuzengroep wordt elke vrijdag nog steeds georganiseerd vanaf ongeveer 2,5 jaar. Afhankelijk van concentratie en vaardigheden van het kind. We hebben een map met verschillende activiteiten. In de gang hangt rechts een lijst met de activiteiten van die maand. Ouders mogen ook tips gaan geven. We willen de ouders gaan betrekken om eens wat activiteiten te organiseren, om zo hun beroep en/of hobby met de kinderen te delen. De kinderen vinden het heel uitdagend. Sommige ouders vertellen dat hun kind(eren) er thuis over vertellen.

Het dansen en muziek maken vinden de kinderen ook heel erg leuk.

Tarief 2015:

We gaan ook dit jaar met het tarief omhoog, om met de algemene inflatie mee te gaan. Alle ouders hebben een e-mail hierover gehad. Voor ouders het advies om de nieuwe jaargave zo snel mogelijk bij de belastingdienst in te leveren. Het tarief wordt 6,67, we blijven hiermee de laagste uit de regio. De toeslagen worden hiermee ook berekend en ouders daarin tegemoet gekomen.

Kalenders 2015:

Algemene feestdagen, activiteiten, thema's van de maand en uitstapjes staan er op. Alle ouders krijgen er één mee.

De schoolfoto's komen als het goed is volgende week.

Voedingsbeleid:

We hebben ons beleid nog eens onder de loep genomen, ook aan de hand van de algemene richtlijnen vanuit o.a. het Voedingscentrum. Yoricka heeft hierover een kleine presentatie gehouden. Waar bestaat voeding uit en welke voedingsstoffen zijn belangrijk om binnen te krijgen. We hebben ook de gegevens van het Voedingscentrum ernaast gelegd, om er voor te zorgen dat onze kinderen alle belangrijke bouwstoffen binnen krijgen. We doen al heel veel van wat er in de richtlijnen staat, er zijn een paar kleine verschuivingen. De belangrijkste zijn hierin:

- We gaan minder siroop geven en vaker thee en water.
- Zo veel mogelijk volkoren producten.
- We geven de kinderen ook vaker rauwkost als tussendoortje.
- Er is een mapje met allemaal gezonde recepten met minder suiker, verzadigde vetzuren en soms ook zonder gluten/lactose. We kunnen zo heerlijk blijven koken en bakken.
- Aan ouders de vraag om bij traktaties met ons mee te denken hierover. Kinderen hebben aan een kleine traktatie al voldoende en een leuk speelgoedje kan net zo leuk zijn. We willen niets verbieden.
- Het belangrijkste blijft dat we altijd in gesprek blijven met ouders en zo veel mogelijk op de kinderen en wensen van de ouders aanpassen.

Ouders reageren positief op de plannen. Ze vinden het leuk dat er zoveel smaken worden aangeboden bij ons en er samen met de kinderen wordt gekookt. Thuis is hier niet altijd tijd voor. Door het op een leuke manier te brengen en in een groep samen te eten, proberen de kinderen hier meer dan thuis.

Vragen:

- Doelstelling blijft tot 4 jaar? Geen vakantieopvang?– Wij mogen tot 4 jaar op de groep hebben. Alleen met een ontwikkelingsachterstand mogen kinderen langer op de groep blijven. Voor kinderen van 4 jaar moeten we een extra ruimte en extra personeel hebben, volgens de GGD richtlijnen.
- Mochten er later nog vragen opkomen? U kunt altijd bij ons of bij de oudercommissie terecht (Lauriannen en Marleen).

Op verzoek van een aantal ouders een paar simpele recepten om ook eens thuis te proberen.

Recept wortelsoep

Ingrediënten

- 250 g aardappelen
- 2 uien
- 50 g boter
- 700 g winterpeen
- 2 tenen knoflook
- 2 groentebouillontabletten
- 2 tl suiker
- 1 liter kraanwater (heet)
- 6 takjes koriander
- 40 g croutons

Bereiden

1. Schil de aardappelen en snijd in blokjes. Snipper de ui. Verhit de boter in een soeppan en fruit de ui 5 min.
2. Snijd ondertussen de wortels in stukjes. Voeg toe aan de uien en bak 3 min. Snijd de knoflook fijn, voeg toe en bak nog 2 min. Voeg de aardappelen, bouillontabletten, suiker en heet water toe. Laat 30 min. zachtjes koken, roer af en toe.
3. Haal de pan van het vuur en pureer de soep met de staafmixer. Breng op smaak met flink wat peper. Risp de blaadjes van de koriandertakjes. Bestrooi de soep met de koriander en de croutons.

Recept Bananenbrood

Ingrediënten

- 3 eieren
- 3 bananen
- 200 gram amandelmeel
- 1 theelepel kaneel
- 1 theelepel baking soda
- snufje zeezout
- Handje rozijnen

Bereiden

Verwarm de oven voor op 200 C°.

Meng alle ingrediënten in de keukenmachine, behalve de rozijnen. Roer deze later door het beslag.

Vet een broodvorm in met olie en voeg het broodbeslag toe.

Zet in de oven voor 60 minuten. Laat het afkoelen en serveer.