

## RECUEIL DES RÈGLES DE GESTION

### PROCÉDURE ADMINISTRATIVE

<b>TITRE :</b>	Procédure relative à l'application de la Politique alimentaire
<b>RESPONSABLE DE L'APPLICATION :</b>	Service des ressources matérielles
<b>FONDEMENT</b>	Politique alimentaire (A133-15 (07-09-24-43))
<b>ADOPTION :</b>	2007-09-24
<b>ENTRÉE EN VIGUEUR :</b>	2023-05-31
<b>RÉVISION :</b>	2023-05-30
<b>DOCUMENT REMPLACÉ :</b>	A133-15-1 (19-03-20)

## Table des matières

1.	EXIGENCES QUANTITATIVES ET QUALITATIVES POUR LES REPAS ET COLLATIONS OFFERTS DANS LES SERVICES ALIMENTAIRES .....	2
1.1.	ALIMENTS NE POUVANT ÊTRE SERVIS OU VENDUS À L'ÉCOLE OU DANS SES SERVICES .....	2
1.2.	ALLERGIES ALIMENTAIRES .....	4
1.2.1.	Principes applicables à tout lieu et à toute clientèle .....	5
1.2.2.	Principes applicables aux services de garde et lors de toute situation où un repas et une collation sont servis à la clientèle d'âge primaire par l'école .....	5
1.2.3.	Mise en place de mesures de sécurité .....	6
1.3.	ÉCOLES PRIMAIRES .....	8
1.3.1.	Dispositions générales .....	8
1.4.	ÉCOLES SECONDAIRES, CENTRES DE FORMATION ET SERVICES ALIMENTAIRES RÉSERVÉS AU PERSONNEL .....	15
2.	EXIGENCES RELATIVES AU CONTENU ET À L'EMPLACEMENT DES MACHINES DISTRIBUTRICES ET DES FONTAINES D'EAU .....	18
2.1.	CRITÈRES RELIÉS AU CONTENU DES MACHINES DISTRIBUTRICES .....	18
2.2.	DISTRIBUTEURS D'ALIMENTS EN VRAC .....	23
2.3.	EMPLACEMENT DES MACHINES DISTRIBUTRICES .....	23
2.4.	FONTAINES D'EAU .....	23
3.	EXIGENCES RELATIVES À L'ENVIRONNEMENT DES REPAS EN SERVICE DE GARDE OU AUTRE SERVICE ALIMENTAIRE D'ÉCOLE PRIMAIRE .....	24
3.1.	MODE DE DISTRIBUTION ET ÉLABORATION DES MENUS .....	24
3.2.	COMPORTEMENTS ATTENDUS DU PERSONNEL .....	25
3.3.	HORAIRE, BRUIT, LUMINOSITÉ ET AMÉNAGEMENT .....	27
4.	EXIGENCES RELATIVES À L'ENVIRONNEMENT DES REPAS AU SECONDAIRE ET DANS LES CENTRES DE FORMATION .....	31
4.1.	MODE DE DISTRIBUTION ET ÉLABORATION DES MENUS .....	31
4.2.	RÔLES DU PERSONNEL LORS DES REPAS .....	32
4.3.	AMÉNAGEMENT ET DÉCORATION .....	33

4.4.	HORAIRE, BRUIT ET LUMINOSITÉ.....	34
5.	EXIGENCES RELATIVES À LA PROMOTION DE LA SAINÉ ALIMENTATION .....	35
5.1.	PRÉAMBULE .....	35
5.2.	ACTIONS DE PROMOTION DE LA SAINÉ ALIMENTATION DANS L'ÉTABLISSEMENT... 36	
	5.2.1. Mettre en place, dans le milieu scolaire, différentes actions et activités relatives à l'éducation et à la promotion de saines habitudes alimentaires : . 36	
5.3.	ACTIONS DE PROMOTION DE LA SAINÉ ALIMENTATION EN LIEN AVEC LA LES PARENTS ET LA COMMUNAUTÉ.....	37
	5.3.1. Informer périodiquement les parents et les membres de la communauté reliés aux milieux scolaires des différentes actions mises en place afin qu'ils soutiennent les efforts du milieu scolaire et en assurent la continuité : ..... 37	
	5.3.2. S'allier aux partenaires de la communauté réalisant des actions de promotion de la saine alimentation afin de renforcer les messages véhiculés. .... 37	
5.4.	JOURNÉES SPÉCIALES À L'ÉCOLE ET UTILISATION D'ALIMENTS.....	37
5.5.	CAMPAGNES DE FINANCEMENT ORGANISÉES PAR L'ÉTABLISSEMENT OU SES PARTENAIRES DIRECTS.....	38
6.	EXIGENCES RELATIVES À LA COMMUNICATION, À LA DIFFUSION ET AU SUIVI DE LA <i>POLITIQUE ALIMENTAIRE</i> ET DE Sa PROCÉDURE .....	39
6.1.	FAIRE CONNAÎTRE LA <i>POLITIQUE ALIMENTAIRE</i> AUX PARENTS ET AUX MEMBRES DE LA COMMUNAUTÉ RELIÉE AUX MILIEUX SCOLAIRES SUR LE TERRITOIRE DU CENTRE DE SERVICES SCOLAIRE .....	39
6.2.	S'ASSURER QUE LE PERSONNEL DES MILIEUX SCOLAIRES CONNAÎT LA <i>POLITIQUE ALIMENTAIRE</i> ET SA PROCÉDURE ET EN SOUTIENT ACTIVEMENT LA PROMOTION ET LA MISE EN APPLICATION .....	40
6.3.	S'ASSURER DU SUIVI DE L'APPLICATION DE LA <i>POLITIQUE ALIMENTAIRE</i> ET DE SA PROCÉDURE .....	40
	APPROBATION ET ENTRÉE EN VIGUEUR.....	41
	ANNEXE A – PROCÉDURE D'INTERVENTION EN MILIEU SCOLAIRE ET CPE .....	42

# 1. EXIGENCES QUANTITATIVES ET QUALITATIVES POUR LES REPAS ET COLLATIONS OFFERTS DANS LES SERVICES ALIMENTAIRES

## 1.1. ALIMENTS NE POUVANT ÊTRE SERVIS OU VENDUS À L'ÉCOLE OU DANS SES SERVICES

En conformité avec les objectifs de sa *Politique alimentaire*, le Centre de services scolaire des Phares (Centre de services scolaire) fait la promotion d'une saine alimentation dans laquelle les aliments ne sont pas catégorisés en bons ou mauvais.

Par ailleurs, en cohérence avec la mission de l'organisation, le Centre de services scolaire choisit de faire la promotion exclusive des aliments de valeur nutritive élevée. Ainsi, en complément des aliments consommés hors du milieu scolaire, le Centre de services scolaire n'offrira que certaines catégories d'aliments. Ceci s'applique à tous les lieux et événements où sont dispensés des services alimentaires sous la responsabilité du Centre de services scolaire (en référence au point 2.0 de la Politique), incluant les campagnes de financement.

Cette section présente les aliments ne pouvant être servis ou vendus en milieu scolaire.

### ***Aliments à haute teneur en sucres ou en substituts de sucre***

Est interdit la vente ou le service des aliments suivants :

- Toutes les variétés de friandises (bonbons, réglisses, jujubes, gommes sucrées ou « ballounes », etc.) ;
- Pâtisseries, biscuits, barres ou autres collations commerciales dont le premier ingrédient est le sucre. *Si le premier ingrédient est suivi d'une parenthèse, utiliser cette dernière pour déterminer le premier ingrédient ;*
- Toutes les variétés de tablettes de chocolat ou friandises chocolatées ;
- Toutes les variétés de boissons gazeuses, y compris les boissons gazeuses avec substituts de sucre naturel (ex. stevia) ou artificiel (ex. acésulfame-K, aspartame) ;
- Toutes les variétés d'eaux vitaminées ou d'eau aromatisées avec substituts de sucre ;

- Punchs, cocktails, boissons aux fruits et barbotines additionnés de sucre ou de substituts de sucre. La barbotine 100% fruit est acceptée ;
- Cafés aromatisés sucrés (dans les lieux où la vente de café est permise), notamment ceux dont le premier ingrédient est le sucre ;
- Boissons pour sportifs ou à composition nutritionnelle spécifique (ex. à teneur élevée en protéines) ;
- Boissons énergisantes, y compris les boissons énergisantes diètes, sans sucre ou dont le composé énergisant est dérivé de plante ;
- Céréales sucrées ou enrobées de sucre sauf celles correspondant aux critères nutritionnels de la procédure concernée ;
- Arachides et noix enrobées de sucre ou de garniture sucrée (garniture sucrée au yogourt, chocolat, etc.).

***Aliments à très haute teneur en matières grasses, principalement saturés et trans***

Est interdit la vente ou le service des aliments suivants :

- Pâtisseries, biscuits, barres, grignotines, croustilles ou autres collations ne répondant pas aux critères du tableau 7 ;
- Charcuteries ;
- Aliments cuits ou précuits en grande friture (sur place, hors de l'école ou en industrie), panés commercialement ou non (bâtonnets de poisson ou poulet, frites, croquettes, fondue parmesan, etc.).

***Aliments à très haute teneur en sel***

Est interdit la vente ou le service des aliments suivants :

- Grignotines, croustilles ou autres collations (ex. bretzels, bâtonnets de sésame, etc.) ne répondant pas aux critères du tableau 7 ;
- Charcuteries ;
- Arachides et noix salées (voir section Allergènes).

### ***Aliments contenant de la caféine – précisions sur le lieu de vente***

N'est permise la vente de café/thé/chocolat chaud que dans le service alimentaire principal fréquenté par les élèves et le personnel (ex.: cafétéria) et dans les lieux destinés exclusivement au personnel et aux invités (ex.: salle des professeurs, centre administratif). Les cafés ou poudres utilisées ne doivent pas contenir de gras *trans* (huiles hydrogénées). Les cafés aromatisés sucrés ou dont le premier ingrédient des composantes (ex. : la poudre) est le sucre sont interdits.

Les boissons énergisantes, sous toutes leurs formes, sont interdites.

## **1.2. ALLERGIES ALIMENTAIRES**

Comme les aliments peuvent être préparés sur place, par un concessionnaire ou être composés d'ingrédients ou d'aliments commerciaux préparés en usine, il est important de respecter les procédures suivantes pour la prévention des réactions allergiques, et ce, dans tous les services alimentaires et lieux visés par la chaîne de production alimentaire (du lieu de préparation au lieu de service).

L'établissement de principes visant une bonne gestion des allergies alimentaires en milieu scolaire repose sur les préceptes suivants :

- Éviter de marginaliser les élèves aux prises avec une allergie alimentaire;
- Minimiser les exclusions d'aliments puisqu'ils peuvent procurer un faux sentiment de sécurité ;
- Privilégier une approche visant la responsabilisation et l'éducation des élèves et du personnel ;
- Tenir compte de la plus grande vulnérabilité des élèves du primaire, surtout ceux du premier cycle, par rapport aux élèves du secondaire ;
- Tenir compte du fait qu'il est très difficile de contrôler le contenu des repas et collations préparés à la maison et consommés à l'école par les élèves.

### 1.2.1. Principes applicables à tout lieu et à toute clientèle

- Obligation d'identifier clairement tout produit alimentaire préparé contenant des arachides ou des noix (amandes, noix de Brésil, noix de cajou, noisettes ou avelines, noix de macadamia, pacanes, pignons et noix de Grenoble), des possibles transformations ou traces de celles-ci ;
  - Pour les produits commerciaux emballés servis ou vendus (ex.: machines distributrices, cafétéria, etc.), que l'emballage en fasse mention ;
  - Pour les produits « maison » préparés par un concessionnaire, sur place, par un organisme ou par toute entité ayant le droit de vendre ou servir des produits alimentaires (ex.: groupe d'étudiants): que les ingrédients soient évalués afin de déterminer l'affichage nécessaire; si l'ensemble des ingrédients n'a pas été évalué (ex.: raisins secs achetés en vrac provenant d'un commerce vendant aussi des arachides), le risque devra être mentionné sur l'emballage (« peut contenir... ») et non servis aux enfants connus allergiques ;
- Connaissance obligatoire du contenu spécifique (liste des ingrédients et traces) des produits alimentaires vendus ou servis; ceci est nécessaire pour bien informer les élèves allergiques au sujet des allergènes suivants: arachides, blé, lait de vache, fruits de mer (incluant poisson, crustacés et mollusques), lait, moutarde, noix, œufs, sésame, soja, sulfites.

### 1.2.2. Principes applicables aux services de garde et lors de toute situation où un repas et une collation sont servis à la clientèle d'âge primaire par l'école

- Le service de garde ou l'école n'est pas dans l'obligation de donner un autre repas, dessert ou collation à l'enfant qui ne peut le manger du fait qu'il est allergique ou intolérant à un ingrédient que ceux-ci contiennent. Toutefois, ceci n'exclut pas la possibilité que le service de garde ou l'école puisse offrir un autre repas, dessert ou collation à l'enfant allergique;
- Tout enfant souffrant d'une allergie alimentaire ne devrait consommer que les mets préparés à la maison lorsque l'allergène est présent au menu. Pour ce faire, leurs parents doivent avoir été préalablement informés du menu;

- Pour le poisson et les fruits de mer, il est connu que lors de sa cuisson, des particules de poisson peuvent être entraînées dans l'air et causer des réactions allergiques aux personnes qui y sont sensibilisées et qui respirent ces particules, donc il est très important de bien aérer la pièce lors de et après la cuisson du poisson;
- Le personnel cuisinier doit être renseigné sur les mesures à prendre afin de diminuer les risques de contamination au cours de la manipulation, de la préparation et du service des aliments.

### 1.2.3. Mise en place de mesures de sécurité

#### A) Information et sensibilisation

Application du document « Procédure d'intervention en milieu scolaire pour les jeunes ayant une allergie sévère à risque de réaction anaphylactique » élaboré par le Centre intégré de santé et de services sociaux du Bas-St-Laurent (CISSS du BSL) annexé à la présente.

Informers les parents d'enfant allergique de tout aliment offert à l'école :

- Repas provenant des services de cafétérias ou garde, de traiteurs scolaires, de mesures alimentaires ou via des activités éducatives (ateliers culinaires, dégustations, bricolages, etc.);
- Aliments provenant de l'extérieur de l'école (repas communautaires, célébrations, campagnes de financement et dons alimentaires);

Informers et sensibiliser le personnel scolaire, les parents et les enfants des mesures de prévention mises en place.

#### B) Prévention

Mise en place de procédures de sécurité pour la salle de repas et la zone où les collations et les repas sont servis :

- Exiger que les élèves allergiques consomment uniquement les aliments préparés à la maison ou qu'ils soient autorisés à manger;



- Recommander aux enfants allergiques de manger sur un napperon propre. *Si un enfant oublie son napperon, un papier brun pourrait faire office de protection entre les aliments et la table;*
- Recommander aux enfants allergiques de s'asseoir au même endroit lors des repas/collations et d'éviter l'utilisation du four à micro-ondes. *Cette mesure pourrait réduire le risque d'exposition aux allergènes. Si un enfant allergique se sent inconfortable, car il doit toujours s'asseoir au même endroit pour manger, il est préférable de demander à tous les enfants de toujours s'asseoir au même endroit pour manger, afin d'éviter la stigmatisation. Pour la prévention et le contrôle des infections en milieu scolaire, le MSSS recommande que les fours à micro-ondes soient nettoyés après chaque usage s'ils sont souillés ainsi que nettoyés et assainis tous les jours. Malgré ces précautions, il y a toujours un risque d'être exposé à des allergènes avec l'utilisation de ces équipements.;*
- Pour les repas chauds, l'enfant allergique devrait utiliser un contenant isotherme (thermos);
- Tous les élèves doivent se laver les mains avant et après avoir mangé. Si par manque de temps les enfants ne peuvent se laver les mains, les serviettes commerciales antibactériennes comme *Wet Ones* (ex.: *Playtex, Dove, Del, Pampers, Procter et Gamble*) peuvent s'avérer efficaces. Il est important de mentionner que les solutions désinfectantes (ex.: *Purel*) sont inefficaces pour se débarrasser de particules alimentaires qui seraient allergènes;
- Nettoyer les tables et autres surfaces après les repas. Idéalement, utiliser un produit nettoyant mais les lingettes humides désinfectantes pour les surfaces peuvent également être utilisées;
- Interdire le partage d'aliments, d'ustensiles et de contenants;
- Dans les salles de classe d'élèves anaphylactiques, accroître la supervision durant l'heure de la collation.

Mise en place de procédures pour les fêtes et occasions spéciales :

- Demander à l'enfant allergique de se limiter à la nourriture qu'il a apportée de chez lui ;
- Mettre l'accent sur les activités plutôt que sur les aliments pour souligner les occasions spéciales.

Mise en place de procédures pour les sorties scolaires :

- S'assurer qu'un ou des membres du personnel soient informés de la présence d'enfants allergiques, des allergènes en cause, des symptômes à surveiller et du traitement ;
- S'assurer que l'auto-injecteur de l'élève soit facilement accessible pendant la sortie ;
- Interdire aux enfants la consommation d'aliments et de boissons (sauf de l'eau) dans le transport scolaire pour réduire le risque d'anaphylaxie et le risque d'étouffement.

### 1.3. ÉCOLES PRIMAIRES

#### 1.3.1. Dispositions générales

Les présentes dispositions sont applicables, peu importe le type de service alimentaire, qu'il s'agisse d'un service de garde ou non.

Les menus complets comprennent toujours :

- Une portion de viande ou substitut de la viande (œuf, légumineuses, poisson, etc.);
- Des légumes d'accompagnement et/ou sous forme d'entrée;
- Un produit céréalier;
- Un dessert à base de produits céréaliers et/ou fruits et/ou lait et substituts;
- Un verre de lait nature ou boisson de soya enrichie et un accès à de l'eau.

L'entrée ou la soupe/potage ne doit pas obligatoirement être servie. Elle peut toutefois servir à compléter le repas, notamment sous forme de légumes.

Les aliments et mets préparés et/ou servis dans les écoles primaires doivent être conformes aux choix, spécifications et quantités minimales présentés dans les tableaux suivants. Les critères pour le menu du dîner se basent sur le principe qu'un repas doit fournir le tiers des besoins nutritionnels quotidiens de l'enfant. Toutefois, les exigences pour le contexte de repas en service de garde (à cet effet, voir la section 3) doivent s'appliquer, par exemple dans les cas de petites faims. La section amènera aussi des précisions en regard du service d'une 2<sup>e</sup> ou 3<sup>e</sup> assiette et de la prise du dessert. Il est important de la consulter.

Les modes d'approvisionnements et les contrats de concession respecteront l'ensemble des éléments visés par la *Politique alimentaire* et sa procédure.

**TABLEAU 1 : REPAS (incluant le dessert et l'entrée, s'il y a lieu)**



ALIMENTS	SPÉCIFICATIONS	1 PORTION DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN (GAC)	QUANTITÉ MINIMALE À SERVIR AU REPAS
Viande ou substitut (total 0.65 portion GAC, 1 choix ou combiné)	Viande, volaille, poisson (seul ou intégré dans un mets allongé) <i>Les charcuteries ne devraient pas être servies; par ailleurs un maximum de 2 fois par menu de 4 semaines sera toléré pour les versions plus faibles en gras saturés et trans (poitrine dinde, jambon, etc.)</i>	75g cuits	50g cuits
	Œuf	2	1
	Légumineuses	175ml	115ml
Légumes et fruits (total servi 2 portions GAC, aucun jus)	Légumes cuits ou crus	125ml 250ml si légumes feuillus crus (ex. laitue)	2 portions au total assiette + dessert
	Fruits entiers	1	Légumes 1 portion <u>obligatoire</u> dans l'assiette
	Fruits en morceaux ou intégrés dans le dessert	125ml	

ALIMENTS	SPÉCIFICATIONS	1 PORTION DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN (GAC)	QUANTITÉ MINIMALE À SERVIR AU REPAS
Produits céréaliers (Total servi 2 portions GAC)  <i>Idéalement, 50% des produits servis sont de grains entiers</i>	Pâtes alimentaires, riz ou autre céréale comme base du repas	125ml cuit 1 tranche ou 1 petit pain ou ½ pita/bagel	2 portions au total assiette + dessert  Produits céréaliers 1 portion <u>obligatoire</u> dans l'assiette
	Pâtes alimentaires, riz ou autre céréale en accompagnement		
Lait ou substitut (Total servi 1.5 portions GAC)	Lait nature (ou boisson soya enrichie)	250ml	1.5 portion au total assiette + dessert  Lait nature ou boisson soya enrichie servi au repas <u>obligatoire</u> (125-200ml)
	Yogourt	175g (3/4 tasse)	
	Fromage ferme	50g	

Le service de garde ou l'école n'est pas dans l'obligation de servir un autre repas, dessert ou collation à l'enfant qui ne peut le manger par convictions religieuses, sociales ou éthiques suite à une demande des parents. Toutefois, ceci n'exclut pas la possibilité que le service de garde ou l'école puisse offrir un autre repas, dessert ou collation à l'enfant si le tout est possible, et ce, à la suite d'une évaluation cas par cas.

## ALIMENTS COMPLÉMENTAIRES OU COLLATIONS

### *Soupe*

Tel que souligné plus haut, si une soupe est servie en entrée du repas, elle sert à le compléter en légumes et/ou en produits céréaliers (nouilles, riz, orge, etc.). Les bouillons clairs ne devraient pas être servis, car ceux-ci prennent la place d'autres aliments et fournissent peu d'éléments nutritifs.

### *Condiments en libre-service*

Il n'est pas recommandé de conserver des condiments (ex.: ketchup, sauce soya) en libre-service au service de garde. Le repas se doit d'être complet, mais peut inclure, pour certains mets typiques, un condiment spécifique. Les condiments doivent être réduits en sodium.

### *Éléments devant composer la collation*

Si la collation est fournie par les parents, elle n'est pas soumise à la *Politique alimentaire*. Toutefois, les parents peuvent être invités à suivre le mouvement vers la saine alimentation et à composer la collation du matin de légumes/fruits et/ou de lait et substituts. Voir la section « collations fournies par les parents » de cette procédure. Si elle est fournie par l'école, la collation du matin doit également être composée de légumes/fruits et/ou de lait et substituts.

La collation de l'après-midi, quant à elle, doit être plus rassasiant, puisque le délai jusqu'au prochain repas est généralement plus long. Elle devrait être composée de glucides et de protéines, selon les choix suivants :

**TABLEAU 2 : COLLATION OPTIMALE APRÈS-MIDI**

<b>GLUCIDES</b>		<b>PROTÉINES</b>
Légumes et/ou	+	Lait et substituts et/ou
Fruits et/ou		Viande et substituts
Produits céréaliers de grains entiers		

Des exemples sont donnés ici. La liste n'est évidemment pas exhaustive. (Le lait donné à titre d'exemple doit être nature):

- Yogourt + quelques céréales à grignoter avec les doigts + lait ou eau;
- Craquelins nutritifs + cubes de fromage + lait ou eau;
- Yogourt + quelques céréales dessus pour ajouter du croquant + lait ou eau;
- Tartine ou craquelins avec du beurre de pois/soya ou de beurre de soya, etc. + lait ou eau;
- Banane roulée dans une tortilla tartinée de beurre de pois/soya ou de beurre de soya + lait ou eau :
  - o 1 grande tortilla = environ 3 portions;
- ½ bagel ou ½ muffin anglais tartiné de purée de fruits + lait;
- Tartine de pois chiches (*houmous*) sur pain ou craquelins nutritifs + lait;

- ½ banane à tremper dans du yogourt + lait;
- Salade de fruits ou fruits en conserve dans leur jus accompagné de quelques craquelins + lait;
- Compote de fruits non sucrée accompagnée d'un biscuit nutritif + lait;
- Craquelins nutritifs + crudités + lait;
- Céréales à déjeuner nutritives + lait;
- Fromage + fruits + lait ou eau;
- Crudités + cubes de fromage + quelques céréales à déjeuner nutritives + lait ou eau;
- Verre de yogourt à boire + biscuit;
- Bâtonnet de pain maison ou commercial à tremper dans du yogourt ou purée de fruits + lait;
- Mélange compote de fruit et yogourt + biscuits secs pour tremper + lait ou eau;
- Barre tendre selon critères + lait;
- Fruits + céréales à déjeuner nutritives + lait ou eau, etc.;
- Méli-mélo canneberges séchées + raisins secs + céréales pour ajouter du croquant + verre de lait.

#### *Produits commerciaux pour le dessert ou la collation*

Tel que souligné plus haut, les desserts ou collations offerts doivent être à base de fruits et/ou de lait et substituts et/ou de produits céréaliers à grains entiers, le tout en évitant les produits riches en matières grasses et en sucres ajoutés tels que les gâteaux avec ou sans coulis (« crème », garniture), jello, tartes, poudings en sachet, etc.

Si des produits commerciaux sont offerts au dessert ou à la collation de l'après-midi, les critères suivants devraient orienter les choix. Ces critères peuvent être retrouvés sur les étiquettes nutritionnelles des produits.

**TABLEAU 3 : CRITÈRES DE PRODUITS COMMERCIAUX (PRIMAIRE)**

ALIMENTS	NUTRIMENT À VALIDER	CRITÈRES	PRÉCISIONS
Céréales à déjeuner (critères à valider par portion de 30g)	Sucres	10g max, 12g si avec fruits	Les céréales peuvent être servies en collation d'après-midi quelques fois par semaine, en variant les choix.
	Fibres alimentaires	3g et +	
	Gras saturés + trans	1g max	
Craquelins et grignotines-collations, biscuits (critères à valider par portion de 30g)	Sucres	10g max	Peuvent être utilisés en collations d'après-midi ou pour accompagner le repas.  Vérifier les allergènes. Les biscuits contenant de l'huile de coprah, palme, palme et noix de coco devraient être évités. Éviter aussi ceux contenant des substituts de sucre, de même que ceux dont le sucre est le premier ingrédient.
	Fibres alimentaires	2g et +	
	Sodium	300mg max	
	Gras saturés + trans	2g max	
Barres tendres commerciales (critères à valider pour l'emballage individuel, idéalement 35g et moins)	Sucres	10g max	Les barres tendres commerciales sont à servir occasionnellement seulement. Idéalement, elles contiendraient aussi un minimum de 2g de protéines par barre.
	Gras saturés + trans	1g max	
	Fibres alimentaires	2g et +	
Muffins, pains ou gâteaux de type <i>maison</i> (petit format, par portion individuelle, idéalement de 35g et moins)	Sucres	10g max	Peuvent être utilisés en collations d'après-midi ou pour accompagner le repas.
	Gras saturés + trans	2g max	
	Fibres alimentaires	2g et +	

*Autres types de services alimentaires*

Si d'autres types de services alimentaires sont présents (ex.: cafétéria pour des élèves du primaire), les repas devront répondre aux mêmes critères énoncés dans les pages précédentes.

### *Service de surveillance des repas*

Si l'école offre un service de surveillance des repas avec boîtes à lunch ou si certains enfants apportent leur dîner de la maison, les éléments suivants doivent être respectés :

- Aucun commentaire ne doit être porté sur les aliments, même ceux de faible valeur nutritive;
- Les parents doivent être invités à respecter la *Politique alimentaire*, mais demeurent libres de leurs choix; l'école peut toutefois en discuter avec les parents ou adultes responsables de l'enfant dans un contexte de promotion de la saine alimentation;
- L'école doit s'assurer de la présence suffisante de réfrigérateurs et de four à micro-ondes pour éviter l'attente et pour conserver les aliments à une température adéquate;
- L'école devrait prévoir une procédure pour les lunchs oubliés ou abimés; la fiche suivante permet d'en déterminer une pour ensuite la faire approuver par la direction :

[http://www.gardescolaire.org/wp-content/uploads/2017/02/repas\\_procedures\\_OUBLI.pdf](http://www.gardescolaire.org/wp-content/uploads/2017/02/repas_procedures_OUBLI.pdf)

- Le contexte de repas, incluant l'aménagement, doit être favorable; pour ceci, consulter la section 3.

### *Collations fournies par les parents ou adultes responsables et encadrement par le personnel scolaire*

Au primaire, les parents sont généralement responsables de fournir une collation pour l'avant-midi et, dans certaines écoles, deux collations (avant-midi et après-midi) ou même trois (avant-midi, après-midi, fin de journée). Bien que non visés par la *Politique alimentaire*, les parents sont invités à joindre le mouvement du Centre de services scolaire pour une saine alimentation des enfants, leur santé générale et leur développement optimal. À cet effet, voir la section 6.

Le personnel (enseignants, éducateurs ou surveillants) est encouragé à respecter les principes suivants dans le contexte de collations préparées à la maison :

- Ne jamais enlever un aliment de la boîte à lunch sauf en cas médical spécifique (ex.: contact avec une personne allergique) ;



- Ne jamais critiquer un enfant qui aurait une collation de moins bonne valeur nutritive ;
- Ne jamais utiliser les collations comme récompense, punition ou objet de négociation ;
- Enseigner aux enfants et leur expliquer, sans jugement et avec des exemples concrets, que certains aliments devraient être présents plus souvent, et même à tous les jours, et qu'ils peuvent participer, à la maison, à la préparation de leur collation (voir la distinction AM et PM aux points précédents) ;
- Servir de modèle, en tant qu'adulte et enseignant, en prenant une collation avec eux, dans le plaisir ;
- Promouvoir la saine alimentation par diverses activités en classe ou dans l'école (voir section 5 à cet effet).

#### 1.4. ÉCOLES SECONDAIRES, CENTRES DE FORMATION ET SERVICES ALIMENTAIRES RÉSERVÉS AU PERSONNEL

Les présentes dispositions sont applicables, peu importe le type de service alimentaire (cafétéria, comptoir-lunch, cantine, salon du personnel, etc.).

Les menus complets, s'il y a lieu, comprennent toujours :

- Une soupe ou un potage ;
- Un pain et une margarine non hydrogénée ou un beurre ;
- Une portion de viande ou substitut de la viande (œuf, légumineuses, poisson, etc.) ;
- Des légumes d'accompagnement ;
- Un produit céréalier ;
- Un dessert à base de produits céréaliers et/ou fruits et/ou lait et substituts ;
- Une boisson offerte, dont le lait nature ou une boisson de soya enrichie, et un accès à de l'eau.

L'assiette principale, quant à elle, comprend toujours :

- Une portion de viande ou substitut de la viande (œuf, légumineuses, poisson, etc.) ;
- Des légumes d'accompagnement ;
- Un produit céréalier.

Les aliments et mets préparés et/ou servis dans les écoles secondaires, centres de formation et services destinés au personnel doivent être conformes aux choix, spécifications et quantités minimales présentés dans les tableaux suivants.

Les critères pour le menu du dîner se basent sur le principe qu'un repas doit fournir le tiers des besoins nutritionnels quotidiens de l'adolescent ou de l'adulte.

Les modes d'approvisionnements et les contrats de concession respecteront l'ensemble des éléments visés par la *Politique alimentaire* et sa procédure.

**TABLEAU 4 : REPAS (incluant le dessert et l'entrée, s'il y a lieu)**



ALIMENTS	SPÉCIFICATIONS	1 PORTION DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN (GAC)	QUANTITÉ MINIMALE À SERVIR AU REPAS
Viande ou substitut (1 portion GAC, 1 choix ou combiné)	Viande, volaille, poisson (seul ou intégré dans un mets allongé). <i>Les charcuteries ne devraient pas être servies; par ailleurs un maximum de 2 fois par menu de 4 semaines sera toléré pour les versions plus faibles en gras saturés et trans (poitrine dinde, jambon, etc.).</i>	75g cuits	75g cuits
	Œuf	2	2
	Légumineuses	17 5ml	175ml
Légumes et fruits (total servi 2.5 portions GAC, aucun jus de fruits)	Légumes cuits ou crus	125 ml 250 ml si légumes feuillus crus (ex. laitue) 125 ml jus de légumes faible en sodium	2.5 portions au total assiette + dessert  Légumes 2 portions <u>obligatoires</u> dans l'assiette, le reste (s'il y a lieu) offert au dessert
	Fruits entiers	1 ou 125 ml	
	Fruits en morceaux ou dans le dessert	125 ml	

ALIMENTS	SPÉCIFICATIONS	1 PORTION DU GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN (GAC)	QUANTITÉ MINIMALE À SERVIR AU REPAS
Produits céréaliers (Total servi 2.5 portions GAC + pain avec soupe)  <i>Idéalement, 50% des produits servis sont de grains entiers</i>	Pâtes alimentaires, riz ou autre céréale comme base du repas	125ml cuit 1 tranche ou 1 petit pain ou ½ pita/bagel	2.5 portions au total assiette + dessert  Produits céréaliers 2 portions <u>obligatoires</u> dans l'assiette, le reste (s'il y a lieu) offert au dessert <i>Le pain offert n'est pas calculé dans les produits céréaliers à offrir obligatoirement.</i>
	Pâtes alimentaires, riz ou autre céréale en accompagnement		
	Pain d'accompagnement	1 petit pain ou une tranche	Toujours offert
Lait ou substitut (1 portion GAC et/ou offert en boisson)	Lait nature (ou boisson soya enrichie)	250ml	Si inclus dans le repas : 1 portion au total assiette + dessert ou offert en boisson
	Yogourt	175g (3/4 tasse)	
	Fromage ferme	50g	
Beurre ou margarine			1 barquette

### ALIMENTS COMPLÉMENTAIRES OU COLLATIONS

Les aliments complémentaires au menu du jour sont les aliments vendus individuellement ou à la carte, peu importe le type de service alimentaire (comptoir-lunch, café étudiant, bar à salades, cafétéria, etc.), et doivent respecter :

- Les mêmes critères que ceux des machines distributrices si ces aliments peuvent s'y retrouver (à cet effet, voir la section 2);
- Dans le cas de la soupe, s'assurer de limiter le sel en utilisant un bouillon sans sel et en limitant l'ajout. Privilégier les herbes fraîches, séchées ou les assaisonnements non salés;
- Dans le cas d'aliments vendus comme repas principal (assiette, soupe repas, sandwich, salade repas, etc.), s'assurer de respecter les portions obligatoires de l'assiette du tableau précédent (ou de la section *Machines distributrices, sandwich ou salades repas* s'il s'agit de produits commerciaux). S'assurer de limiter le sel en privilégiant des assaisonnements réduits en sodium/sel. Privilégier l'utilisation de produits céréaliers à grains entiers.

*Bar à salades, à sandwiches, à pâtes, etc.*

Ce type de service, qui permet aux élèves de composer leur repas selon leurs goûts, est encouragé et ceux-ci peuvent être consultés ou impliqués pour le choix des aliments ou pour l'aménagement. Certains critères doivent toutefois être respectés afin de s'assurer d'offrir des repas de bonne valeur nutritive, et ce, même si un petit nombre d'ingrédients sont offerts chaque jour pour éviter les pertes :

- Offrir un minimum de deux variétés de chaque groupe alimentaire :
  - Légumes et fruits;
  - Produits céréaliers (riz, pâtes, céréales, différents types de pains, etc.), dont au moins une variété de grains entiers;
  - Viandes et substituts;
  - Lait et substituts.
- Si les portions des groupes précédemment sont déterminées à l'avance (ex.: pour un bar à sandwichs ou à pâtes), s'assurer de respecter les critères de REPAS du tableau 4, via le met principal ou l'accompagnement.
- Si des repas composés (ex.: salades repas) sont cuisinés d'avance, s'assurer de respecter les proportions des critères de REPAS du tableau 4, tout en limitant l'ajout de matières grasses.

## **2. EXIGENCES RELATIVES AU CONTENU ET À L'EMPLACEMENT DES MACHINES DISTRIBUTRICES ET DES FONTAINES D'EAU**

### **2.1. CRITÈRES RELIÉS AU CONTENU DES MACHINES DISTRIBUTRICES**

Le contenu des machines distributrices, en plus de respecter les éléments de la section 1 visant « la présence d'allergènes » et « les aliments ne pouvant être servis ou vendus à l'école ou dans ses services », devra être conforme aux exigences suivantes, selon ce qui est disponible comme type de machines distributrices (réfrigérées ou non, boissons, aliments, etc.).

Pour l'ajout d'un nouveau produit, le Centre de services scolaire consultera la nutritionniste avec qui il collabore pour le suivi de la *Politique alimentaire* et de sa procédure.

**TABLEAU 5 : MACHINES BOISSONS FROIDES**

MACHINES DISTRIBUTRICES DE BOISSONS FROIDES	
ARTICLES ET CRITÈRES	PRODUITS RECOMMANDÉS
<b>Eau</b> <i>Aucune eau aromatisée avec ajout de sucre ou substitut de sucre</i> <i>Aucune eau vitaminée</i>	Eau de source Eau gazéifiée sans ajout de sodium
<b>Jus de fruits</b> <i>Jus 100% pur</i> <i>Aucune boisson avec ajout de sucre (punch, cocktail, boissons)</i> <i>Aucun contenant de plus de 384ml, en visant idéalement 250ml</i>	Jus de fruits 100% pur de moins de 250ml et moins
<b>Jus de légumes</b> <i>Aucun contenant de plus de 384ml, en visant idéalement 250ml</i> <i>Versions réduites en sodium</i>	Jus et cocktail de légumes ou tomates réduits en sodium de 250ml et moins
<b>Laits et substituts du lait</b> <i>Privilégier boissons laitières de 2%MG et moins</i> <i>Laits aromatisés et boissons de soya enrichies avec 30g de sucre max. par 250ml</i> <i>Aucun contenant de plus de 384ml</i>	Lait 1%, 2% en berlingot, en bouteille Certains laits aromatisés ou au chocolat correspondant aux critères Boissons de soya enrichies correspondant aux critères Yogourt à boire correspondant aux critères
<b>Autres</b> <i>Aucune boisson gazeuse sucrée ou avec substituts de sucre</i> <i>Aucune boisson avec substituts de sucre</i> <i>Aucun format de plus de 384ml, en privilégiant les formats de 250ml et moins</i> <i>Aucun café glacé aromatisé sucré, notamment ceux dont le premier ingrédient est le sucre</i> <i>Aucune boisson pour sportifs ou à composition nutritionnelle spécifique (ex.: à teneur élevée en protéines) ;</i> <i>Aucune boisson énergisante, y compris les boissons énergisantes diètes ou sans sucre</i>	

**TABLEAU 6 : MACHINES BOISSONS CHAUDES**

MACHINES DISTRIBUTRICES DE BOISSONS CHAUDES	
ARTICLES ET CRITÈRES	PRODUITS RECOMMANDÉS
<b>Avec caféine/théine</b> <i>Aucune boisson dont le premier ingrédient est le sucre</i> <i>Aucune boisson sucrée avec des substituts de sucre</i> <i>Aucune boisson de plus de 30g de sucre par portion vendue</i> <i>Aucun contenant de plus de 384ml, en visant idéalement 250ml</i>	Café* Café décaféiné* Thé* Tisane* Chocolat chaud respectant les critères*  *voir précisions sur les lieux de vente de boissons avec caféine à la section 1
<b>Bouillons et soupes</b> <i>Aucun bouillon/soupe contenant plus de 300mg de sodium par portion vendue</i> <i>Aucun contenant de plus de 384ml</i>	Bouillons ou soupes respectant les critères
<b>Autres</b> <i>Critères identiques au précédent</i>	Tisane, idéalement sans caféine

**TABLEAU 7 : MACHINES ALIMENTS NON RÉFRIGÉRÉS**

<b>MACHINES DISTRIBUTRICES D'ALIMENTS NON RÉFRIGÉRÉS</b>	
<b>ARTICLES ET CRITÈRES</b>	<b>PRODUITS RECOMMANDÉS</b>
<p><b>Barres à base de céréales</b>  <b>Biscuits/galettes</b>  <b>Muffins et barres muffins</b>                      ≤ 10g sucre                      ≤ 2g gras saturés et trans                      2g et + de fibres                      (Critères à valider par portion de 30g)                      Format vendu d'environ de 50g max, en visant 35g et moins</p>	Produits correspondant aux critères
<p><b>Céréales à déjeuner prêtes à consommer</b>                      Privilégier les céréales de grains entiers                      (50% des produits offerts)                      ≤ 10g sucre                      ≤ 1g gras saturé et trans                      3g et + de fibres                      Si avec fruits séchés, &lt; 12g sucre                      (Critères à valider par portion de 30g)</p>	Produits correspondant aux critères
<b>MACHINES DISTRIBUTRICES D'ALIMENTS NON RÉFRIGÉRÉS</b>	
<b>ARTICLES ET CRITÈRES</b>	<b>PRODUITS RECOMMANDÉS</b>
<p><b>Craquelins, biscottes, galettes de riz</b>                      ≤ 10% gras saturés et trans                      1g et + de fibres                      &lt; 300mg sodium                      Format de 50g et moins                      (critères à valider par portion de 50g)</p>	Produits correspondant aux critères
<p><b>Croustilles (de pommes de terre ou autres légumes) et grignotines</b> (cuites au four, de riz, de soya, de pita, etc.)                      ≤ 10% gras saturés et trans                      &lt; 300mg sodium                      Glucides ≤ 30g                      Format de 50g et moins                      (critères à valider par portion de 50g)</p>	Produits correspondant aux critères
<p><b>Noix, graines, légumineuses, ou mélange de ces produits, avec ou sans fruits séchés</b>                      Glucides ≤ 30g                      Sodium &lt; 300mg                      Format de 50g ou moins                      (critères à valider par portion de 50g)</p>	Mélange de noix avec ou sans fruits séchés, sans enrobage salé ou sucré Produits dont les noix/graines/légumineuses apparaissent en premier dans les ingrédients Certaines noix fumées correspondant aux critères
<p><b>Gomme, pastilles</b></p>	Gomme sans sucre

ARTICLES ET CRITÈRES	PRODUITS RECOMMANDÉS
<b>Fruits</b> <i>Sous différentes formes</i> <i>Sans sucres ajoutés ni substitut de sucre</i>	Fruits en conserve, en compote, en salade
<b>Fruits ou légumes séchés, en pâtes de fruits ou déshydratés/lyophilisés</b> <i>Aucun aliment dont le premier aliment est le sucre</i> <i>Aucun produit enrobé de sel</i> <i>Glucides ≤ 30g</i> <i>Sodium &lt; 300mg</i> <i>Format de 50g et moins, en visant 35g et moins</i>	Fruits séchés, sous différentes formes, correspondants aux critères Fruits/légumes déshydratés correspondants aux critères
<b>Autres</b> <i>Aucun aliment dont le premier aliment est le sucre</i> <i>Glucides ≤ 30g</i> <i>Sodium &lt; 300mg</i> <i>(Critères à valider par portion de 50g ou portion vendue inférieure à 50g)</i> <i>Limiter les gros formats</i>	Demander l'avis de la nutritionniste collaborant avec le Centre de services scolaire pour tout nouveau produit

**TABLEAU 8 : MACHINES ALIMENTS RÉFRIGÉRÉS**

MACHINES DISTRIBUTRICES D'ALIMENTS RÉFRIGÉRÉS	
ARTICLES ET CRITÈRES	PRODUITS RECOMMANDÉS
<b>Fruits</b> <i>Frais, sous différentes formes, sans sucres ajoutés ni substitués de sucre</i>	Fruits frais, en coupe, en compote, en salade
<b>Légumes</b> <i>Sous différentes formes, de couleurs variées</i>	Frais, en crudités, avec ou sans trempette
<b>Lait et substituts</b> <i>Yogourt</i> <i>≤ 30g sucre</i> <i>2% et – de MG par portion de 175g</i>  <i>Fromage</i> <i>30% et – de MG, en privilégiant 24% et – de MG</i> <i>&lt; 300mg de sodium par 30g</i>  <i>Desserts au lait ou au soya (pouding, tapioca, pouding riz, etc.)</i> <i>Par portion vendue :</i> <i>≤ 17g sucre</i> <i>≤ 2g et moins de lipides</i>	Produits correspondants aux critères

ARTICLES ET CRITÈRES	PRODUITS RECOMMANDÉS
<p><b>Sandwichs</b> Privilégier les produits de grains entiers (au moins 50% des produits offerts);</p> <p>Favoriser les viandes maigres; aucune charcuterie permise;</p> <p>Garnitures de viandes, volailles, œufs, fromages, poissons ou légumineuses, tofu correspondant à 15g de protéines;</p> <p>Varié les types de pains (pains à grains entiers, bagel, muffin anglais, pita, etc.), les garnitures, les légumes utilisés et les fromages utilisés Sodium &lt; 480mg</p>	<p>Produits correspondants aux critères</p>
MACHINES DISTRIBUTRICES D'ALIMENTS RÉFRIGÉRÉS	
ARTICLES ET CRITÈRES	PRODUITS RECOMMANDÉS
<p><b>Salades repas</b> (incluant salades de légumes, de pâtes, de riz, de légumineuses, etc.), portion repas et incluant la vinaigrette, à part ou déjà incluse</p> <p>Légumes sous formes variées Portion minimale de 1 tasse Garnitures de viandes, volailles, œufs, fromages, poissons ou légumineuses, tofu correspondant à 15g de protéines <i>Par portion vendue</i> :Sodium &lt; 480mg</p>	<p>Produits correspondants aux critères</p>
<p><b>Viandes et substituts</b> Pour offrir variété <i>Par portion vendue</i> : Sodium &lt; 480mg Protéines idéalement &gt; 12g</p>	<p>Thon avec craquelins Œufs cuits durs Légumineuses</p>



**TABLEAU 9 : MACHINES ALIMENTS CONGELÉS**

<b>MACHINES DISTRIBUTRICES D'ALIMENTS CONGELÉS</b>	
<b>ARTICLES ET CRITÈRES</b>	<b>SPÉCIFICATIONS</b>
<b>Repas congelés</b> <i>Privilégier les légumes et produits de grains entiers</i> <i>Par portion vendue :</i> <i>Sodium : &lt; 650mg</i> <i>Protéines : ≥ 15g</i> <i>Gras saturés et trans : ≤ 3g</i> <i>Fibres : 2g et +</i>	Repas congelés respectant les critères
<b>Collations glacées</b> <i>Aucun aliment dont le premier aliment est le sucre</i> <i>Par portion vendue :</i> <i>Glucides ≤ 20g</i> <i>Sodium &lt; 300mg</i>	Collations congelées respectant les critères

## 2.2. DISTRIBUTEURS D'ALIMENTS EN VRAC

- Pour des raisons d'hygiène et de salubrité, la présence de machines distributrices d'aliments en vrac n'est pas permise.

## 2.3. EMBLACEMENT DES MACHINES DISTRIBUTRICES

- Le type et le nombre de machines distributrices seront déterminées selon les besoins de la clientèle;
- Durant les périodes de pauses et de repas, les machines distributrices seront facilement accessibles aux élèves et au personnel; si des services alimentaires offrant des collations sont disponibles (ex. : café étudiant, comptoir-lunch, etc.), ils offriront des plages horaires permettant à tous d'avoir le temps, dans l'horaire scolaire, de vaquer à leurs occupations et, au besoin, d'acheter et de consommer leur collation/repas.

## 2.4. FONTAINES D'EAU

- L'eau aura une place de premier plan dans la visibilité accordée aux boissons, et ce, même si des critères nutritionnels encadrent l'offre de boissons dans les machines distributrices; les fontaines d'eau seront bien entretenues (jet, propreté, etc.), faciles d'accès et mises en valeur;
- Des fontaines d'eau sont disponibles dans les salles à manger, ou à proximité, afin de permettre aux élèves de s'hydrater à l'heure des repas et toute la journée;

- Les fontaines d'eau sont en nombre suffisant en fonction du nombre d'élèves et de membres du personnel de l'école;
- Lorsque possible et lors de remplacement, l'ajout de dispositif permettant de remplir les gourdes ou bouteilles réutilisables sur les fontaines d'eau sera favorisé;
- La qualité de l'eau fera l'objet de validation à une fréquence jugée suffisante par le responsable des installations;
- Les élèves et le personnel seront impliqués dans le choix de l'emplacement des machines et fontaines d'eau, au besoin.

### **3. EXIGENCES RELATIVES À L'ENVIRONNEMENT DES REPAS EN SERVICE DE GARDE OU AUTRE SERVICE ALIMENTAIRE D'ÉCOLE PRIMAIRE**

Tout aussi important que l'offre alimentaire, l'environnement dans lequel l'enfant, le jeune ou l'adulte prend son repas et ses collations influence grandement le développement de ses habitudes alimentaires et sa relation présente et future avec les aliments. Les éléments présents dans cette section s'adressent en priorité au personnel des services de garde.

Dans les cas d'écoles avec surveillance de dîneurs, il est quand même possible de présenter la section 3 aux surveillants pour un encadrement positif des enfants.

La salle des enseignants d'école primaire doit aussi respecter l'esprit de la *Politique alimentaire* et de sa procédure, tant au niveau de l'offre (par exemple, si une machine distributrice est présente) que de l'environnement convivial offert au personnel pour la prise de repas ou de collation.

#### **3.1. MODE DE DISTRIBUTION ET ÉLABORATION DES MENUS**

- Peu importe le choix du mode de distribution des aliments (préparés sur place, par un traiteur ou un concessionnaire externe), les exigences des sections 1 et 2 devront être respectées ;
- Dans le cas d'un traiteur, le respect des normes relatives à la manipulation des aliments est essentiel tant pour le service de préparation que pour le personnel de l'établissement scolaire qui reçoit les aliments (filets, lavage des mains, etc.) ;

- La durée du transport et le temps d'attente des aliments durant et après la livraison doivent permettre de respecter les normes d'hygiène et de salubrité de la réglementation sur les aliments, et être réduit au minimum afin de conserver les qualités organoleptiques des aliments. La mise en place d'un registre des températures (à la livraison et au premier et deuxième service si plusieurs groupes en rotation) n'est pas obligatoire, mais fortement recommandée, et ce, afin de s'assurer du respect des températures sécuritaires ;
- Les éléments suivants sont considérés dans l'élaboration du menu :
  - Élaboration d'un menu cyclique d'un minimum de 4 semaines;
  - Appréciation générale des menus actuels;
  - Coût et la disponibilité des aliments;
  - Équipements et aménagements disponibles;
  - Variété des couleurs, saveurs, formes, textures, groupes d'aliments, mode de préparation (mijoté, grillé, entier, en sauce, etc.).
- Il y aura validation du menu et des recettes associées par la nutritionniste collaborant avec le Centre de services scolaire, et ce, avant la transmission à l'ensemble des parents; cette ressource peut aussi aider le traicteur ou responsable du service alimentaire, au besoin ;
- Des journées de dégustation ou de menus thématiques peuvent être mises en place afin de promouvoir de nouveaux mets insérés au menu.

### 3.2. COMPORTEMENTS ATTENDUS DU PERSONNEL

- En fonction de l'âge des enfants, le personnel utilise des mots simples pour aider les enfants à reconnaître leurs signaux de faim et de satiété, et ce, avant, pendant et après le repas (gargouillis, petite ou grande faim, etc.) ;
- Selon la situation, le personnel encourage toujours les enfants à goûter les aliments servis tout en respectant leur faim :
  - Lorsque l'enfant souligne ne pas avoir faim dès le début du repas, il lui servira une petite portion en lui demandant de s'asseoir avec ses amis, sans émettre de commentaires négatifs ;

- Le personnel respecte le message transmis par l'enfant lorsqu'il mentionne qu'il n'a plus faim ou repousse l'assiette pendant le repas. Il retire l'assiette de l'enfant sans émettre de commentaires négatifs ;
  - Le personnel ne félicite pas un enfant pour avoir tout mangé son assiette. Il peut le féliciter d'avoir goûté de nouveaux aliments ou d'avoir fait preuve d'autonomie (propreté, utilisation des bons ustensiles, etc.), mais ne fait pas de lien avec la quantité d'aliments mangés ;
  - Le personnel n'émet pas de commentaires ni de demande chiffrée à l'égard des aliments laissés dans l'assiette par un enfant (ex. encore une bouchée de viande, encore une fois tu n'as pas mangé tes légumes, juste un peu plus svp, etc.) ;
  - Si un enfant s'arrête en cours de repas pour demander « s'il a assez mangé », le personnel doit le questionner sur sa faim et lui permettre d'attendre un peu pour décider s'il a terminé ou non lui-même. Il est aussi important de rassurer l'enfant en lui disant de ne pas manger « pour faire plaisir », et que « s'il ne ressent plus la faim, c'est correct ».
- Le personnel offre un 2<sup>e</sup> service après un délai de quelques minutes suivant la fin des assiettes par le groupe mangeant ensemble. Il questionne les enfants sur leur faim avant de les resservir. Le personnel sert alors tous les aliments prévus au repas, mais en plus petite quantité (et non le seul aliment désiré, par exemple) ;
  - Le personnel encourage les enfants à manger lentement afin de prendre le temps d'apprécier la saveur des aliments. Il rassure les enfants qu'ils auront la possibilité d'avoir un 2<sup>e</sup> service s'ils ont encore faim dans quelques minutes, évitant les courses et les compétitions ;
  - Le personnel encourage les enfants à parler de leurs préférences, des aliments qu'ils aiment et de ceux qu'ils aiment moins, en les questionnant sur les raisons de leurs choix ;
  - Malgré le refus d'un ou de plusieurs enfants envers certains aliments, tous les aliments prévus au repas sont servis dans l'assiette. L'aliment refusé est servi en plus petite portion (pour ne pas décourager l'enfant, mais cela permet tout de même de le mettre en contact avec l'aliment afin qu'il puisse se familiariser) ;

- En aucun cas un enfant n'est forcé de goûter un aliment. Le personnel encourage l'enfant en mangeant lui-même l'aliment s'il y a lieu, et en demandant aux autres enfants qui le consomment d'en parler positivement et en invitant l'enfant à le goûter s'il le souhaite. S'il refuse, on lui demande de le faire dans le respect. Aucun commentaire négatif ou reproche n'est formulé envers un enfant qui aurait refusé un aliment ou un mets ;
- Le dessert est offert à tous les enfants, lorsque la majorité a mentionné ne plus souhaiter manger le repas principal. Lorsqu'un enfant mentionne avoir encore faim après son dessert, on lui propose à nouveau du plat principal (ou sa propre assiette si non terminée et conservée) ;
- Aucun aliment, repas ou boisson n'est utilisé en guise de récompense, punition ou comme moyen de négociation (ex.: tu n'auras pas de dessert si tu continues tel comportement, comme tu n'as pas mangé tes légumes tu resteras assis, etc.) ;
- Si possible, le personnel prend place avec les enfants pour le repas ou la collation et consomme avec intérêt, enthousiasme et curiosité les mêmes aliments qu'eux. Il est aussi encouragé à exprimer ses signaux de faim et de satiété afin de servir de modèle aux enfants (si impossible, voir prochain point) ;
- Le personnel qui ne peut pas manger en même temps ou les mêmes aliments que les enfants ont aussi la possibilité d'agir comme modèle en adoptant une attitude positive et enthousiaste à l'occasion des repas et collations ;
- Le personnel encourage les enfants à développer leur autonomie lors des repas et collations, et ce, en fonction de leurs âges et capacités (ex.: se laver les mains, aller porter son assiette, nettoyer sa place, pousser sa chaise, etc.).

### 3.3. HORAIRE, BRUIT, LUMINOSITÉ ET AMÉNAGEMENT

#### *Organisation de l'horaire*

- Un minimum de 20 à 30 minutes doit être réservé au temps de repas, ceci excluant les transitions, le lavage des mains, le brossage de dents individuel ou supervisé, etc.;
- Il est recommandé d'expliquer d'avance à tous les enfants que le repas est une période calme et d'encourager les mangeurs rapides à déposer occasionnellement leur fourchette;

- Il n'est pas non plus recommandé d'obliger les mangeurs plus rapides à demeurer assis durant toute la période du repas s'ils ont terminé, mais quelques minutes pour leur permettre de ressentir leur satiété sont généralement bénéfiques pour l'apprentissage ;
- Un coin d'activités calme (lecture, jeux calmes, etc.) peut être aménagé pour que les mangeurs plus rapides puissent se lever pour réaliser une activité du même type (ex.: coin lecture, jeux calmes, etc.) après une durée déterminée (ex.: 15 minutes) ;
- En aucun temps l'horaire ne doit bousculer les enfants prenant leur repas plus lentement. Il ne faut pas non plus que les jeux calmes réservés fassent « compétition » au repas ;
- Il est possible d'organiser l'horaire avec une courte période de récréation avant le repas, ce qui donne l'occasion aux enfants de bouger et d'être par la suite plus concentrés sur le repas et de manger de façon moins expéditive.

#### *Gestion du bruit*

Il est important de considérer que les moments de repas doivent permettre autant la détente que la socialisation. Les éléments suivants vont permettre d'assurer une meilleure gestion du bruit dans les locaux de service de garde. Il est important de considérer que trop de vacarme peut nuire à la consommation du repas ou de la collation par les enfants.

- En aucun temps les élèves ne se voient interdire de parler ou de rire durant le repas ;
- Il est important de mettre en place des règles respectueuses qui permettent de maintenir un niveau de bruit acceptable et de les expliquer aux enfants ;
- Organiser l'aménagement des locaux de façon à minimiser les déplacements des enfants durant le repas ;
- Le personnel adopte un ton doux et calme comme modèle ;
- Le personnel demande aux enfants de discuter calmement et de parler doucement ;
- Si l'aménagement le permet, il peut être demandé aux enfants de s'adresser uniquement aux amis de leur table. Le respect du droit de parole doit être expliqué et encouragé ;

- À cet effet, l'aménagement en petits îlots (tables plus petites plutôt qu'en grand groupe) favorise une ambiance plus calme ;
- Aucune distraction majeure (film, musique forte, etc.) n'est présente durant le repas. Par ailleurs, une musique calme peut, dans certains cas, aider les enfants à se concentrer sur leur repas. Si une telle musique est utilisée, les enfants peuvent être impliqués dans le choix, et le volume doit être faible. Si la musique provient d'un ordinateur (ou autre appareil avec écran), l'écran sera fermé ;
- Utiliser des matériaux absorbants comme des surfaces en tissus sous les pattes des chaises et des tables pour améliorer la qualité acoustique des locaux ;
- Prévoir un espace de jeux calmes avec tapis ou revêtement au sol ;
- Comme plusieurs éléments de l'aménagement peuvent influencer le niveau sonore des locaux (grandeur des locaux, hauteur des plafonds, réverbération, nombre d'enfants par groupe, types de déplacement, etc.), ces éléments seront considérés en cas d'aménagement, de réaménagement ou de volonté de corriger de situations problématiques.

#### *Luminosité*

- La luminosité naturelle des locaux devrait être priorisée, et ce, en prévoyant (dans les cas de nouvel aménagement ou de modifications) une fenestration suffisante ;
- Dans les locaux où la fenestration est suffisante, prévoir des dispositifs d'obturation (toiles solaires, rideau, etc.) facile à manipuler par les enfants, afin de contrôler l'ensoleillement et éviter que la température des locaux ne devienne trop élevée ;
- Dans les locaux où la luminosité naturelle n'est pas suffisante, il est possible d'utiliser des filtres de couleur (filtres de lumière) pour un éclairage plus tamisé et une ambiance apaisante et agréable lors des repas et collations ;
- La couleur des murs devrait être joyeuse tout en étant apaisante. Il n'est pas recommandé de peindre les murs avec des couleurs sombres.

### *Aménagement du local et matériel utilisé (tables, chaises, ustensiles, etc.)*

- Le mobilier (chaises et tables) doit être adapté à l'âge des enfants. Sur ce point, l'assise des tables et la hauteur des tables/chaises sont particulièrement à considérer. Pour être confortable lors du repas ou de la collation, l'enfant a besoin d'avoir les pieds appuyés sur le sol et les bras qui forment un angle droit (90°) avec la table ;
  - Au besoin, déterminer les places des enfants selon le mobilier disponible et leur niveau de confort ;
- Lors d'achats, privilégier les chaises et tables de hauteur ajustable ;
- Ne pas surcharger les locaux en matériel afin de permettre une ambiance plus calme;
- S'assurer que les lavabos disponibles pour le lavage des mains (et le brossage des dents) soient de hauteur adaptée pour l'âge des enfants. Au besoin, rendre disponible un banc permettant aux enfants de différentes tailles de bien l'utiliser ;
- Selon l'organisation des groupes et des locaux, l'accès à plus d'un lavabo par local ou près du local peut être nécessaire. Évaluer les besoins afin de rendre les transitions harmonieuses ;
- Si les locaux utilisés servent également à d'autres fins durant la journée (ex.: classe, gymnase, etc.) s'assurer de conserver un endroit où il est possible d'utiliser l'affichage et de ranger le matériel ;
- Tel que souligné précédemment, l'aménagement en petits îlots (tables plus petites plutôt qu'en grand groupe) favorise une ambiance plus calme ;
- Une décoration en lien avec la saine alimentation devrait être promue afin de permettre l'initiation de discussion et d'activités (affiches, dessins réalisés par les enfants, types d'aliments, herbes et légumes en pots, etc.) ;
- Les ustensiles ou matériels de table fournis aux enfants doivent être adaptés à leur âge et leur niveau d'autonomie ;
- Les normes d'hygiène et de salubrité de la réglementation sur les aliments requises pour chaque type de service alimentaire sont respectées, incluant la formation du personnel au besoin et l'acquisition de permis associés aux responsabilités du service (préparation d'aliments pour les collations, maintien chaud et froid du dîner, etc.).



## 4. EXIGENCES RELATIVES À L'ENVIRONNEMENT DES REPAS AU SECONDAIRE ET DANS LES CENTRES DE FORMATION

L'environnement des repas consommés dans les écoles secondaires et les centres de formation se doit également d'être agréable pour permettre aux jeunes et jeunes adultes de vivre les repas comme des moments de socialisation, de détente et d'apprentissage. Comme une cafétéria de 500 places et un coin lunch de quelques tables sont des environnements complètement différents, les éléments suivants sont généraux, mais doivent être considérés pour tout choix de lieux, aménagement ou projet de développement. Plusieurs éléments influencent les besoins en matière d'environnement de services alimentaires : le type de clientèle, le nombre d'utilisateurs et la circulation (horaire, attente, etc.), de même que les autres usages prévus pour la salle à manger.

La salle des enseignants d'école secondaire ou de centre de formation doit aussi respecter l'esprit de la *Politique alimentaire* et de sa procédure, tant au niveau de l'offre (par exemple, si une machine distributrice est présente) que de l'environnement convivial offert au personnel pour la prise de repas ou de collation.

### 4.1. MODE DE DISTRIBUTION ET ÉLABORATION DES MENUS

- Le ou les modes de distribution des aliments seront choisis en fonction de la demande et des besoins des utilisateurs, l'achalandage, l'espace disponible, le personnel disponible, mais aussi d'une volonté de promouvoir la saine alimentation ;
- Peu importe le choix du mode de distribution des aliments (préparés sur place, par un concessionnaire externe, cafétéria seulement, aide de service en préparation « à la demande »), les exigences des sections 1 et 2 devront être respectées ;
- Dans le cas d'une préparation à l'extérieur de l'école, le respect des normes relatives à la manipulation des aliments est essentiel tant pour le service de préparation que pour le personnel de l'établissement scolaire qui reçoit les aliments (filets, lavage des mains, etc.) ;
- La durée du transport et le temps d'attente des aliments doivent respecter les normes d'hygiène et de salubrité de la réglementation sur les aliments, et être réduits au minimum afin de conserver les qualités organoleptiques des aliments. Un registre de contrôle de température peut être mis en place au besoin, par exemple en cas de livraison d'aliments chauds ;

- Les éléments suivants sont considérés dans l'élaboration du menu :
  - Élaboration d'un menu cyclique d'un minimum de 4 semaines ;
  - Appréciation générale des menus actuels ;
  - Coût et la disponibilité des aliments ;
  - Équipements et aménagements disponibles ;
  - Variété des couleurs, saveurs, formes, textures, groupes d'aliments, mode de préparation (mijoté, grillé, entier, en sauce, etc.).
- Il est nécessaire d'avoir accès (sur place, par exemple dans un cartable), pour chaque recette ou aliment commercial servi, à sa valeur nutritionnelle par portion (selon les critères de la procédure de la *Politique alimentaire*), aux allergènes présents, au mode de préparation, etc. ;
- Il y aura validation du menu et des recettes associées par la nutritionniste collaborant avec le Centre de services scolaire, et ce, avant la transmission aux élèves et parents; cette ressource peut aussi aider le responsable du service alimentaire, au besoin ;
- Des journées de dégustation ou de menus thématiques peuvent être mises en place afin de promouvoir de nouveaux mets insérés au menu ;
- La présentation des aliments, dans les différentes sections des services alimentaires, mettra en valeur les aliments de meilleure valeur nutritive, par exemple avec des affiches attrayantes mettant en valeur ces produits ;
- La *Loi sur la protection du consommateur* – sections destinées à la publicité à l'intention des jeunes de moins de 13 ans – sera respectée en tout temps dans les lieux fréquentés par cette clientèle. On évitera toute publicité ou promotion de marques spécifiques, en réalisant plutôt la promotion de certains groupes d'aliments nutritifs.

#### 4.2. RÔLES DU PERSONNEL LORS DES REPAS

- Le personnel présent dans les services alimentaires devrait respecter les mêmes principes que ceux énoncés pour le primaire, à la section 3, tout en s'adaptant à l'âge et l'autonomie des jeunes, à l'exception :
  - « Du service de la 2<sup>e</sup> assiette de façon systématique, aux enfants qui le veulent » (à moins qu'un système de « prépaiement » de portions supplémentaires soit en place).

### 4.3. AMÉNAGEMENT ET DÉCORATION

#### *Aménagement des locaux et matériel*

- La sécurité des lieux est prise en considération pour toute décision concernant l'aménagement et l'entretien des lieux (entretien régulier, planchers antidérapants, planchers libres d'obstacles, équipements d'urgence requis (extincteur, alarme d'urgence, liste de communication d'urgence, plan d'évacuation, signalisation adéquate et visible au besoin, etc.) ;
- Les normes d'hygiène et de salubrité alimentaires requises pour chaque type de services alimentaires sont respectées, incluant la formation du personnel au besoin ;
- Les aires de services de cafétéria doivent éviter que s'entrecourent l'entrée, la sortie et le retour des plateaux ;
- La largeur des allées dans l'espace de distribution d'une cafétéria doit être suffisante pour faciliter les dépassements et éviter les encombrements ;
- L'entrée d'une cafétéria doit être assez spacieuse pour accommoder les personnes en attentes; au besoin, un système à 2 files d'attente peut être mis en place ;
  - Le nombre de tables et de chaises à la disposition des élèves et du personnel doit être en nombre suffisant. Le format est adapté aux dimensions physiques et à la grandeur des usagers, tout en étant robuste, facile à déplacer et à empiler, au besoin ;
  - Les tables de la salle à manger sont mises à proximité de la zone de service. Idéalement, des ilots de 6-8 personnes sont aménagés, tout en mettant aussi en place des coins permettant d'accueillir de plus petits groupes ;
  - Les allées sont libres de toute obstruction pour faciliter les déplacements sécuritaires ;
  - Les tables et chaises sont disposées de façon à maximiser l'espace disponible et faciliter le nettoyage du plancher ;

- Des lavabos sont disponibles dans la salle à manger ou à proximité, afin de permettre aux jeunes de se laver les mains avant et après les repas; pour le brossage de dents, les élèves sont dirigés vers la salle de bain; un nombre suffisant de lavabos doit être mis à la disposition de la clientèle, et dans les plus grands établissements, un lavabo central à jets pourrait être utilisé ;
- Pour les lieux où certains élèves peuvent apporter leur lunch, mettre à la disposition suffisamment de micro-ondes; il est suggéré de mettre 1 four pour 25 usagers, bien que ce ratio puisse être adapté selon les besoins de la clientèle.

#### *Décoration*

- Les jeunes devraient être consultés ou impliqués lorsque des changements sont réalisés dans l'aménagement ou la décoration des lieux. La décoration peut également encourager la saine alimentation, notamment par des éléments d'affichage sur les fruits et légumes, la variété, etc. Des murales ou autres projets étudiants peuvent inciter les élèves à conserver le service alimentaire propre et agréable à fréquenter ;
- Les couleurs douces, chaleureuses et pâles sont préférables, notamment dans les pièces sans fenêtre.

#### 4.4. HORAIRE, BRUIT ET LUMINOSITÉ

##### *Organisation de l'horaire*

- Si un espace « en retrait » est prévu, dans la cafétéria, pour les machines distributrices ou l'utilisation de four à micro-ondes, cet espace sera accessible en dehors des heures d'ouverture de la cafétéria, par exemple entre les cours ;
- Si des comptoirs-lunch, cafés étudiants ou autres services alimentaires font la vente ou la distribution de collations/repas, les responsables détermineront l'horaire d'ouverture en fonction des besoins des usagers ;
- Les périodes de repas sont idéalement établies sans chevaucher d'autres activités scolaires. Les activités parascolaires, de réunion, sportives, etc., sont prises en compte pour permettre à tous les usagers (élèves et personnel) de disposer d'un minimum de 20 minutes de période de repas, sans obligation ;
- Des horaires peuvent être établis par niveau si les files d'attente sont trop longues pour un service alimentaire ou pour les fours à micro-ondes.

### *Gestion du bruit*

- Il est conseillé d'évaluer l'environnement acoustique de la salle à manger et de déterminer, au besoin, des méthodes permettant de réduire le niveau des bruits « dérangeants », sans toutefois exiger le silence ;
- Les éléments suivants seront considérés afin de maintenir le niveau sonore à une limite acceptable, et ce, selon la grandeur du service alimentaire :
  - Les matériaux choisis pour la conception devront absorber le son au lieu de le réfléchir;
  - Le plafond devra assurer un climat sonore convenable ;
  - La section salle à manger doit être séparée de la cuisine et la laverie ;
  - Si de la musique est diffusée à l'heure des repas, elle devra être faible afin de permettre les échanges sociaux.

### *Luminosité*

- Préférer un maximum de lumière naturelle, lorsque possible ;
- Concentrer l'éclairage sur les chaises et les tables, et utiliser des lumières vives.

## **5. EXIGENCES RELATIVES À LA PROMOTION DE LA SAINE ALIMENTATION**

### **5.1. PRÉAMBULE**

Les activités de promotion de la saine alimentation contribueront à sensibiliser les élèves, les intervenants scolaires et le personnel et les encourageront à s'engager activement dans le développement de saines habitudes alimentaires.

Ces activités s'inscrivent dans l'approche École en santé et peuvent faire partie des objectifs de l'école via son projet éducatif. La direction de l'établissement est responsable de la supervision de l'ensemble des activités reliées à l'alimentation en milieu scolaire (Art. 7.3.1 de la *Politique alimentaire*).

Elles sont de préférence réalisées régulièrement, et ce, tout au long de l'année scolaire dans une optique de profiter de toutes les opportunités possibles pour y faire référence. La continuité est une condition de succès du maintien des habitudes développées.

## 5.2. ACTIONS DE PROMOTION DE LA SAINE ALIMENTATION DANS L'ÉTABLISSEMENT

5.2.1. Mettre en place, dans le milieu scolaire, différentes actions et activités relatives à l'éducation et à la promotion de saines habitudes alimentaires :

- Une fois par année, à l'intérieur de la démarche École en santé et dans le plan de réussite, déterminer les priorités d'actions en matière de saine alimentation, et ce, via les différents moyens suivants :
  - Au service de garde ;
  - Dans les activités d'apprentissage reliées au programme éducatif, en classe ;
  - Par des projets ralliant toute l'école ;
  - Par des actions de sensibilisation des intervenants scolaires ;
  - Par des actions destinées aux parents ;
  - Par la participation à des campagnes nationales, régionales ou locales.
- Afin de déterminer les actions prioritaires pour l'école et de mettre en place les stratégies répondants au besoin et étant appuyées par les pratiques efficaces, l'école peut faire appel au répondant local de l'approche École en santé et à l'agent de promotion et prévention en saines habitudes de vie. Au besoin, la nutritionniste collaborant avec le Centre de services scolaire sera interpellée. Il est possible d'interpeller ces ressources pour :
  - Soutenir les conseils d'établissement, les directions ou le comité de parents ;
  - Présenter différents sujets reliés à l'alimentation ;
  - Former le personnel enseignant ;
  - Agir en tant que ressource en saines habitudes de vie ou spécifiquement en nutrition ;
  - Proposer du contenu éducatif ;

- Autres expertises ;
- La section « Rôles du personnel lors des repas et des collations » de la section 3 devrait être partagée à tout le personnel afin d'assurer la cohérence des messages transmis aux élèves, tant lors de repas/collations que d'activités en classe ou hors classe.

### 5.3. ACTIONS DE PROMOTION DE LA SAINE ALIMENTATION EN LIEN AVEC LA LES PARENTS ET LA COMMUNAUTÉ

5.3.1. Informer périodiquement les parents et les membres de la communauté reliés aux milieux scolaires des différentes actions mises en place afin qu'ils soutiennent les efforts du milieu scolaire et en assurent la continuité :

- Sensibiliser les parents aux principes et à l'importance d'une saine alimentation, d'un contexte de repas agréable et encourager la continuité des activités éducatives à la maison;
- Informer les parents face à la *Politique alimentaire* et à sa procédure;
- Publier, s'il y a lieu, des articles dans un journal local, le journal interne du Centre de services scolaire et dans le journal de l'école;
- Diffuser des messages, des vidéos et autres sur le site web de l'école.

5.3.2. S'allier aux partenaires de la communauté réalisant des actions de promotion de la saine alimentation afin de renforcer les messages véhiculés.

### 5.4. JOURNÉES SPÉCIALES À L'ÉCOLE ET UTILISATION D'ALIMENTS

De multiples journées spéciales sont organisées par l'école, et ce, toute l'année : anniversaires des enfants, fêtes traditionnelles (Halloween, Noël, Pâques, etc.), fêtes associées à l'école (fête de la rentrée, de la relâche, d'un événement sportif ou culturel donné, etc.) ou autres. Lors de ces moments de festivité, la mobilisation du personnel peut être très élevée et, par manque de concertation, se répercuter en une exposition beaucoup trop grande à des aliments de faible valeur nutritive.

*Un exemple : distribution de suçons en classe pour le vendredi avant la relâche + film et pop-corn au service de garde, et Pâques, quelques semaines plus tard, distribution de bonbons en classe, chasse aux cocos au service de garde, en plus d'un dessert spécial chocolat par le traiteur.*

Tel que souligné dans la *Politique alimentaire*, en point 7.3.7 : « La direction d'établissement peut autoriser la distribution d'aliments jugés non conformes à la présente Politique lors d'activités spéciales ou à caractère exceptionnel tel : Noël, Halloween, Saint-Valentin, Pâques, Cabane à sucre, etc. ». Afin de respecter l'esprit de cet article, un maximum de 7 journées sera accepté (ex. : fêtes culturelles nommées précédemment + 2 fêtes au choix de l'école).

Toutefois, dans l'application de ce point, il sera important :

- Que la direction convienne, avec le personnel de l'école, des messages clés transmis sur la saine alimentation;
- Que la direction assure l'arrimage, entre le personnel de l'école, des exemptions permises par le point 7.3.7 afin d'éviter la multiplication de distribution d'aliments de faible valeur nutritive dans une même occasion, entre les fêtes choisies et ainsi, d'éviter l'incohérence avec les messages transmis par la *Politique alimentaire*.

## 5.5. CAMPAGNES DE FINANCEMENT ORGANISÉES PAR L'ÉTABLISSEMENT OU SES PARTENAIRES DIRECTS

Tel que souligné dans la *Politique alimentaire*, au principe 6.5 : « La vente de nourriture pour financement spécifique de certaines activités est assujettie aux mêmes règles que les services alimentaires ».

De plus, rappelons que les destinataires de la *Politique alimentaire* sont : les commissaires, les conseils d'établissement, le personnel du Centre de services scolaire, les diverses fondations établies au profit des écoles, les élèves, les parents et les concessionnaires. De façon générale, la présente politique s'applique à tous les lieux et événements où sont dispensés des services alimentaires sous la responsabilité du Centre de services scolaire.

Ainsi, en respect de ces deux éléments :

- Les campagnes de financement menées directement par les établissements doivent respecter les principes de la *Politique alimentaire* et de sa procédure, notamment de ne pas vendre d'aliments non servis ou vendus à l'école (point 1.1);



- Tous les destinataires doivent idéalement favoriser la vente d'objets non alimentaires ou la réalisation d'activités-bénéfice pour les campagnes de financement ;
- Si des aliments sont tout de même utilisés pour une campagne de financement, ils seront de valeur nutritive élevée. Des propositions peuvent être faites par l'agent de promotion et prévention en saines habitudes de vie ;
- À titre d'exemple, mais sans s'y limiter, les produits suivants pourraient être utilisés : produits essentiels non alimentaires (papier hygiénique, brosses à dents, dentifrice, savon à lessive, savon et shampoing, etc.), aliments de valeur nutritive élevée (fruits et légumes, pain, fromage, pâtes alimentaires, etc.) ;
- À titre d'exemple, mais sans s'y limiter, les produits suivants ne seront pas utilisés : charcuteries, chocolat, boissons sucrées, croustilles, café, thé, etc.

## 6. EXIGENCES RELATIVES À LA COMMUNICATION, À LA DIFFUSION ET AU SUIVI DE LA *POLITIQUE ALIMENTAIRE* ET DE SA PROCÉDURE

### 6.1. FAIRE CONNAÎTRE LA *POLITIQUE ALIMENTAIRE* AUX PARENTS ET AUX MEMBRES DE LA COMMUNAUTÉ RELIÉE AUX MILIEUX SCOLAIRES SUR LE TERRITOIRE DU CENTRE DE SERVICES SCOLAIRE

- Publier les mises à jour dans les médias jugés pertinents, tant au Centre de services scolaire que dans les établissements et avec des outils adaptés aux besoins des établissements ;
- Introduire une section particulière, s'il y a lieu, dans le rapport annuel de l'établissement ;
- Rendre la *Politique alimentaire* et la procédure associée accessibles sur le site web du Centre de services scolaire ainsi que sur le site web des écoles primaires, secondaires et les centres de formation ;
- Inviter les parents à respecter la *Politique alimentaire* lorsqu'ils fournissent des aliments aux enfants (collations ou boîtes à lunch).

## 6.2. S'ASSURER QUE LE PERSONNEL DES MILIEUX SCOLAIRES CONNAÎT LA POLITIQUE ALIMENTAIRE ET SA PROCÉDURE ET EN SOUTIENT ACTIVEMENT LA PROMOTION ET LA MISE EN APPLICATION

- Rendre accessibles la *Politique alimentaire* et sa procédure nécessaire à l'application de celle-ci sur le site Web du Centre de services scolaire ou de ses établissements ;
- Avoir une copie de la *Politique alimentaire* et sa procédure à l'application de celle-ci disponibles au secrétariat de chaque établissement pour consultation ;
- Faire appel à la nutritionniste collaborant avec le Centre de services scolaire pour donner une présentation afin de mieux comprendre, interpréter et appliquer la *Politique alimentaire* et sa procédure nécessaire à l'application de celle-ci, s'il y a lieu ;
- Donner l'exemple de bonnes habitudes alimentaires dans l'établissement.

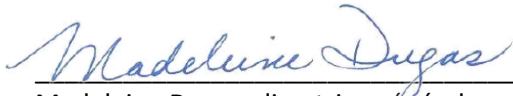
## 6.3. S'ASSURER DU SUIVI DE L'APPLICATION DE LA POLITIQUE ALIMENTAIRE ET DE SA PROCÉDURE

Bien que les responsabilités des acteurs scolaires soient bien définies dans la *Politique alimentaire*, il est possible de collaborer, pour le suivi de l'application de la *Politique alimentaire*, avec l'agent de promotion et de prévention en saines habitudes de vie ou une nutritionniste du CISSS du Bas-Saint-Laurent. À ce titre, il sera important de déterminer :

- La fréquence du suivi de chaque section et le personnel impliqué ;
- Les outils utilisés (ex.: grille de validation du menu, tableau de suivi de l'environnement du repas au service de garde, sondage de satisfaction de la clientèle de la cafétéria, etc.) ;
- Les rapports à fournir à l'établissement ou au Centre de services scolaire, le cas échéant.

## APPROBATION ET ENTRÉE EN VIGUEUR

La présente procédure a été approuvée par la direction générale le 30 mai 2023. Elle remplace la version du 20 mars 2019. Elle entre en vigueur le 31 mai 2023.

A handwritten signature in blue ink that reads "Madeleine Dugas". The signature is written in a cursive style and is positioned above a horizontal line.

Madeleine Dugas, directrice générale

### Historique des révisions :

20 mars 2019

27 février 2014

10 novembre 2010

24 septembre 2007

27 février 2014

20 mars 2019

30 mai 2023

## ANNEXE A – PROCÉDURE D’INTERVENTION EN MILIEU SCOLAIRE ET CPE

Le document joint à l’annexe A est le suivant :

- « Procédure d’intervention en milieu scolaire et CPE – Pour les jeunes ayant une allergie sévère à risque de réaction anaphylactique » - Centre intégré de santé et de services sociaux du Bas-Saint-Laurent – Novembre 2017.