



Politique alimentaire du CPE Jeannot

Adoptée le 17 décembre 2014

Mise à jour, 20 mars 2024

Table des matières

Préambule	4
Fondements	
Objectifs	
Rôles et responsabilités	5
Le conseil d'administration	
La direction	
La responsable en alimentation	
Le personnel éducateur	
Le parent	
La quantité des aliments offerts	8
La qualité des aliments offerts	9
Fruits et légumes	
Produits céréaliers riches en fibres	
Viandes, volailles et poissons	
Sel et sucre	
Eau	
Lipides (gras)	
Fer, calcium et vitamine D...les nutriments clés	
Les risques d'étouffement	11
Avant 12 mois	
Entre 1 an et 2 ans	
Entre 2 ans et 4 ans	
L'élaboration des menus	13
Printemps-été	
Automne-hiver	
Alimentation en pouponnière	14
Allergies et intolérances	15
Intolérances alimentaires	
Allergies alimentaires	

Prévention et responsabilités	15
Le parent	
La direction	
La responsable en alimentation	
Le personnel éducateur	
Restrictions alimentaires	17
Loi sur les Centre de la petite enfance	
La Charte des droits et libertés de la personne	
Anniversaires	18
Approvisionnement	
Hygiène	
Salubrité et entreposage	19
Références	20

Préambule

La petite enfance représente la période d'apprentissage pendant laquelle l'enfant développe les habitudes alimentaires qui influenceront son alimentation et sa relation avec les aliments toute sa vie. Il a besoin d'une alimentation variée et équilibrée lui fournissant tous les éléments nécessaires à sa croissance et à son développement global.

La mise en place d'une politique alimentaire au CPE Jeannot détermine son rôle de guide dans l'apprentissage d'une saine alimentation et son souci de répondre aux besoins physiologiques des enfants qui le fréquentent.

Fondements

- La loi sur les services de garde éducatifs à l'enfance et les règlements du ministère de la Famille.
- Le guide alimentaire canadien.
- Les recommandations de Santé Canada, du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec et du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec.
- Cadre de référence Gazelle et Potiron du ministère de la Famille.



Objectifs

- Offrir un outil encadrant l'offre alimentaire au CPE et assurer le respect des fondements de cette politique.
- Définir les exigences qualitatives et quantitatives au CPE.
- Établir les procédures préventives d'hygiène et de santé ainsi que les règles de manipulation des aliments.
- Déterminer les mesures préventives et les dispositions face aux allergies, aux intolérances et aux restrictions alimentaires.
- Définir les rôles et responsabilités de tous les intervenants.
- Orienter les actions pédagogiques en misant sur des attitudes positives qui favorisent l'apprentissage de saines habitudes alimentaires.

Rôles et responsabilités

Bien entendu, la réussite de l'application et du suivi de cette politique alimentaire repose sur la collaboration du personnel, des parents, de la direction et du conseil d'administration.

Le conseil d'administration

- Seconde les démarches et les initiatives de la direction qui prônent les saines habitudes alimentaires dans les limites du budget disponible.
- Statut sur l'adoption d'une politique alimentaire interne.

La direction

- Veille à la planification, au contrôle, à la coordination et à la mobilisation à l'égard de la mise en application et du suivi de la politique.
- S'assure que tout le personnel ait accès aux outils et ressources nécessaires.
- Encourage la formation continue et met en place, au besoin, des rencontres ou des réunions qui favoriseront le suivi de la politique alimentaire.
- Fait valider les menus, lorsque nécessaire, par une ressource professionnelle qualifiée en nutrition.

La responsable de l'alimentation

- Planifie un menu cyclique, prépare les repas et les collations selon le Guide alimentaire canadien, en ayant le souci de la variété et de la qualité nutritive.
- Offre à chaque jour deux collations nutritives.
- Présente des repas colorés et appétissants.
- S'assure que les aliments servis aux enfants souffrant d'allergies soient exempts de toute contamination allergène et présentés à l'enfant dans de la vaisselle rouge et un cabaret rouge bien identifié avec la photo de l'enfant.
- Travaille de pair avec le personnel éducateur relativement aux besoins alimentaires des enfants.
- Fait l'inventaire et l'achat des denrées en respectant les ressources financières attribuées.
- Assure le respect des règles d'hygiène, de salubrité, de conservation et d'entreposage des aliments.
- Affiche le menu et avise le personnel de tout changement.
- Organise et anime des réunions avec son équipe de cuisinières.

Le personnel éducateur

- Joue un rôle de modèle dans l'apprentissage de saines habitudes alimentaires de l'enfant en tant que premier intervenant auprès de lui.
- Adopte une attitude positive face à l'alimentation et fait preuve d'ouverture lorsque de nouveaux aliments sont présentés.
- Identifie les aliments composant le menu avec des termes exacts.
- S'assoie avec les enfants de son groupe, communique et porte attention à eux plutôt qu'aux autres éducatrices.
- Adopte un style démocratique qui encouragera l'enfant à faire des choix.
- S'assure que ses gestes et ses paroles ne reflète pas ses propres préoccupations face à son poids afin de ne pas susciter d'inquiétudes chez l'enfant lui-même sur son apparence.

- Évite les moqueries, les commentaires et les interventions relatives au poids ou à l'apparence des enfants.
- Établi des règles de conduite aux repas adaptées à chacun des groupes d'âge.
- Respecte les signaux de faim et de satiété du poupon et de l'enfant.
- Porte une attention particulière à la manipulation des ustensiles par les enfants afin d'éviter les incidents.
- S'assure qu'il n'y a pas de partage de nourriture ou d'ustensiles entre les enfants.
- Éveille la curiosité des enfants à l'égard des aliments sains en utilisant des chansons, des histoires et des activités culinaires composés d'aliments sains.
- Respecte les règles d'hygiène et de manipulation des aliments concernant les allergies et intolérances alimentaires, ainsi que les restrictions alimentaires.
- Encourage l'enfant à goûter les aliments, sans le forcer et n'utilise pas ceux-ci en guise de récompense, de punition ou comme moyen de négociation.
- Encourage progressivement les poupons et les enfants à s'alimenter seul en proposant des défis à la hauteur de leurs capacités.
- Communique avec les parents sur le repas et les collations journalière de leur enfant.
- Communique avec la responsable de l'alimentation de tout changement de besoins alimentaires des enfants de son groupe.

Le parent

- S'informe sur les menus.
- Collabore avec la responsable de l'alimentation lorsque qu'il y a des changements en matière d'intolérances ou d'allergies alimentaires.

La quantité des aliments offerts

Le repas et les deux collations offertes au CPE, représentent chaque jour, au moins la moitié des portions quotidiennes recommandées pour chacun des groupes alimentaires, soit :

- 2 à 2 ½ portions (Légumes et fruits)
- 1 ½ à 2 portions (Produits céréaliers sous forme de grains entiers)
- 1 portion (Lait et substituts)
- ½ portion (Viandes et substituts)

Chaque enfant est unique et son appétit varie selon son âge, ses goûts, sa taille, sa croissance et son niveau d'activités. Nous permettons à l'enfant de déterminer lui-même la quantité de nourriture dont il a besoin. En ce sens, une seconde assiette est offerte à l'enfant qui en exprime le besoin. Elle respecte les mêmes proportions que dans la première assiette, mais en plus petite quantité. Portions :

Groupe	Aliments	Quantité
Légumes et fruits	Légumes ou fruits frais, surgelés, en conserves.	½ tasse ou 1 fruit
Produits céréaliers	Pain	1 tranche
	Pâtes alimentaires, riz, couscous, boulgour, quinoa (cuits)	½ tasse
Lait et substituts	Lait	1 tasse
	Yogourt	¾ tasse
	Fromage	50 g
Viandes et substituts	Poisson, volaille, viande maigre (cuits)	75g, ½ tasse
	Légumineuses, tofu	¾ tasse
	Œufs	2

La qualité des aliments offerts

Le CPE met l'accent sur les aliments quotidiens à valeur nutritive élevée en misant sur les fruits et légumes frais, les viandes maigres et ses substituts, les légumineuses et les grains entiers.

Les anniversaires de naissance et les quelques fêtes annuelles spéciales comme l'Halloween, la St-Valentin ou autres et les événements spéciaux sont importants dans la vie des enfants. Ces moments font l'objet d'une exclusion de la politique alimentaire du CPE. Cette exclusion permet de démontrer aux enfants que les aliments sains sont des aliments de tous les jours, tandis que les aliments moins sains sont des aliments d'occasions. Lors de ces journées, des aliments à faible valeur nutritive peuvent être offerts (chocolat, bonbons, etc.). Par contre, le repas et les collations servis lors de ces journées respectent la présente politique autant que possible.

Fruits et légumes

- Un fruit frais est servi à tous les jours en collation du matin et peut se retrouver en morceaux dans des muffins, biscuits et gâteaux.
- Les purées de fruits peuvent remplacer le sucre, en tout ou en partie, dans les recettes de muffins et de biscuits.
- Les fruits en conserve sont servis à l'occasion en collation et sont préalablement égouttés.
- Tous les dîners comportent au moins deux variétés de légumes.
- Le jus de légumes est servi à l'occasion et des crudités sont quotidiennement servies.
- Les légumes sont présentés crus ou cuits à la vapeur, au four ou dans très peu d'eau afin d'en conserver la valeur nutritive.
- Un deuxième légume accompagne le repas, sous forme de crudité, salade, ou de jus de légumes.

Produits céréaliers riches en fibres

- À tous les jours, au moins 50% des portions de produits céréaliers sont faits de grains entiers.
- Tous les gâteaux, muffins ou biscuits maison sont composés de farines mélangées (moitié farine non-blanchie et moitié farine de grains entiers).

Viandes, volailles et poissons

- Les viandes maigres sont privilégiées et une grande variété est offerte (bœuf, veau, agneau, porc).
- La dinde est plus fréquemment utilisée que le poulet.
- Une belle variété de poisson est offerte (saumon, thon, morue, merlu). Ceux-ci sont préférablement pochés et ne sont pas frits.

Sel et sucre

Les aliments que nous offrons contiennent plus de fibres et de vitamines, et ils ont un apport nutritif et énergétique supérieurs aux aliments raffinés, qui eux contiennent beaucoup de sucre et de sel. C'est la raison pour laquelle tout est fait maison. Gâteaux, muffins, biscuits, barres tendres et une multitude de desserts, ainsi que des sauces et vinaigrettes.

Notre souci de la qualité nous dirige vers des produits sans sel ajouté, sans sucre ou colorant excessif.

Les épices et fines herbes sont utilisées pour rehausser le goût des aliments. Ce qui permet de réduire l'utilisation du sel dans les recettes. Et il n'y a pas de sel ajouté dans l'assiette de l'enfant également.

Eau

L'eau est primordiale dans l'alimentation car elle aide au transport et à l'absorption des nutriments. Elle facilite aussi la digestion et l'élimination. L'eau est donc offerte à volonté à l'enfant tout au long de la journée et un pichet d'eau est déposé sur chacune des tables au repas du dîner.

Lipides (gras)

Les lipides ont une valeur énergétique élevée et sont indispensables dans l'alimentation des enfants. Par contre, le CPE utilise des gras de bonne qualité comme les gras polyinsaturés et insaturés (huile d'olive, huile de tournesol, huile de canola et de la margarine non hydrogénée).

Fer, calcium et vitamine D...les nutriments clés

Selon le ministère de la Santé et des Services Sociaux du Québec, une carence de ces nutriments peut nuire à la croissance et au développement de l'enfant.

Le fer est essentiel aux globules rouges et à l'hémoglobine. On le retrouve dans les céréales enrichies, les légumineuses, le tofu, les fruits secs et les légumes comme le brocoli et les épinards. Le CPE propose régulièrement des aliments qui en contiennent, et afin de favoriser son absorption, il est jumelé à une source de fer animal ou une bonne source de vitamine C (poivrons, agrumes, chou, patate douce, cantaloup).

Le calcium est indispensable à la croissance et favorise une bonne coagulation sanguine, essentielle à la cicatrisation des blessures. Il occupe aussi un rôle important dans la formation des os et des dents et participe au bon fonctionnement du système nerveux. Ses principales sources sont les produits laitiers, les agrumes, le saumon, le brocoli et le pois mange-tout.

La vitamine D aide à l'absorption du calcium. Elle provient de l'exposition de la peau aux rayons du soleil. Il y en a également dans le lait, le saumon, le jaune d'œuf et la margarine.



Les risques d'étouffements

Les enfants d'âge préscolaire portent différents objets à la bouche, ce qui augmente les risques d'obstruction de voies respiratoires. L'étouffement alimentaire survient lorsque la nourriture prend le « mauvais chemin » et bloque les voies respiratoires. Les risques d'incidents augmentent si l'enfant mange des morceaux d'aliments trop gros, s'il mange trop vite, s'il ne mastique pas assez ou s'il pleure, rit ou court avec des aliments dans la bouche. Et particulièrement les tout-petits, à cause de l'absence de molaires et le mouvement de leurs mâchoires ne leur permettant pas de broyer suffisamment les aliments.

Au CPE Jeannot, nous sommes sensibilisés à ces risques et prenons les mesures nécessaires afin de les réduire au maximum.

- Pendant les repas, le personnel favorise une ambiance calme et s'assure que tous les enfants soient assis avant de commencer à manger.
- Les verres en polystyrène sont interdits.
- Aucun aliment n'est servi sur un cure-dent ou une brochette.
- Les aliments suivants sont interdits : mais soufflé, noix, arachides, graines de tournesol et de citrouille entières non décortiquées.

D'autres précautions sont également prises :

Avant 12 mois

- Les légumes sont bien cuits, coupés en petits morceaux ou en lanières.
- Les pommes crues sont sans pelures et râpées ou hachées très fin.
- Les fruits sont sans pelure, sans noyau, sans pépins.
- Les raisins frais sont sans pépins et coupés en quatre.
- Les raisins secs sont hachés, même dans les recettes.
- Les saucisses sont taillées dans le sens de la longueur et coupées en petits morceaux.

Entre 1 an et 2 ans

- Les légumes tendres (champignons, tomates, concombre, etc.) sont coupés en petits morceaux ou en lanières.
- Les légumes à chair ferme (carottes, céleri, navet, etc.) sont râpés, blanchis et coupés en fines lanières.
- Les fruits sont coupés en petits morceaux, sans pelure, sans noyau et sans pépins.
- Les raisins sont coupés en quatre.
- Les raisins secs sont hachés, même dans les recettes.
- Les saucisses sont taillées dans le sens de la longueur et coupées en petits morceaux.

Entre 2 ans et 4 ans

- Les crudités sont servies en juliennes.
- Les raisins frais sont coupés en deux.
- Les raisins secs sont hachés, même dans les recettes.
- Les saucisses sont taillées dans le sens de la longueur et coupées en petits morceaux.



L'élaboration des menus

L'élaboration des menus est conçue par la responsable en alimentation de manière équilibrée, sur une base hebdomadaire. Celui-ci tient compte également des fruits et légumes de saisons.

Ils sont élaborés à partir des recommandations du Guide alimentaire canadien et respecte les énoncés de la présente politique. Un équilibre est aussi respecté entre les repas de viandes, de poissons, de volailles et végétariens.

Des collations saines qui contribuent à combler les besoins énergétiques des enfants complètent et varient l'apport d'éléments nutritifs des repas. Comme le nombre d'heures séparant la collation du matin et le dîner est moindre que celui séparant la collation de l'après-midi et le souper, la collation du matin proposée est un fruit frais. Il contient des glucides qui se digèrent plus rapidement.

En après-midi, la collation est plus rassasiante et se compose de glucides qui se digèrent plus lentement comme les produits céréaliers, les légumineuses, ainsi qu'une source de protéines et de lipides.

Le menu hebdomadaire est affiché dans les salles à manger.

Il est possible qu'un menu soit modifié ou changé, pour cause de problème d'approvisionnement ou d'un imprévu. Dans tous les cas, le changement sera apporté au tableau des salles à manger.

Été (mai à août)

Il est basé sur un cycle rotatif de 4 semaines et offre des repas plus légers et il est composé d'aliments plus rafraîchissants (mai à août).

Automne (septembre à décembre), Hiver-printemps (janvier à avril)

Basés sur un cycle rotatif de 6 semaines, ces deux périodes offrent des repas composés d'aliments plus consistants, réchauffant et de saison.

Alimentation en pouponnière

Apprendre à manger représente un apprentissage pour l'enfant qui doit se faire dans le plaisir de la découverte. Le poupon est encouragé à toucher, sentir, regarder et goûter les aliments qu'on lui offre.

Le CPE reconnaît le parent comme premier éducateur de son enfant et respecte ses décisions à cette étape dans l'introduction des nouveaux aliments. La collaboration entre le personnel de la pouponnière, la responsable en alimentation et le parent est essentielle à la réussite de cet apprentissage.

Dès son inscription, le parent est amené à remplir une fiche d'information sur les aliments que son poupon a déjà intégrés. Celle-ci est mise à jour au fur et à mesure qu'il y a des changements.

Dû aux risques d'allergies alimentaires précoces, aucun aliment non intégré par le parent ne sera offert au poupon.

- Dès que le poupon mange des aliments autres que le lait maternisé, le personnel le nourrit à la cuillère. Celui-ci l'encourage également dans ses découvertes et son autonomie lorsqu'il démontre la volonté de saisir les petits morceaux avec ses mains ou la cuillère.
- Mis à part le lait (maternisé ou 3,25% en pouponnière), de l'eau est régulièrement offerte aux petits. Elle est offerte dans un gobelet, et non dans un biberon.
- Les boires sont toujours effectués sous surveillance constante du personnel et aucun breuvage ou nourriture n'est donné à l'enfant lorsqu'il est en position couchée.
- Les boires sont toujours donnés par l'adulte au nourrisson, jusqu'à ce qu'il puisse tenir son biberon lui-même.
- Le parent fournit le lait maternisé et peut fournir les purées lisses jusqu'à ce qu'il puisse manger des aliments avec textures.

Allergies et intolérances alimentaires

Les allergies et intolérances alimentaires sont de plus en plus fréquentes chez les enfants, et par conséquent, le personnel doit être très vigilant. Bien entendu, la prévention devient notre meilleur outil et la communication entre les différents intervenants et les parents de l'enfant qui présente des allergies ou intolérances alimentaires est primordiale.

Tout d'abord, distinguons les deux termes :

Intolérance alimentaire

Elle se présente lorsque l'enfant ne peut tolérer un médicament ou un aliment ingéré. Elle ne met pas la vie de l'enfant en danger, et donc, ne nécessite pas d'injection d'épinéphrine. Elle peut causer des maux de ventre, diarrhées, constipation, eczéma, urticaire, rhume. La réaction peut se manifester de quelques minutes à quelques heures après l'absorption de l'aliment.

Allergie alimentaire

Survient lorsque la consommation d'un aliment entraîne une réaction qui peut être soudaine et amener des conséquences graves, voire mettre la vie en danger. Cette violente réaction s'appelle le choc anaphylactique. On peut alors voir apparaître des symptômes comme : enflures, serrement de la gorge, urticaire, vomissements, difficulté à respirer, difficulté à avaler, étourdissements, etc.

L'intolérance comme l'allergie requiert un avis médical.

Prévention et responsabilités

Le parent

- Dès l'inscription ou l'apparition d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire, le parent est invité à remplir le document de collecte de données.
- Signer le consentement de l'application de la procédure d'intervention chez un enfant présentant un risque de choc anaphylactique dû à une allergie sévère (administration d'auto-injecteur d'épinéphrine).
- Fournir le médicament d'urgence (exemple Epipen) prescrit par un membre du Collège des médecins.
- Aviser la direction et le personnel de tout changements.

- Fournir, dans le cas de mesures préventives pour les enfants à risques (présence d'allergies dans la famille immédiate) la prescription préventive écrite et signée par un professionnel de la santé.

La direction

- S'assurer que le dossier de l'enfant contienne toutes les informations pertinentes, les autorisations ainsi que les mises à jour.
- Transmettre les mises à jour à la responsable en alimentation et au personnel.
- S'assurer que les informations concernant allergies de l'enfant soient les mêmes au dossier, dans le local et dans la cuisine.
- S'assurer que le personnel possède les connaissances relatives aux allergies et à l'utilisation de l'auto-injecteur d'épinéphrine.
- Remettre les informations et les publications récentes disponibles sur le sujet au personnel.

La responsable en alimentation

- Offre à l'enfant un repas exempt d'aliments allergènes.
- Adapte ses méthodes de travail pour exclure tout risque de contamination de la nourriture destinées aux enfants pour lesquels certains aliments représentent un danger.
- Communique et collabore avec le personnel éducateur et les parents.

Le personnel éducateur

- S'assure que les enfants ne partagent pas leur nourriture ou leurs ustensiles.
- Veille au lavage des mains avant et après les repas et collations.
- Avoir sur soi le sac de transport contenant l'auto-injecteur en tout temps lors des repas et collations hors du local (dans la salle à manger, dans la cour extérieure ou en sortie).
- S'assure que son tableau d'affichage dans son local est clair et mis à jour.
- S'assure d'avoir une bonne communication avec le parent et la responsable en alimentation.
- S'assure que l'auto-injecteur d'épinéphrine soit dans un sac de transport orange, bien identifié au nom de l'enfant, et suspendu à côté de la feuille d'allergies affichée.

Restrictions alimentaires

Le CPE est sensible aux différences de cultures et de religion de sa clientèle. Cette politique alimentaire prévoit des options d'accommodements qui pourront être proposés aux parents, selon la situation.

Loi sur les centres de la petite enfance

Article 110. Le prestataire de services de garde doit, lorsqu'il fournit aux enfants des repas et des collations, s'assurer qu'ils sont conformes au Guide alimentaire canadien pour manger sainement (Santé Canada, Ottawa, 1997) ou toute autre édition ultérieure de ce guide pouvant être publié par Santé Canada.

Article 111. Le prestataire de service de garde doit suivre les directives écrites du parent quant aux repas et collations à fournir à son enfant si celui-ci est astreint à une diète spéciale prescrite par un membre du Collège des médecins du Québec.

La charte des droits et libertés

Les CPE doivent également respecter la Charte des droits et libertés de la personne et donc éviter toute forme de discrimination.

Article 10. Toute personne a droit à la reconnaissance et à l'exercice, en pleine égalité, des droits et libertés de la personne, sans distinction, exclusion ou préférence fondée sur la race, la couleur, le sexe, la grossesse, l'orientation sexuelle, l'état civil, l'âge sauf dans la mesure prévue par la loi, la religion, les convictions politiques, la langue, l'origine ethnique ou nationale, la condition sociale, le handicap ou l'utilisation d'un moyen pour pallier ce handicap.

Il y a discrimination lorsqu'une telle distinction, exclusion ou préférence a pour effet de détruire ou de compromettre ce droit.

Par conséquent, le CPE s'engage à :

- Veiller à la santé, à la sécurité et au bien-être des enfants dont il a la garde.
- Fournir aux enfants des repas et des collations qui sont équilibrés et conformes au Guide alimentaire canadien.
- Évaluer toutes les possibilités raisonnables afin de proposer un accommodement qui conviendra le mieux à chaque cas d'espèce; cela sur demande écrite à la direction de la part du parent souhaitant qu'un aliment figurant au menu ne soit pas servi à son enfant.
- Offrir un autre plat à l'enfant ou remplacer l'aliment qui pose problème.

Anniversaires

Pour souligner les anniversaires des enfants, le CPE offre une collation spéciale dans le local de l'enfant fêté. Pour des raisons de sécurité liées aux allergies alimentaires et d'équité entre les enfants, aucun gâteau ou dessert d'anniversaire apporté par les parents ne sera accepté.

Approvisionnement

La responsable en alimentation commande les aliments chez des marchands locaux autorisés qui peuvent garantir la provenance des aliments.

Aucune conserve ou met maison, produit de la chasse ou de la pêche récréative n'est accepté. Tout produit ayant une apparence douteuse ou un emballage endommagé sera jeté ou retourné au marchand. Le CPE n'utilise pas de lait cru.

Le CPE est inscrit sur une liste d'envoi de l'Agence canadienne d'inspection des aliments afin de recevoir les rappels d'aliments et d'alertes à l'allergie.

Hygiène

- Les surfaces de travail ainsi que les ustensiles de travail sont lavés et désinfectés entre chaque usage.
- L'équipement, les ustensiles et la vaisselle sont bien asséchés pour éviter le développement de micro-organismes.
- Les torchons et guenilles sont lavés et désinfectés après chaque usage.
- Les fenêtres sont munies de moustiquaires et la porte de cuisine est fermée en tout temps.
- Tous les produits de nettoyage et d'assainissement sont rangés sous clé à l'écart des aliments et hors de portée des enfants.
- Aucune circulation autre que celle du personnel de l'alimentation n'est autorisée en avant-midi.
- La résille et le tablier est obligatoire en tout temps.
- Le lavage des mains et des avant-bras est obligatoire avant de manipuler de la nourriture, après avoir fumé, être allé à la toilette, s'être mouché, avoir manipulé des aliments crus et chaque fois qu'il y a un risque de contamination.
- Les bijoux, montres et vernis sont interdits.

- Les personnes qui manipulent des aliments doivent être exclues jusqu'à 48 heures après l'arrêt des symptômes de vomissements et diarrhées lorsqu'elles ont contracté une maladie infectieuse.
- Toute lésion aux mains doit être recouverte d'un gant.

Salubrité et entreposage

- Les fruits et légumes sont lavés et ceux qui présentent des meurtrissures sont jetés.
- Considérant les risques de contamination, les surplus sont rapidement réfrigérés ou congelés. Les contenants sont bien identifiés avec le nom du produit et la date de congélation.
- Lors de la réception de commandes, l'entreposage des aliments non périssables se fait dans un endroit frais, bien aéré, où ne sont rangés aucun produit de nettoyage ou toxique. Une rotation des aliments est également effectuée.
- Des thermomètres sont installés dans les congélateurs et les réfrigérateurs afin d'en assurer le contrôle.
- Les aliments sont décongelés au réfrigérateur.



Références

- Guide alimentaire canadien (Santé Canada);
- Politique alimentaire à l'intention des CPE et autres services de garde éducatifs de l'ARCPEL;
- Loi sur les centres de la petite enfance du ministère de la Famille;
- Règlement sur les centres de la petite enfance du ministère de la Famille;
- La Charte canadienne des droits et libertés de la personne;
- Le cadre de référence Gazelle et Potiron du ministère de la Famille;
- Santé Canada;
- Ministère de la Santé et des Services Sociaux du Québec;
- Ministère de l'agriculture, des pêcheries et de l'alimentation du Québec.