



TITRE : Politique alimentaire

Date d'adoption :
(Conseil d'administration)
N/A

Date de mise en vigueur :
2021-03-01

Date de révision :
Avril 2020

Résolution de la dernière révision : N/A

BUTS

La politique alimentaire du CPE a pour but d'uniformiser les interventions et les attitudes mises en pratique par l'adulte afin d'influencer positivement la relation qu'ont les enfants avec la nourriture. Elle présente des règles à suivre face à la gestion des allergies, des intolérances et des restrictions alimentaires, et ce, pour le respect et la sécurité des enfants inscrits à notre CPE.

Le CPE se donne comme mission de favoriser le développement global et harmonieux des enfants. L'alimentation est essentielle à la vie et touche toutes les sphères de développement, c'est donc dans cette optique que le CPE est là pour guider l'enfant dans l'apprentissage de saines habitudes alimentaires. Une bonne collaboration avec le parent contribue à guider l'enfant vers des choix sains, à le soutenir et à l'influencer positivement.

OBJECTIFS

- ▶ Permettre d'uniformiser les procédures d'hygiène et de santé à l'égard de la pratique alimentaire.
- ▶ Déterminer les rôles et responsabilités des divers intervenants du CPE au niveau de la gestion du volet alimentation.
- ▶ Transmettre l'information sur les pratiques favorisant de saines habitudes alimentaires aux parents, aux membres du personnel et aux différents intervenants du CPE.

DEFINITIONS

Allergie alimentaire : réaction du système dû à la consommation d'un aliment allergène. Elle entraîne des symptômes comme le gonflement des lèvres, de la langue et de la lèvre, des rougeurs et des démangeaisons au niveau de la bouche, des nausées, des vomissements, des diarrhées, des rougeurs, de l'eczéma, de l'urticaire, des maux de tête, de l'asthme, de l'œdème sur le visage et sur la gorge.

Intolérance alimentaire : réactions digestives inflammatoires, dues à une mauvaise absorption de certains aliments. Elle entraîne des symptômes similaires à l'allergie (des maux de ventre, des nausées, des vomissements, des gazes, des maux de tête, de la fatigue).

Accommodements raisonnables : elle consiste à prendre des mesures raisonnables pour s'adapter aux croyances et aux cultures.

Restrictions alimentaires : particularité alimentaire en lien avec un handicap ou une limitation physique.

CHAMPS D'APPLICATION

Cette politique s'adresse à la clientèle comme agente d'informations et aux membres du personnel qui veillent à son application.

FONDEMENTS REGLEMENTAIRES ET PHILOSOPHIQUES

Cette politique s'appuie sur :

- ▶ La loi sur Les services de garde éducatifs à l'enfance et les règlements du ministère de la Famille et des aînés (MFA) du Québec.
- ▶ Les recommandations du Guide alimentaire canadien, version mise à jour 2019
- ▶ Gazelle et Potiron du ministère de la Famille et des aînés (MFA) du Québec.
- ▶ Mieux vivre avec son enfant de la grossesse à deux ans par l'Institut national de santé publique du Québec (INSPQ)
- ▶ Les recommandations de Santé Canada, ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec et du ministère de l'Agriculture , des pêcheries et de l'alimentation du Québec (MAPAQ).

Une alimentation saine, c'est bien plus que les aliments que vous consommez. Cela concerne tant la manière dont vous mangez, l'endroit et le moment où vous mangez, que la raison pour laquelle vous mangez.¹

Le CPE a fait le choix d'avoir un service alimentaire dans chaque installation, afin de développer le goût de la découverte par les sens : la vue, l'odorat, le toucher et le goût. Ce choix permet de participer à des activités culinaires et de consommer la nourriture dans une ambiance chaleureuse dans son local en compagnie de ses camarades et de son éducatrice.

Chaque jour, le CPE Lacet de Bottine offre deux collations et un repas avec des choix équilibrés, selon le Guide alimentaire canadien. Les aliments proposés incluent une diversité et couvrent chaque catégorie d'aliments : les aliments protéinés, les fruits et légumes, les aliments à grains entiers. L'eau est la boisson favorisée tout au long de la journée. Les menus sont élaborés sur une période de cinq semaines et modifiés deux fois par année. Les menus d'automne-hiver sont offerts d'octobre à avril et les menus d'été sont en vigueur de mai à septembre. Les menus sont affichés à l'entrée de la cuisine et au sous-sol près de la porte du vestiaire.

Selon les standards du ministère de l'Agriculture, de pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), les normes d'hygiène de conservation et d'entreposage sont respectées lors de la préparation des repas.

¹ Guide alimentaire canadien

ROLES ET RESPONSABILITES

Le personnel éducateur

Son rôle :

Il constitue le premier intervenant en lien direct avec l'enfant et le parent. Il joue un rôle déterminant, à commencer par celui de modèle, puisqu'au-delà de la présentation des aliments, une attitude positive, une ouverture d'esprit et le maintien d'une ambiance agréable autour de la table influenceront grandement l'enfant dans son apprentissage de saines habitudes alimentaires.

Ses responsabilités :

- Favoriser une ambiance détendue et agréable autour de la table ;
- Éveiller la curiosité et susciter l'ouverture des enfants à l'égard d'une variété d'aliments sains ;
- Prévoir dans sa planification des activités touchant une saine alimentation et observer le comportement et le développement de chaque enfant en lien avec les saines habitudes alimentaires ;
- Aider l'enfant à reconnaître sa faim et sa satiété en lui posant des questions ou en lui disant :
 - Est-ce cela gargouille dans ton ventre ?
 - Est-ce que tu as une petite ou une grande faim ?
 - Je vais bientôt servir le yogourt, tu peux te garder une petite place.
 - Je vois que tu n'avais pas beaucoup faim aujourd'hui.
 - Je vois que tu avais beaucoup faim aujourd'hui.
 - Comment sais-tu que tu as assez mangé ?
- Préconiser le style d'intervention démocratique en laissant l'enfant déterminer la quantité d'aliments qu'il mangera, selon ses préférences ;
- Donner le choix à l'enfant de prendre ou non une collation ;
- Offrir de l'eau régulièrement ; chaque éducatrice a son pichet d'eau dans son local ;
- Respecter les règles d'hygiène lors de la manipulation des aliments ;
- Porter une attention particulière aux cartons d'allergie (rouge, vert, jaune et bleu) affichés sur les portes d'armoires dans tous les locaux (voir **ANNEXE I**) ;
- S'assurer à ce que l'enfant allergique ne soit pas en contact avec les aliments allergènes ;
- Donner l'Épipen ou le médicament si besoin ;
- Vérifier deux fois par année auprès du parent s'il y a des modifications à apporter au dossier de son enfant, en lien avec ses intolérances et allergies.
- Respecter le menu affiché ;

- Communiquer avec les parents sur l'expérience vécue ainsi que sur la nature et la quantité d'aliments consommés par l'enfant durant la journée ;
- Être présente dans son local pour éviter les risques d'étouffement ;
- Appliquer les recommandations pour éviter les étouffements :
 - Pour les moins de 2 ans, enlever la pelure des fruits (pomme, poire, pruneau, nectarine, pêche), enlever les pépins et noyaux, les râper ou les couper finement ;
 - Avant l'âge de 4 ans, les raisins doivent être coupés en quatre ;
 - Blanchir les légumes crus ;
 - Enlever la pelure du concombre pour la pouponnière et les 18 mois ;
 - À partir de 4 ans, on peut offrir les fruits en entier.

Attitudes éducatives :

Les attitudes que nous préconisons lors des repas ont pour objectif de transmettre aux enfants le plaisir de goûter.

- Prendre le temps de présenter ce que l'on mange, en faisant découvrir la nourriture par les sens (regarder, sentir, toucher) ;
- Encourager l'enfant à goûter en mettant une petite quantité dans son assiette. Pour le dessert, qui est considéré comme le complément du repas, on lui en donne, peu importe qu'il ait mangé peu ou pas le repas principal ;
- L'éducatrice invite les enfants à goûter. En aucun temps, l'enfant ne devrait être contraint de manger un aliment dont il n'a pas envie. Celle-ci ne les force jamais à terminer leur assiette, même pour la deuxième portion ;
- Ne pas utiliser les aliments en guise de récompense, de punition ou comme moyen de négociation ;
- Chaque aliment est offert à l'enfant dans son assiette. Pour ne pas décourager l'enfant qui mange peu, l'éducatrice lui en offre progressivement en petite quantité ;
- Lui permettre un temps raisonnable pour manger ;
- L'éducatrice demande à l'enfant d'être assis à la table pour manger et boire pendant les repas et collations ;
- L'éducatrice est un modèle, elle prend le temps de manger assis avec les enfants. Le repas est un moment privilégié où l'éducatrice et les enfants ont l'occasion d'échanger.

Responsable de l'alimentation

Son rôle :

La responsable de l'alimentation prépare les repas et les collations en ayant le souci de la variété, de la qualité nutritive, du bon goût et de l'apparence. Elle assure la sécurité alimentaire en tout temps par le respect des règles d'hygiène, de salubrité, de conservation et d'entreposage des aliments.

Ses responsabilités :

- Proposer des menus équilibrés ;
- Faire le choix des aliments, l'inventaire et les commandes ;
- S'assurer que les aliments servis aux enfants souffrant d'allergies alimentaires soient exempts de toute contamination allergène ;
- Afficher les menus de la semaine sur chaque étage pour permettre aux parents et enfants de les consulter ;
- Effectuer les mises à jour des fiches d'allergie qui sont dans les locaux et les distribuer ;
- Distribuer la quantité de nourriture suffisante pour chaque groupe ;
- Congeler les surplus n'étant pas sortis de la cuisine ;
- Jeter à la poubelle la nourriture qui arrive des locaux ;
- S'assurer de respecter les exigences relatives à l'hygiène, à l'entretien, à la conservation et à l'entreposage comme demandé par le MAPAQ ;
- Répondre aux questions des parents et des enfants sur l'alimentation offerte au CPE ;
- Réviser deux fois par année (avril-septembre) les menus à venir ; en proposant de nouvelles recettes afin de favoriser la découverte de nouveaux aliments et en optimisant les ressources alimentaires ;
- Prévoir deux menus de dépannage (**S.O.S CUISINE** affiché dans la cuisine), en cas d'impossibilité de se faire remplacer.

La direction

Son rôle :

La direction assure la planification, le contrôle, la coordination et la mobilisation à l'égard de l'implantation, de l'application et de la pérennité de la politique alimentaire. Le rôle de la direction représente donc le point d'ancrage de l'organisation alimentaire et le lien entre tous les intervenants.

Ses responsabilités :

- S'assurer que le personnel éducateur et le responsable de l'alimentation disposent d'outils, de ressources et du temps nécessaire pour effectuer les tâches relatives aux orientations de cette politique, cela dans les limites des ressources possibles ;
- S'assurer de transmettre au personnel, s'il y a lieu, les informations relatives aux besoins alimentaires spécifiques de chaque enfant ;
- Encourager, par des moyens concrets, la responsable de l'alimentation à participer à de la formation continue ou à des ateliers portant sur l'alimentation et de la soutenir.
- S'assurer, au besoin, de faire valider les menus par une ressource professionnelle qualifiée en nutrition, telle qu'une technicienne en nutrition, une nutritionniste ou diététicienne externe ;
- Mettre en place, au besoin, des mécanismes qui favoriseront le suivi et la pérennité de la politique alimentaire, comme la mise sur pied d'un comité alimentaire, incluant des réunions d'équipe avec les éducatrices et la responsable de l'alimentation.

Le conseil d'administration

Son rôle :

Le conseil d'administration définit les objectifs et les orientations du service alimentaire et statue sur l'adoption d'une politique alimentaire.

Ses responsabilités :

- Placer la qualité de l'alimentation au cœur des préoccupations lors des choix d'orientation et de ses prises de décision ;
- Appuyer les démarches et les initiatives de la direction qui visent la promotion de saines habitudes alimentaires dans les limites d'un budget disponible.

Les parents

Son rôle :

Prendre connaissance des menus et, s'il y a lieu, informer les membres du personnel des besoins alimentaires spécifiques de son enfant. En collaboration avec l'éducatrice, voir à favoriser de saines habitudes alimentaires pour son enfant.

Ses responsabilités :

S'assurer d'effectuer les suivis lorsque des changements surviennent en matière d'intolérance ou d'allergies alimentaires.

MODALITES D'APPLICATION

Alimentation des poupons de 0-18 mois

Nous tenons à mentionner que l'introduction des aliments est basée sur les recommandations du guide *Mieux Vivre avec notre enfant de la grossesse à 2 ans*.

Apprendre à manger représente une transition importante dans la vie d'un enfant. Cet apprentissage touche tous les aspects du développement et se révèle donc une expérience sensorielle et active en soi, ce qui inclut le plaisir de porter les aliments à la bouche et de les découvrir (voir **ANNEXE I**).

La qualité nutritive des repas

- Privilégier les grains entiers tout en tenant compte du coût. Le blé est privilégié lors des achats de pain, de pâtes alimentaires, de céréales à moins que le fournisseur ne puisse les approvisionner ;
- Pour préserver la valeur nutritive des légumes, ils sont blanchis. Les légumes frais sont favorisés lorsque le coût et la qualité sont convenables. Sinon, ils seront remplacés par des légumes congelés ou en conserves ;
- Des fruits frais sont offerts chaque jour à la collation du matin ;
- Diminuer l'apport de gras, de sucre et de sel dans la préparation des repas ;
- L'eau est la boisson privilégiée tout au long de la journée ;
- Le lait 3,25% est offert aux enfants de la pouponnière jusqu'à 2 ans. Pour les autres groupes, le lait 2% leur sont offerts. Il est servi à la fin du repas aux collations.

La gestion des allergies alimentaires, des intolérances et des restrictions alimentaires

Le traitement de ces particularités nécessite une attention particulière. Nous avons établi une procédure claire permettant d'appliquer de façon rigoureuse les moyens mis en place pour assurer la santé.

Vous trouverez en **ANNEXE II** les méthodes d'application des pratiques.

Routine proposée lors des repas et des collations

Pour respecter l'hygiène lors de ces moments de routines, quelques pratiques sont citées en **ANNEXE III**.

Les activités éducatives

Lors d'activité éducative utilisant des aliments, les pratiques d'hygiène doivent être appliquées pour veiller à la santé et sécurité des enfants. Voir **ANNEXE IV**.

La gestion d'événements spéciaux

Pour leur caractère unique et exceptionnel, l'anniversaire de l'enfant, les fêtes annuelles (comme l'Halloween, la Saint-Valentin, la collation des grands-parents, Noël, etc.) font l'objet d'une exclusion. Pour ces journées spéciales, les repas et collations servis doivent respecter les orientations de la présente politique. Voir **ANNEXE V**.

Responsables de l'application

La directrice adjointe aux services spécifiques est responsable de voir à l'application de la présente politique auprès des responsables de l'alimentation.
La directrice pédagogique s'occupe du volet concernant les pratiques éducatives auprès des éducatrices.

Évaluation et révision

La politique est révisée aux 5 ans ou plus tôt lorsque requis.

ANNEXE I

L'INTRODUCTION DES ALIMENTS EN POUPONNIÈRE

À la pouponnière, nous considérons que le parent est le premier éducateur de son enfant et le mieux placé pour connaître ses besoins et son rythme. L'introduction des aliments complémentaires se déroule en étroite collaboration avec le parent et l'éducatrice, et ce, dans le respect du rythme de chaque enfant.

Comme mentionné ci-haut, dans le Guide *MIEUX VIVRE avec son enfant de la naissance à 2 ans*, réalisé par l'Institut national de santé publique, il est recommandé de commencer à introduire les aliments complémentaires vers l'âge de 6 mois. À partir de ce moment, l'ordre d'introduction ne semble pas très important. En fait, il varie selon les coutumes et la culture de chaque pays. Au Québec, on commence habituellement par des aliments riches en fer. Par la suite, on inclut rapidement les légumes et les fruits qui sont riches en vitamine C, et qui aident à absorber le fer.

Ce qui est important, c'est d'offrir seulement un nouvel aliment à la fois, sans faire de mélange avant l'âge de 9 mois et de faire des choix d'aliments nutritifs et variés. Le lait maternel ou maternisé demeure l'aliment de base pendant la première année du poupon. Les autres aliments viendront compléter son alimentation.

Le parent est encouragé à remplir une fiche alimentaire et de nous informer dès qu'un nouvel aliment est intégré pour son enfant. Cette fiche est remise lors de l'inscription de son enfant en CPE.

Attitudes et pratiques éducatives

- L'alimentation chez le poupon est primordiale afin d'assurer un bon développement global ;
- L'éducatrice doit assurer que ce moment de vie se déroule dans une atmosphère chaleureuse ;
- Pour le poupon qui est en acquisition de l'autonomie aux moments des repas, l'éducatrice se veut réconfortante et accompagne personnellement chacun d'eux, individuellement. C'est un moment privilégié où l'on encourage l'enfant à goûter, à découvrir les aliments et partager avec lui le plaisir de manger ;
- L'éducatrice respecte le poupon qui démontre des signes de satiété : tourne la tête, repousse le biberon, le bol ou les aliments. Ils seront retirés sans obliger le poupon à boire ou à manger plus et sans faire de commentaires négatifs ;
- Dès que l'enfant démontre la volonté de saisir les aliments par lui-même, l'éducatrice encourage son intérêt vers la découverte et l'autonomie ;
- Chaque éducatrice établit une routine personnalisée avec l'enfant au niveau de la prise du repas, et ce, grâce à ses observations, à une planification appropriée pour

chacun et surtout grâce aux informations fournies par le parent sur sa routine à la maison ;

- Pour respecter le rythme de chaque enfant, nous demandons que tout nouvel aliment soit introduit à la maison par les parents. Les parents ont la responsabilité de nous aviser au fur et à mesure de tout changement concernant l'alimentation de leur enfant.
- Les boires sont toujours effectués sous surveillance constante du personnel et donnés en position assise ou semi-assise ;
- On ne sert pas de betterave, d'épinards et de navet avant l'âge de 9 mois et de miel, pasteurisé ou non, avant l'âge de 12 mois.

ANNEXE II

LA GESTION DES ALLERGIES ALIMENTAIRES, INTOLÉRANCES ET RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

Le nombre croissant d'allergies et d'intolérances chez notre clientèle nécessite que certaines règles et procédures soient mises en application et respectées.

Tous les enfants qui ont des particularités alimentaires sont identifiés (avec nom, photo, particularité, le n° de leur local et les jours de présence au CPE) sur des cartons de couleur (rouge, jaune, vert, bleu) exposés à la vue dans la cuisine et chacun des locaux. Le CPE peut faire une demande de subvention lorsque l'enfant a plus de trois aliments allergènes ou selon la gravité de l'allergie lorsqu'elle est confirmée par le médecin.

Allergie → Carton rouge

- Le CPE affiche la photo de l'enfant dans chaque local et dans la cuisine par numéro de salle, en mentionnant clairement son allergène ;
- La photo de l'enfant allergique est également exposée dans son local et est surdimensionnée par rapport à celles des enfants intolérants à certains aliments ;
- Le parent doit faire remplir par le médecin une feuille précisant ses réactions et les recommandations en cas de réaction allergique au dos ou à côté de son affiche ;
- Si l'enfant a un auto-injecteur (Épipen), il n'est pas entreposé sous clef, il doit être hors de la portée des enfants, mais à la vue et facilement accessible pour l'adulte ;
- Avant de servir la collation et le dîner, il est important de toujours vérifier si un enfant ne présente pas d'allergie alimentaire.
- La responsable de l'alimentation doit :
 - Fournir à l'enfant allergique un aliment en remplacement de celui offert au menu régulier ;
 - Servir toujours la nourriture du dîner dans un bac identifié à son nom. Ce bac contient de la vaisselle et des ustensiles différents (rouges) pour éviter la contamination ;
 - Identifier le plat de l'enfant allergique ou intolérant d'une fiche à son nom ;
 - Pour les collations, une fiche rouge avec photo est envoyée avec l'aliment ;
- Pour éviter que l'enfant allergique soit en contact avec l'allergène :
 - Servir toujours en premier les enfants qui ont des allergies ;
 - Pour l'enfant qui est présent tous les jours, pendant le repas le faire asseoir à proximité de l'adulte pour éviter qu'il ne touche à l'assiette de son voisin ;
 - À la pouponnière, l'asseoir dans une chaise haute ;
 - Dans le groupe des 18 mois et plus, placer une petite table à côté pour l'éloigner des autres, tout en étant avec eux ;

- Nettoyer les rebords et dessous de la table ainsi que les chaises. Balayer et laver le plancher là où les substances allergènes auraient été renversées ;
- Sortir les tabliers, la vaisselle et la nourriture du local ;
- S'assurer que tout est propre avant que l'enfant descende de sa chaise ou qu'il revienne dans sa zone repas ;
- Selon l'âge de l'enfant ou de la nature de l'allergie, il est important d'évaluer la situation et de prévoir du personnel supplémentaire ou de soutien pour ces périodes si nécessaire ;
- Les aliments contenant des arachides et des noix sont éliminés du CPE ;
- Ne jamais prendre un risque et offrir un aliment lorsqu'il est écrit "**peut contenir**" à moins d'une autorisation faite par le médecin ;
- Si le parent a des allergies alimentaires, le médecin recommande de ne pas donner l'aliment à son enfant avant l'âge de 5 ans. On traite ce dernier de la même manière que l'enfant allergique ;
- Aucune nourriture apportée de la maison ne peut être servie aux enfants

Intolérance alimentaire ou restriction alimentaire → Carton jaune

L'enfant qui présente une intolérance à un aliment ou une restriction alimentaire **certifiée par un médecin** nécessite également une attention particulière, afin de préserver sa santé. Le parent doit accepter également que le CPE affiche la photo de son enfant, afin de bien identifier son intolérance ou sa restriction alimentaire.

- Un carton jaune avec photo est envoyé avec les aliments adaptés pour l'enfant intolérant.

Accommodements raisonnables → Carton vert

Lorsqu'une demande est faite pour un accommodement en lien avec des valeurs ou des croyances des parents, il est nécessaire d'avoir une discussion avec celui-ci afin de déterminer les impacts de cette demande :

- Coût et accessibilité des aliments ;
- Temps consacré à la préparation ;
- Entreposage des aliments ;
- Cohérence avec la vision, la mission et les valeurs du CPE.

Si ces mesures sont raisonnables, sans contrainte excessive et qu'elles n'entravent indûment l'exploitation de l'entreprise sans imposer de frais excessifs, le CPE accommode le parent, en trouvant des solutions.

Par contre, le parent doit accepter qu'on affiche la photo de son enfant ainsi que la recommandation afin que le personnel soit au courant.

- La responsable doit en tout temps prévoir un aliment de remplacement ;
- Un carton vert avec photo est envoyé avec les aliments adaptés pour l'enfant ayant un accommodement.

Recommandations spéciales → Carton bleu

L'enfant présente des recommandations spéciales prescrites par un professionnel comme :

- une sauce épaissie ;
- des pâtes blanches ;
- enfant qui s'étouffe facilement.

Le parent doit accepter qu'on affiche la photo de son enfant ainsi que la recommandation afin que le personnel soit au courant.

Un carton bleu avec photo est envoyé avec les aliments adaptés pour l'enfant.

Pour un enfant ayant une allergie et une recommandation, on met le carton rouge, car c'est l'allergie en premier. L'écriture peut être mise en bleue. Même chose dans le cas d'accommodement avec une recommandation, on met le carton vert et l'écriture en bleue. On ne fait pas deux cartons.

ANNEXE III

ROUTINE PROPOSÉE LORS DES REPAS ET COLLATIONS

- L'éducatrice se lave les mains, ainsi que celles des enfants avant les repas et les collations ;
- Toujours nettoyer et désinfecter la surface de la table et mettre une nappe propre (laver après chaque usage). Les tablettes des chaises hautes doivent être lavées au lave-vaisselle. La chaise devra être désinfectée manuellement par l'éducatrice ;
- Selon l'âge, les enfants peuvent aider à la distribution des assiettes, des verres de lait, des débarbouillettes, etc. ;
- L'éducatrice met la nourriture dans les assiettes des enfants pour éviter que les enfants contaminent la nourriture ;
- Laisser la lumière du local ouverte pour que l'enfant puisse bien voir ce qu'il y a dans son assiette ;
- Chaque éducatrice doit rincer sa vaisselle dans son local et rapporter sa vaisselle dans son bac à la responsable de l'alimentation. Elle jette les restes dans un contenant de plastique au lieu de les mettre dans le sac de poubelle ;
- Lors des collations, servir le lait de l'enfant dans son verre qui a servi à l'eau durant la journée, et après utilisation, elle doit le mettre à laver ;
- Remettre à chaque enfant après la collation et le repas une débarbouillette pour le lavage des mains et du visage.

ANNEXE IV

ACTIVITÉS ÉDUCATIVES

L'utilisation de matériel comestible n'est pas utilisée comme matériel d'arts plastiques ou de manipulation, elle transmet un message ambigu à propos de l'utilisation adéquate de la nourriture. Aussi, il y a des conséquences possibles pour la santé (salubrité) et la sécurité (danger d'étouffement), car souvent les conditions minimales ne sont pas respectées. Du point de vue éthique, cela peut choquer certains individus.

Par contre, l'utilisation d'ingrédients alimentaires pour la transformation en recette de pâte à modeler, de pâte de sel, de "goops" ou de glue est acceptée.

Pour les 2 ½ ans et plus, l'utilisation restreinte et occasionnelle pour des expériences scientifiques sera permise. Par exemple :

- Volcan (bicarbonate de soude et vinaigre) ;
- Céleri qui devient coloré ;
- Sel/poivre/épice ;
- Colorant alimentaire ;
- Huile végétale.

Lors des thématiques saisonnières, il est possible de présenter des aliments aux enfants pour en faire l'observation dans le cadre d'expérience de science nature et d'en faire une dégustation ou une transformation dans une recette.

Lorsqu'une éducatrice fait une activité culinaire avec son groupe, les mesures d'hygiène s'appliquent : nettoyage des surfaces de travail et le lavage de mains. De plus, faire porter aux enfants lors de la manipulation d'aliments qui seront consommés un filet pour couvrir leurs cheveux. Chaque enfant doit avoir le sien, il peut être conservé dans une enveloppe identifiée à son nom pour une utilisation ultérieure. Les changer au besoin.

En cas de gastroentérite, il n'y a aucune activité culinaire avec les enfants.

L'éducatrice doit :

- Faire approuver les recettes par la responsable de l'alimentation au moins une semaine à l'avance, afin de vérifier les ingrédients qui pourraient causer des réactions allergiques et de s'assurer que les recettes respectent la présente politique ;
- Prendre entente avec la responsable de l'alimentation quelques jours avant l'activité, afin de prévoir le moment le plus favorable. Un registre de réservation facilite la communication ;

- Pour la préparation de la recette, les éducatrices doivent aller mesurer les quantités la veille (en PM) ou le matin avant 9 h lors de la journée même de l'activité culinaire. Attention ! Utiliser une tasse à mesurer différente pour chaque ingrédient afin d'éviter les contaminations croisées (allergie). Mettre les ingrédients dans des contenants hermétiques et les conserver dans un plateau, à la cuisine.

Activités de cuisine

Nous avons planifié faire une activité de cuisine...



Nom de l'éducatrice	Groupe des:	Activité prévue le:	Recette:	Autres dates	Confirmation par la responsable de l'alimentation

ANNEXE V

GESTION D'ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

Anniversaire de l'enfant :

- Pour souligner l'anniversaire des enfants (sauf en cas de pandémie), les parents, s'ils le désirent, sont invités à venir partager soit le dîner ou la collation de l'après-midi avec son enfant.
- En pouponnière, nous invitons les parents à la collation de l'après-midi seulement et par respect pour l'enfant, nous suggérons au parent de repartir avec son enfant pour éviter une 2e séparation.
- La responsable de l'alimentation prépare un gâteau (format muffin) pour l'enfant fêté, à l'exception des poupons à qui on servira le complément de repas prévu au menu.
- Bien qu'une collation ou un dessert soit prévu, l'éducatrice valorise l'enfant fêté, le met en vedette, on met l'accent sur la chanson d'anniversaire.
- Pour des raisons de sécurité liées aux allergies alimentaires et d'équité entre les enfants, aucun dessert ou aliment provenant de l'extérieur ne sera accepté.

Rassemblement lors des fêtes annuelles

- À certaines occasions, les membres de la famille sont invités à venir partager un moment spécial avec nous. Les responsables de l'alimentation ont déterminé un menu différent pour chaque événement en respectant les orientations de la présente politique.
- En aucune occasion, on ne peut servir de la nourriture cuisinée à l'extérieur du CPE. (par exemple : buffet où chacun apporte un plat)