

1. Planifications des repas/menus

Intention : Des repas nutritifs et bien équilibrés sont proposés aux enfants. Les menus tiennent compte des normes de la *Loi 2014 sur la garde d'enfants et la petite enfance* (LGEPE) et sont revus par un professionnel formé en nutrition de manière à ce que la nourriture réponde aux besoins nutritionnels de chaque enfant.

Pédagogie vivante : « Les programmes de la petite enfance peuvent de diverses manières influencer positivement sur la santé et le bien-être de l'enfant, par exemple : en offrant des boissons et des aliments nutritifs tenant compte des préférences familiales et culturelles ; en proposant des environnements alimentaires positifs avec des aliments et des portions qui répondent aux indices de faim et de satiété émis par les enfants ; en augmentant l'activité physique des enfants et en diminuant le temps consacré à des activités sédentaires ; en respectant les rythmes physiologiques et biologiques variés de chaque enfant, leurs besoins de jeux vigoureux, de repos et de calme, et en trouvant des façons de soutenir ces rythmes et ces besoins. » (*Comment apprend-on? – Pédagogie de l'Ontario pour la petite enfance*, p. 29)

Ne satisfait pas aux exigences	Satisfait aux exigences	Surpasse les exigences
<p>Les menus ne sont pas planifiés conformément aux normes de la LGEPE : Les menus ne sont pas planifiés de manière à comprendre les portions requises des groupes alimentaires ci-dessous :</p> <p>Une portion de produit céréalier Deux portions du groupe alimentaire légumes et fruits Une portion de lait et (ou) substituts Une portion de viande et (ou) substituts</p> <p>Les menus de la semaine en cours et suivante ne sont pas affichés Aucun menu pour la semaine en cours et suivante n'est affiché dans un endroit accessible aux familles.</p> <p>Les enfants ne sont pas nourris conformément aux normes de la LGEPE La nourriture que la garderie propose aux enfants ne répond pas aux normes de la <i>Loi sur les garderies de l'Ontario</i>.</p>	<p>Les enfants sont nourris proportionnellement au temps qu'ils passent à la garderie Un enfant qui est confié à la garderie pendant six heures ou plus a droit à un repas et à deux collations.</p> <p>Les menus décrivent clairement les aliments servis énumérant les principaux ingrédients Les familles peuvent consulter la liste des ingrédients. Par exemple, soupe aux haricots et aux légumes, petit pain à grains entiers avec du beurre, bâtonnets de carottes et poivrons avec une trempette à base de yogourt grecque, cantaloup et lait.</p> <p>Les fruits servis sont identifiés chaque jour La liste complète des fruits qui sont servis durant la journée, notamment lors des collations et du repas du midi, est affichée dans un endroit accessible aux familles, documentée et gardées pendant au moins 30 jours.</p>	<p>La garderie a visité l'emplacement de préparation alimentaire du traiteur La garderie a visité l'emplacement du traiteur et reçu une copie du rapport d'inspection de la santé publique régionale les concernant. (Sous-élément potentiellement non applicable)</p> <p>Au moins trois types d'aliments sont offerts chaque semaine La nourriture proposée ne se limite pas aux mêmes types d'aliments toute la semaine. Les enfants sont exposés à des textures, senteurs et goûts différents. Par exemple, aux pâtes, rôtis, sautés.</p> <p>Un légume vert foncé ou orange est proposé chaque jour lors des repas ou collations Les menus ou les collations comprennent un légume vert ou orange par jour. Par exemple, poivrons oranges avec houmous pour la collation ou du pak-choï dans un sauté pour le repas du midi.</p>

<p>25 % des aliments ne sont pas décrits dans le menu 25 % des ingrédients du repas principal ne sont pas énumérés sur le menu.</p>	<p>Il y a toujours de l'eau disponible dans la salle Les enfants ont toujours accès à de l'eau. Ceci peut être documenté sur le menu, ou une cruche d'eau ou des bouteilles d'eau sont disponibles dans la salle de jeu lors de l'évaluation.</p> <p>Le menu est planifié en fonction des groupes d'âge Les menus pour les poupons et les bambins sont adaptés pour répondre aux besoins des enfants, le cas échéant. Par exemple, les carottes sont cuites pour les amollir et les rendre plus faciles à manger.</p>	<p>Les menus sont revus annuellement par un diététiste ou un membre de la Canadian Society of Nutrition Management (CSNM) Un diététiste ou un membre de la Canadian Society of Nutrition Management (CSNM) examine les menus annuellement pour veiller à ce que les besoins nutritionnels des enfants soient satisfaits.</p> <p>La lettre courante du diététiste ou du membre de la CSNM peut être consultée La lettre reçue du diététiste ou du membre de la Canadian Society of Nutrition Management (CSNM) au cours de la dernière année est affichée dans un endroit accessible aux familles.</p> <p>Preuve que les recommandations faites par le diététiste ou le membre de la CSNM sont mise en œuvre Les modifications aux menus sont visibles afin de signifier que la garderie a mis en œuvre les recommandations. Ces changements sont incorporés au menu courant. (Sous-élément potentiellement non applicable)</p>
--	---	--

2. Exigences concernant les repas

Intention : Les menus planifiés sont mis en œuvre pour fournir aux enfants des repas et collations conformes à la *Loi 2014 sur la garde d'enfants et la petite enfance* (LGEPE). Les portions sont planifiées et proposées selon le stade de développement et l'âge des enfants. Les familles reçoivent des ressources les aidant à offrir des repas nutritifs et bien équilibrés à leurs enfants.

Ne satisfait pas aux exigences	Satisfait aux exigences	Surpasse les exigences
<p>Le repas ne satisfait pas aux exigences décrites dans l'introduction Le repas ne satisfait pas à toutes les exigences de la <i>Loi sur les garderies de l'Ontario</i>.</p> <p>Le repas contient une forte teneur en sucre, gras ou sel Plus de trois repas dans la semaine contiennent une forte teneur en sucre, gras ou sel. Par exemple, croquettes de poulet, bâtonnets de poisson, hot dogs.</p> <p>La quantité de nourriture proposée aux enfants ne convient pas à leur développement Les portions conviennent à l'âge des enfants, mais non à leur stade de développement. Par exemple, seulement deux boulettes de viande sont servies aux enfants d'âge scolaire.</p>	<p>Les enfants qui en font la demande obtiennent plus de nourriture Il y a suffisamment de nourriture pour que les enfants puissent manger une deuxième portion.</p> <p>La quantité de nourriture proposée aux enfants répond à leurs besoins individuels La quantité de nourriture servie répond aux besoins individuels des enfants.</p> <p>Lors de la journée d'évaluation, le repas principal répond au moins aux exigences qui suivent : Le jour de l'évaluation, le repas principal comprend tous les groupes alimentaires ci-dessous :</p> <p>Une portion de produit céréalier Deux portions du groupe alimentaire légumes et fruits Une portion de lait et (ou) substituts Une portion de viande et (ou) substituts</p>	<p>La garderie propose un ou des menus de substitution Le ou les menus proposent un choix pour répondre aux besoins individuels lorsque trois enfants ou plus ont le même besoin alimentaire. Par exemple, végétarien, halal ou sans lactose. (Sous-élément potentiellement non applicable)</p> <p>Le Guide alimentaire canadien en vigueur est affiché dans un endroit public Le Guide alimentaire canadien est affiché dans un endroit accessible aux familles.</p> <p>Les parents ont accès à des ressources sur les repas sains Les familles ont accès à des ressources sur les repas sains qu'elles peuvent apporter à la maison. Par exemple, des bulletins, des dépliants.</p>

3. Planification et exigences relatives aux collations

Intention : Les collations planifiées et proposées aux enfants présentent une valeur nutritive, et sont examinées par un professionnel formé en nutrition. Elles varient pendant la semaine de sorte que les enfants ne mangent pas tous les jours la même chose. Les besoins individuels des enfants sont satisfaits, et la période de collation convient à la fois au développement et à l'âge des enfants.

Ne satisfait pas aux exigences	Satisfait aux exigences	Surpasse les exigences
<p>Aucune collation n'est proposée aux enfants La garderie ne propose pas de collation aux enfants qui sont confiés à sa garde.</p> <p>Les menus de collations de la semaine en cours et suivante ne sont pas affichés Aucun menu de collation pour la semaine en cours et suivante n'est affiché dans un endroit accessible aux familles.</p> <p>La collation contient une forte teneur en sucre, gras ou sel Plus de trois éléments de collation proposés dans la semaine contiennent une forte teneur en sucre, gras ou sel. Par exemple, bretzels, céréales à flocons sucrés, biscuits pattes d'ours et crème glacée.</p> <p>La collation contient moins de deux groupes alimentaires Les enfants n'ont pas accès à des aliments d'au moins deux groupes alimentaires. Par exemple, pommes et eau.</p>	<p>Les collations sont constituées d'aliments nutritifs qui contribuent et répondent aux besoins des enfants Les aliments servis dans les collations favorisent les besoins nutritionnels des enfants. Par exemple, yogourt avec des tranches de pommes.</p> <p>Le moment choisi pour la collation convient à la majorité des enfants Les collations varient selon les besoins du groupe.</p> <p>Le menu hebdomadaire des collations propose au moins trois types d'aliments Au moins trois types de collations sont proposés pendant la semaine. Par exemple, du fromage avec des craquelins, du houmous avec du pain pita, et du beurre de pois avec du pain de blé entier.</p> <p>Les enfants qui en font la demande obtiennent plus de nourriture Il y a suffisamment de nourriture pour que les enfants puissent manger une deuxième portion à tout le moins.</p>	<p>Une troisième collation est planifiée et documentée La troisième collation doit être documentée et peut être composée d'un seul groupe alimentaire. La documentation peut être faite par le biais d'une déclaration générale énumérant les aliments proposés aux enfants. Remarque : ne s'applique pas aux programmes de demi-journée, ni aux programmes de jardin d'enfants et d'âge scolaire pendant l'année scolaire. (Sous-élément potentiellement non applicable)</p> <p>Les collations du matin et de l'après-midi comprennent trois groupes alimentaires Les collations du matin et de l'après-midi comprennent trois groupes alimentaires. Par exemple, céréales, lait et pommes.</p> <p>Preuve que de l'eau ou du lait accompagnent toutes les collations quotidiennes Les enfants ont le choix entre du lait ou de l'eau avec les collations servies dans la journée. Ceci est documenté sur le menu.</p>

<p>Le jus proposé n'est pas fabriqué à 100 % de fruits véritables Le jus n'est pas fabriqué à partir de véritables fruits. Par exemple, jus de pommes avec sucre ajouté plutôt que jus de pommes pur à 100 %. Le jus de fruits obtenu à partir d'un concentré doit contenir seulement du jus et de l'eau pour être considéré comme équivalent au jus de fruits pur à 100 %. (Sous-élément potentiellement non applicable)</p>		<p>Les menus de collations sont revus annuellement par un diététiste ou un membre de la CSNM Les menus de collations sont revus annuellement par un diététiste ou un membre de la CSNM pour que les besoins nutritionnels des enfants soient respectés.</p> <p>Preuve que les recommandations faites par le diététiste ou le membre de la CSNM sont mise en œuvre Les modifications aux menus sont visibles afin de signifier que la garderie a mis en œuvre les recommandations. Ces changements sont incorporés au menu de collations courant. (Sous-élément potentiellement non applicable)</p>
---	--	---

4. Les adaptations aux menus/collations

Intention : À l'aide d'aliments nutritifs, la garderie adapte les menus et les collations pour les enfants qui ont des allergies, des intolérances alimentaires, des besoins particuliers ou médicaux, ou qui suivent des régimes alimentaires spéciaux ou encore dont les parents expriment des préférences ou des pratiques. Ces modifications sont à jour et indiquées dans toutes les salles de jeu de la garderie. Les éléments adaptés sont étiquetés pour que le personnel soit au courant des changements.

Ne satisfait pas aux exigences	Satisfait aux exigences	Surpasse les exigences
<p>Les menus ou collations adaptés de la semaine en cours et suivante ne sont pas affichés dans l'espace de préparation alimentaire Les menus ou collations adaptés de la semaine en cours et suivante ne sont pas affichés dans un endroit accessible aux familles ni dans l'espace de préparation alimentaire.</p> <p>La liste des besoins alimentaires particuliers à certains enfants n'est pas affichée dans chaque salle de jeu La liste complète des enfants de la garderie qui ont des besoins diététiques particuliers n'est pas affichée dans chaque salle de jeu.</p> <p>La consistance des aliments n'est pas modifiée pour répondre aux habiletés des enfants à se nourrir Les éléments du menu ne sont pas adaptés aux besoins des enfants. Par exemple, la consistance des aliments servis aux poupons n'est pas suffisamment lisse.</p>	<p>Les menus et collations sont variés et bien adaptés aux enfants Tous les repas sont adaptés pour les enfants ayant des régimes alimentaires particuliers en raison d'allergies, d'intolérances, de besoins spéciaux ou médicaux ou de pratiques. Les modifications varient. Par exemple, hamburger végétarienne, tofu, lentilles.</p> <p>Les adaptations d'aliments et boissons sont étiquetées afin d'assurer que la nourriture est servie aux enfants appropriés Les aliments adaptés sont étiquetés au nom des enfants visés pour que tout le personnel en connaisse les destinataires. Les aliments doivent être étiquetés jusqu'à ce qu'ils soient servis à l'enfant. Si plus d'un enfant reçoivent la même adaptation, tous les enfants visés doivent être indiqués sur l'aliment. Le personnel peut également utiliser une liste annexée à un plateau ou un chariot, tant qu'il est directement à côté d'eux et que l'aliment est étiqueté avec l'adaptation. Par exemple, un bol est étiqueté « Halal » et le personnel dispose d'une liste des enfants qui reçoivent cette adaptation.</p>	<p>Les menus et collations adaptés sont constitués d'éléments en apparence similaire à ceux servis aux autres enfants On tente de faire en sorte que les aliments de substitution ressemblent à ceux qui sont servis dans le menu ordinaire. Par exemple, on servira du poulet haché à un enfant qui ne peut pas manger du bœuf haché.</p> <p>Preuve que les exigences alimentaires propres à chaque enfant sont revues et mises à jour trimestriellement La liste complète des allergies et restrictions alimentaires des enfants est affichée dans chaque salle de jeu et datée. Preuve que chaque affichage est mis à jour à mesure que les besoins des enfants changent ou que de nouveaux enfants sont inscrits au programme, ou au moins tous les quatre mois.</p> <p>La garderie offre des adaptations de breuvages lorsque requis La garderie propose des boissons adaptées aux enfants qui ont des besoins diététiques spéciaux.</p>

Les menus et les collations adaptés sont affichés et gardés pendant 30 jours

Les adaptations de menus sont affichées dans un endroit accessible aux familles et gardées pendant 30 jours.

La garderie offre des adaptations d'aliments lorsque requis

La garderie propose des aliments adaptés aux enfants ayant des besoins diététiques spéciaux.

La valeur nutritive des menus et collations adaptés équivaut à celle des menus et collations ordinaires

Les aliments adaptés ont une valeur nutritionnelle similaire aux autres aliments qui sont servis.

Une liste des enfants inscrits et de leurs régimes alimentaires individuels est affichée ; elle comporte notamment :

La liste des besoins diététiques particuliers des enfants, qui est mise à jour à mesure que ces besoins changent ou que de nouveaux enfants sont inscrits au programme.

	<p>Elle comprend notamment :</p> <ul style="list-style-type: none">Le nom de l'enfantLa description des restrictions alimentairesLa liste de chaque group Par exemple, tous les enfants du même groupe d'âge ou de la même salle de jeu doivent être regroupés ensemble et non pas dispersés dans la liste.La date de la mise à jour de cette listeL'aide médicale ou l'action requise après avoir été exposé à des aliments auxquels il est allergique ou qu'il ne peut consommerUne mise à jour semestrielle	
--	---	--

5. Substitutions d'aliments

Intention : La garderie fournit aux enfants des options nutritives variées lorsque la nourriture et les boissons planifiées ne sont pas disponibles.

Ne satisfait pas aux exigences	Satisfait aux exigences	Surpasse les exigences
<p>Aucune substitution n'est fournie au groupe lorsque la nourriture planifiée n'est pas disponible Les enfants n'ont pas d'option si un aliment normalement offert au groupe n'est pas disponible.</p> <p>Aucune substitution n'est fournie pour un enfant en particulier lorsque la nourriture planifiée n'est pas disponible Les enfants qui ont des allergies ou restrictions alimentaires n'ont pas d'option si un aliment normalement offert n'est pas disponible.</p> <p>Les substitutions d'aliments sont toujours semblables Les enfants mangent toujours la même chose en cas de substitution.</p>	<p>Toutes les substitutions d'aliments pour le groupe sont affichées et gardées pendant 30 jours Les substitutions d'aliments sont affichées dans un endroit accessible aux familles et gardées pendant 30 jours.</p> <p>Les substitutions d'aliments pour un enfant en particulier sont affichées et gardées pendant 30 jours Les substitutions d'aliments qui sont faites pour des enfants en particulier sont affichées dans un endroit accessible aux familles et gardées pendant 30 jours.</p> <p>La garderie fournit les substitutions d'aliments et de boissons La garderie propose des substituts pour les aliments et les boissons qui ne sont pas disponibles.</p>	<p>La valeur nutritive des aliments de substitution équivaut à celle des aliments normalement offerts Lorsqu'un aliment ou une boisson planifiée est substitué faute de disponibilité, l'aliment ou la boisson de rechange présente une valeur nutritionnelle équivalente. Par exemple, si les bananes ne sont pas assez mûres, on les remplace par des pommes.</p> <p>Les substitutions d'aliments sont variées Les aliments de substitution changent de jour en jour.</p> <p>La garderie met en réserve des aliments non périssables en cas d'urgence La garderie met en réserve des aliments non périssables pour remplacer le repas du midi qui est en retard, ou un repas ou une collation gâté. Par exemple, des fèves ou des légumes en conserve. Il n'est pas nécessaire que les aliments répondent à toutes les exigences de groupes alimentaires, cependant, il devrait y avoir assez de nourriture pour tous les enfants.</p>

6. Préparation, manipulation et manutention de la nourriture

Intention : Les aliments sont manipulés de manière saine, sécuritaire et salubre. Certain personnel est formé dans la préparation sécuritaire des aliments sans égard au poste qu'ils occupent. À la garderie, les enfants consomment des aliments sans pesticides ni contaminants.

Ne satisfait pas aux exigences	Satisfait aux exigences	Surpasse les exigences
<p>La manipulation de la nourriture est insalubre Le personnel ne suit pas les politiques et procédures relatives à la manipulation salubre des aliments.</p> <p>Les aliments et les boissons sont chauffés dans des bouteilles de plastique ou de mélamine Les aliments et les boissons sont chauffés dans des contenants ou de la vaisselle de plastique ou de melamine.</p> <p>Les aliments entrent en contact avec des surfaces, notamment des planches à découper, qui ne sont pas nettoyées et désinfectées afin d'éliminer la contamination croisée Les surfaces ne sont pas désinfectées après chaque usage.</p> <p>Les préparations pour les poupons sont servies plus de deux heures après avoir été chauffées Le personnel sert des préparations pour nourrissons qui ont été chauffées plus de deux heures auparavant. (Sous-élément potentiellement non applicable)</p>	<p>Les fruits et les légumes sont lavés avant d'être servis aux enfants Les fruits et les légumes sont lavés pour éliminer les contaminants et les pesticides.</p> <p>La nourriture est emballée ou couverte pendant sa manutention à partir de l'espace de préparation alimentaire La nourriture est protégée durant la manutention. Par exemple, à l'aide d'une pellicule plastique, de papier d'aluminium, d'un contenant avec un couvercle.</p> <p>La routine en vigueur de la santé publique régionale pour le lavage de mains est affichée Les procédures de lavage des mains sont affichées et respectées comme l'entend la santé publique régionale.</p> <p>Les préparateurs d'aliments suivent une formation sur la manipulation sécuritaire des aliments au moins tous les cinq ans Les membres du personnel qui préparent les aliments ont obtenu une attestation à cet égard au cours des cinq dernières années.</p>	<p>La ou le superviseur passe en revue annuellement les meilleures pratiques de préparation hygiénique des aliments avec le ou les préparateurs d'aliments La ou le superviseur passe en revue les attentes en matière de manipulation des aliments avec tous les préparateurs pour faire en sorte qu'ils suivent les meilleures pratiques.</p> <p>Plus d'un membre du personnel a suivi une formation sur la manipulation sécuritaire des aliments Plus d'un membre du personnel a suivi une formation sur la manipulation sécuritaire des aliments sans égard au poste qu'ils occupent au centre.</p> <p>Le certificat de manipulation hygiénique des aliments est affichée et visible L'attestation de manipulation hygiénique des aliments est affichée dans un endroit accessible aux familles.</p> <p>La température des aliments est documentée quotidiennement Le personnel prend en note la température des aliments tous les jours pour veiller à ce qu'ils soient entreposés et servis aux enfants à la bonne température.</p>

Il n'y a ni savon ni essuie-tout dans la zone de lavage des mains de l'espace de préparation alimentaire

L'espace de préparation alimentaire n'est pas suffisamment provisionné en savon pour les mains et en essuie-tout.

7. Santé et sécurité dans la cuisine/l'espace de préparation alimentaire

Intention : La cuisine et l'espace de préparation alimentaire sont sécuritaires pour le personnel et ne présentent aucun danger. Toutes les sections sont entretenues de manière hygiénique afin d'empêcher la contamination croisée. Les aliments ouverts sont entreposés dans des contenants scellés pour maîtriser les infestations de rongeurs ou d'insectes.

Ne satisfait pas aux exigences	Satisfait aux exigences	Surpasse les exigences
<p>Dangers observés La cuisine n'est pas sécuritaire. Par exemple, les planchers sont glissants, les portes d'armoire sont brisées, le rangement des couteaux et du liquide à vaisselle n'est pas approprié.</p> <p>Les éléments qui suivent ne sont pas entretenus de manière hygiénique : Chacun des éléments qui suivent n'est pas entretenu de manière hygiénique.</p> <p>L'espace de préparation alimentaire ou la cuisine L'espace d'entreposage des aliments L'équipement de cuisine</p>	<p>Tout l'équipement et toutes les sections de la cuisine/de l'espace de préparation alimentaire sont :</p> <p>Gardés en bon état</p> <p>Organisés</p> <p>Les produits alimentaires ouverts sont entreposés dans des contenants scellés Par exemple, en utilisant des contenants en plastique scellés, des sacs de rangement à fermeture éclair correctement scellés, ou une attache qui ferme hermétiquement l'ouverture du sac.</p> <p>Les armoires sont étiquetées Les armoires sont étiquetées à l'extérieur pour faciliter l'accès du personnel à l'équipement de cuisine et aux ustensiles.</p>	<p>La liste de contrôle de nettoyage et de désinfection est affichée, datée et signée par le personnel chaque semaine Il y a une liste de contrôle détaillant ce qui a été nettoyé. La liste de contrôle est signée et (ou) paraphé par le personnel et clairement daté.</p> <p>Les rappels d'aliments/avis d'allergies alimentaires sont affichés Le personnel affiche les alertes aux allergies et les rappels d'aliments régionaux dans un endroit accessible aux familles.</p> <p>L'espace de préparation alimentaire est séparé du reste de la garderie Si l'espace de préparation alimentaire se trouve dans une salle de jeu, elle est isolée du reste de la garderie de sorte que les enfants n'y aient pas accès. Il est acceptable d'utiliser une barrière de sécurité ou une barricade sécuritaire. L'espace de préparation alimentaire est limité à la préparation des aliments. (Sous-élément potentiellement non applicable)</p>