

# Programme de bonne nutrition des élèves

## Exigences pour la manipulation sécuritaire des aliments selon l'équipement disponible

Tous les programmes de bonne nutrition des élèves doivent avoir ce qui suit :

1. Lavabo distinct pour le lavage des mains\* 2. Vaporisateur désinfectant et bandelettes réactives 3. Zone de stockage propre, sèche et exempte d'animaux nuisibles 4. Une personne sur place ayant reçu une formation en salubrité des aliments\*\*

Scénarios	Programme	Exigences
<b>Scénario 1 – L'emplacement dispose d'installations limitées</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lavabo distinct pour le lavage des mains</li> <li>✓ Réfrigérateur muni d'un thermomètre</li> <li>✓ Zone de préparation</li> </ul>	<b>Peut offrir :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aliments mis en portions individuelles à partir d'un plus grand format</li> <li>✓ Aliments préemballés</li> <li>✓ Aliments réfrigérés (p. ex., lait, houmous)</li> <li>✓ Fruits entiers non pelés (p. ex., bananes, oranges)</li> <li>✓ Fruits et légumes entiers prélavés</li> <li>✓ Aliments déjà préparés (lavés, coupés, mis en portions ou cuits) dans une installation inspectée <b>hors site</b> (p. ex., traiteur)</li> </ul> <b>Ne peut pas offrir :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>X Aliments préparés (lavés, coupés ou cuits) sur place</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ne peut utiliser <u>que</u> des assiettes, tasses, bols, couverts et ustensiles de service jetables</li> <li>✓ Peut effectuer la distribution à l'aide de bacs ou de plateaux (aucun contact avec les aliments)</li> </ul>
<b>Scénario 2 – L'emplacement dispose de ce qui suit :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Lavabo à deux compartiments</b></li> <li>✓ Lavabo distinct pour le lavage des mains</li> <li>✓ Réfrigérateur muni d'un thermomètre</li> <li>✓ Zone de préparation</li> </ul>	<b>Peut offrir :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aliments mentionnés ci-dessus, et ceux-ci :</li> <li>✓ Fruits et légumes lavés sur place</li> <li>✓ Aliments coupés, mis en portions et préparés sur place</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ne peut utiliser <u>que</u> des assiettes, bols, tasses et couverts jetables</li> <li>✓ Peut utiliser des ustensiles de service, des bols de service et des plateaux <b>réutilisables ou jetables</b></li> <li>✓ Peut distribuer à l'aide de bacs ou de plateaux</li> </ul>
<b>Scénario 3 – L'emplacement dispose de ce qui suit :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Lavabo à trois compartiments</b></li> <li>✓ Lavabo distinct pour le lavage des mains</li> <li>✓ Réfrigérateur muni d'un thermomètre</li> <li>✓ Zone de préparation</li> </ul>	<b>Peut offrir :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Tous les aliments mentionnés ci-dessus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Peut utiliser des assiettes, tasses, couverts et ustensiles de service <b>réutilisables ou jetables</b></li> <li>✓ Peut utiliser des ustensiles de service, des bols de service et des plateaux <b>réutilisables ou jetables</b></li> <li>✓ Peut distribuer à l'aide de bacs ou de plateaux</li> </ul>
<b>Scénario 4 – L'emplacement dispose de ce qui suit :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Lavabo à un, deux ou trois compartiments</b></li> <li>✓ Lave-vaisselle***</li> <li>✓ Lavabo distinct pour le lavage des mains</li> <li>✓ Réfrigérateur muni d'un thermomètre</li> <li>✓ Zone de préparation</li> </ul>		

\* Chaque lavabo distinct pour le lavage des mains doit être pourvu d'eau chaude et froide courante, d'un distributeur de savon et d'un distributeur d'essuie-tout. (Oct. 2018)

\*\* Au moins une personne ayant reçu une formation en salubrité des aliments au cours des deux dernières années doit être présente au programme de bonne nutrition des élèves en tout temps.

\*\*\* Tous les programmes de bonne nutrition des élèves ayant recours à un lave-vaisselle doivent en utiliser un qui respecte le Règlement de l'Ontario 493/17 (Dépôts d'aliments).

## Programme de bonne nutrition des élèves

### Exemples d'aliments offerts dans les programmes où les installations sont limitées

Fruits et légumes	Lait et substituts	Produits céréaliers	Viandes et substituts
<p>Préemballés ou emballés individuellement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bâtonnets de carottes ou mini-carottes</li> <li>• Tomates cerises</li> <li>• Pois mange-tout ou pois sucrés</li> <li>• Haricots verts</li> <li>• Tranches de poivron rouge</li> <li>• Tranches de concombre</li> <li>• Bol de compote de pommes non sucrée</li> <li>• Bol de fruits dans du jus ou de l'eau</li> <li>• Raisins secs</li> </ul> <p>Fruits entiers non pelés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bananes, oranges ou clémentines</li> </ul> <p>Prélavés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pommes, poires, prunes</li> <li>• Concombres miniatures</li> </ul>	<p>Emballés individuellement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lait</li> <li>• Boisson de soya enrichie</li> <li>• Yogourt (coupes, boissons, tubes)</li> <li>• Kéfir</li> <li>• Bâtonnets/ficelles de fromage</li> <li>• Coupe de fromage frais</li> </ul>	<p>Préemballés/emballés :</p> <p>Grains entiers ou blé entier à 100 % :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tortilla</li> <li>• Banique</li> <li>• Riz</li> <li>• Pain plat, naan, rôti, chapati</li> <li>• Pain, pita, bagel, petit pain, muffin anglais</li> <li>• Biscottes Melba et gressins</li> <li>• Granolas et céréales</li> <li>• Barres céréalières</li> <li>• Muffins</li> </ul> <p><b>(8 g de sucre ou moins par portion de 30 g)</b></p>	<p>Emballés individuellement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Œufs préalablement bouillis</li> <li>• Houmous</li> <li>• Noix, graines, beurre de noix</li> </ul> <p><b>(veuillez respecter en tout temps la politique d'anaphylaxie dans vos emplacements)</b></p>

**Scénario 1 (installations limitées) : Aliments servis prélavés, emballés individuellement ou préemballés. Ne peut utiliser que des assiettes, tasses et couverts jetables. Aucune préparation sur place.**

Scénario 1 – Exemple de menu	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 1</b>	Banane Coupe de yogourt Barre céréalière	Coupe de compote de pomme Berlingot de lait Biscotte Melba	Raisins secs Ficelles de fromage Craquelins	Clémentines Coupe de fromage frais Muffin	Coupe de fruits Berlingot de lait Naan et houmous
<b>Semaine 2</b>	Pomme Berlingot de lait Barre céréalière	Mini-carottes Bâtonnet de fromage Pitas	Banane Boisson au yogourt Muffin	Coupe de compote de pomme Bâtonnet de fromage Rôti	Orange Kéfir Craquelins
<b>Semaine 3</b>	Concombres miniatures Bâtonnet de fromage Pain	Pois sucrés Lait Barre céréalière	Haricots verts Fromage frais Craquelins	Coupe de fruits Kéfir Banique	Mini-carottes Boisson au yogourt Houmous

Basé sur la Norme de nutrition du programme de bonne nutrition des élèves. Bureau de la santé publique de Toronto (2017)