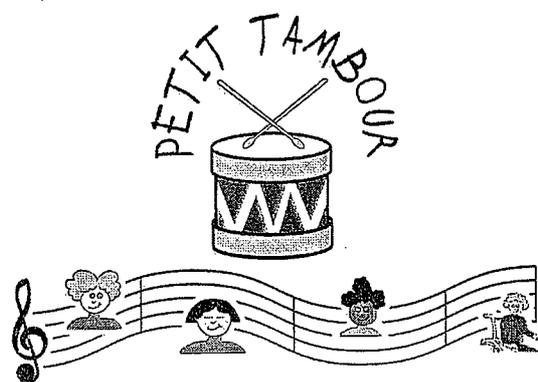


CENTRE DE LA PETITE ENFANCE
PETIT TAMBOUR

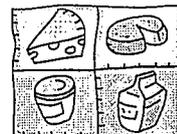


POLITIQUE ALIMENTAIRE

VERSION 2010

BUT DE LA POLITIQUE

Chaque enfant est unique, de par ses goûts, ses aventures culinaires, son rythme et son mode de vie... De part notre rôle auprès de l'enfant, nous accordons une très grande importance à son alimentation et à son environnement sécuritaire et propice à la découverte. Notre menu, basé sur le Guide alimentaire canadien, est très varié et adapté aux besoins des enfants de 0 à 5 ans.



OBJECTIF POURSUIVI

L'objectif général de la politique alimentaire vise à favoriser chez les enfants, et ce dès l'entrée à la pouponnière, un bon état de santé en suscitant l'acquisition de saines habitudes alimentaires.

OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

- ♥ Définir les exigences qualitatives et quantitatives des aliments offerts dans le service alimentaire du CPE.
- ♥ Offrir un menu varié qui permet de recevoir un repas complet et deux collations couvrant les deux tiers des besoins nutritionnels de la journée selon le Guide alimentaire canadien.
- ♥ Cuisiner des aliments qui doivent être sains, nutritifs, équilibrés et de bonne qualité gustative.
- ♥ Préparer les repas à partir d'aliments frais et non préparés industriellement.
- ♥ Permettre aux enfants de goûter à des mets et des aliments nouveaux.
- ♥ Offrir aux enfants à besoins spécifiques une alimentation adaptée dans le respect des procédures, politiques et ressources du CPE (voir *Protocole sur les particularités alimentaires*).
- ♥ Interdire la présence des arachides et des noix  ainsi que les aliments ou ingrédients qui en contiennent au CPE.
- ♥ Prescrire les exigences de fonctionnement du service alimentaire incluant l'aspect nutritionnel, l'hygiène et la salubrité.
- ♥ Donner une même ligne de conduite à tous les intervenants, membres du personnel et parents, afin que chacun collabore à l'atteinte des objectifs de notre politique alimentaire.

RESPONSABILITÉS DES PARTIES

La responsable en alimentation :

- Elle est la personne de référence en matière d'alimentation au CPE. Elle communique et collabore avec tous les membres du CPE.
- Elle a comme responsabilité, la gestion des allergies alimentaires.
- Elle doit s'assurer que le Guide alimentaire canadien est respecté.
- La responsable produit quatre menus annuels en tenant compte des saisons.
- Elle offre des menus variés qui permettent aux enfants de goûter à des mets nouveaux.
- Des menus thématiques pour des fêtes ou occasions spéciales peuvent remplacer les menus réguliers à l'occasion.
- Elle affiche le menu et avise le personnel et les parents lorsqu'un changement survient.

- Elle s'assure de respecter les exigences relatives à l'hygiène, l'entretien, la conservation et l'entreposage des aliments (MAPAQ) ainsi que les normes en matière de santé et sécurité au travail.
- Elle veille à ce que seule la nourriture achetée par le CPE entre dans la cuisine.
- Elle porte une tenue vestimentaire hygiénique et sécuritaire (souliers réglementaires, filet à cheveux, tablier propre, pas de bijoux...).



L'éducatrice :

- Elle fait la promotion de saines habitudes alimentaires chez l'enfant, elle est un modèle.
 - Elle maintient une ambiance et un climat calmes et agréables lors des repas et des collations et encourage la bonne posture.
 - Elle a une attitude positive face à la nourriture.
 - Elle encourage et motive l'enfant à goûter tout en respectant le temps d'intégration face aux aliments nouveaux (peut prendre jusqu'à plus de dix fois avant que l'enfant l'accepte).
 - La nourriture n'est pas utilisée comme récompense ou punition ou objet de négociation.
 - Elle respecte l'appétit de l'enfant en offrant de petites quantités de nourriture afin qu'il soit encouragé et valorisé.
 - Elle respecte les règles d'hygiène et collabore avec la responsable de l'alimentation.
 - Elle respecte les heures habituelles de dîner et de collation et libère le vestiaire entre 10 h 55 et 11 h 05 pour le service sécuritaire dans les locaux.
 - Elle connaît le *Protocole sur les particularités alimentaires* et développe les compétences d'application nécessaires.
 - Elle veille à ce que la nourriture, autre que celle provenant de la responsable de l'alimentation, soit interdite dans tous les espaces accessibles aux enfants.
 - Elle mange la même nourriture que celle servie aux enfants si elle dîne en même temps qu'eux. *
 - Elle consomme les boissons chaudes dans un contenant fermé et sécuritaire.
 - Elle doit ranger, réchauffer et consommer dans la salle du personnel, toute nourriture apportée de l'extérieur.
 - Elle demande l'avis de la responsable de l'alimentation pour utiliser la nourriture, de façon sécuritaire, aux activités éducatives des enfants.
- * *Les repas des adultes travaillant au CPE sont fournis par notre service d'alimentation et sont un avantage imposable (Loi du ministère du Revenu).*

La direction :

- Elle implique l'ensemble du personnel dans la réflexion et la prise de décision.
- Elle voit à l'élaboration, à la promotion et à l'application de la politique alimentaire (mécanismes de contrôle et de suivi).
- Elle encourage la formation en alimentation (comportements, nutrition...) des membres du personnel éducateur et des responsables en alimentation.
- Elle gère les dossiers administratifs des enfants ayant des particularités alimentaires.
- Elle voit à l'application du protocole sur les particularités alimentaires.
- Elle supervise et approuve les menus.
- Elle s'assure du respect des exigences relatives à l'hygiène, l'entretien, la conservation et l'entreposage des aliments (MAPAQ) ainsi que les normes en matière de santé et sécurité au travail.
- Elle autorise les achats spéciaux.

Le conseil d'administration :

- Il adopte la politique alimentaire et délègue les pouvoirs à la direction afin de la définir, de contrôler son application et de s'assurer de sa mise à jour.
- Il s'assure que les autres règles de régie interne du service de garde ont les mêmes orientations que la politique alimentaire et vice versa.

Le parent :

- Le parent doit collaborer avec le personnel du CPE Petit Tambour en :
 - ♥ remplissant les documents administratifs en lien avec l'alimentation de son enfant (protocole sur les allergies, certificat médical, questionnaire sur les aliments connus et intégrés par l'enfant...).
 - ♥ prenant connaissance des menus et en avisant la responsable en alimentation advenant un besoin spécifique pour son enfant.
 - ♥ respectant l'interdiction d'apporter de la nourriture au CPE.
 - ♥ fournissant et renouvelant la médication prescrite par le professionnel de la santé (ex.: épipen).



EXIGENCES QUALITATIVES

L'utilisation de produits frais et de qualité est privilégiée.

Les collations de l'après-midi contiennent au moins deux des quatre groupes alimentaires.

Un verre de lait accompagne souvent la collation.

Une grande importance est accordée dans le choix de vrai jus. Celui-ci est servi modérément à cause de son apport important en sucre. La consommation d'eau est encouragée.

EXIGENCES QUANTITATIVES

Les quantités calculées et servies sont basées sur le Guide alimentaire canadien, selon les portions destinées aux enfants et aux adultes.

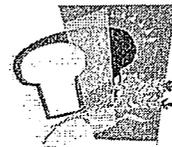
Voici un exemple de portion de fruits en collation * AM

- 1 petite ou 1/2 grosse pomme
- 1 banane
- 2 clémentines
- 1 pruneau
- 1 poire



Voici un exemple de collation * PM

- 2 petites galettes ou 1 grosse
- 1 carré de pain cuisiné (ex. : pain aux bananes)
- 1 tranche de pain accompagnée de tartine
- environ 1/3 de tasse de céréales avec du lait
- 1 tranche de fromage ou 2 bâtonnets
- 4 craquelins



HORAIRE DES REPAS

- La collation du matin est offerte à 9 h 30 pour tous les groupes.
- Le dîner est servi à :
 - ♥ 11 h 00 Mini Tam-Tam
Boîtes à musique
 - ♥ 11 h 10 Petites trompettes
 - ♥ 11 h 15 Pommes de reinette
Croque-Notes
 - ♥ 11 h 30 Boogie-Boogie
Piccolos
- L'enfant qui arrive 30 minutes après le service normal, ne pourra bénéficier du repas dans son local.
- La collation * PM se prend après la détente, aux alentours de 15 h - 15 h 30, pour tous les groupes.

POLITIQUES ET DOCUMENTS CONNEXES

Protocole sur les particularités alimentaires
Horaire et fonctionnement de la cuisine
Protocole d'introduction des aliments
Guide d'intervention en CPE du CSSS du Grand Littoral, secteur Chutes-Chaudière
Règles de régie interne
Plate-forme pédagogique

DOCUMENTS AYANT SERVIS À L'ÉLABORATION DE LA POLITIQUE

Échanges et réflexions de l'ensemble du personnel du CPE Petit Tambour

Guide alimentaire canadien

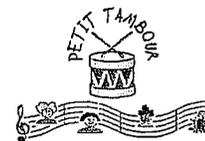
Modèle et annexes proposés par le comité *Politique alimentaire* du RCPE de Québec et Chaudière-Appalaches

Politiques : CPE Vire-Crêpe, CPE Bourgeons soleil, CPE La Giboulée

Nom de l'enfant : _____

Groupe : _____

Allergies: _____ Intolérances: _____



Liste des aliments utilisés au CPE Petit Tambour

Cochez les aliments INTRODUITS

Protéines

Tofu
Bœuf
Poisson (merlu)
poulet
Fèves rouges
Jambon
Lentille
Thon
Œuf (blanc)
Œuf (jaune)
Œuf (pâtisseries, muffins)
Pois chiches
Porc
Saumon
Autre: _____



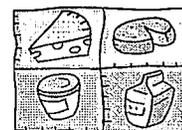
Légumes

Blé d'inde
Brocoli
Carottes
Céleri
Champignons
Choux
Concombre
Courgette
Épinard
Haricots jaunes ou verts
Jus de v.8.
Navet
Oignons
Pois verts
Poivrons
Tomates
Autre: _____



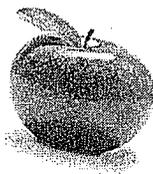
Produits laitiers

Crème glacé
Fromage à la crème
Fromage cheddar
Fromage cottage
Fromage feta
Fromage mozzarella
Fromage parmesan
Lait
Dessert avec lait
Pouding
Sauce béchamel
Vinaigrette
Yogourt
Autre: _____



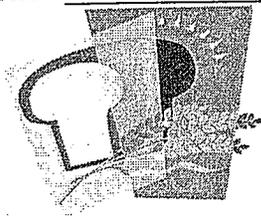
Fruits

Abricot
Abricot sec
Ananas
Banane
Bleuets
Canneberge sèche
Canneberges
Cantaloup
Citron
Citrouille
Clémentine
Dattes
Fraises
Framboises
Kiwi
Mangue
Melon
Orange
Pêche
Poire
Pomme
Prune
Raisins secs
Autre: _____



Blé, pain et céréales

Avoine (grauu)
Biscuit social thé
Farine de blé
Farine de maïs
Galette de riz
Graines de sésames
Graines de tournesol
Orge
Pain
Pain aux raisins
Pâte alimentaire
Riz, Couscous
Autre: _____



Type de purée

Lisse
Avec morceaux

Épices, condiments et autres

Ail
Bouillon de légumes
Bouillon de poulet
Bouillon de bœuf
Cacao
Chocolat au lait, blanc
Mayonnaise
Moutarde
Ketchup
Huile de canola
Margarine "Nuvel"
Miel
Gélatine
Noix
Noix de coco
Lait de coco
Sirop d'érable
Sauce soya
Autre: _____

Veillez remettre cette liste à la responsable de l'alimentation. Il est de votre responsabilité d'aviser de tout changement.

La responsable se fera un plaisir de vous mentionner comment intégrer ces aliments à la maison.

Signature du parent : _____

en date du : _____



PRINCIPES DIRECTEURS EN MATIÈRE D'ALIMENTATION

- Le CPE n'accepte aucune nourriture venant de l'extérieur.
- Tout achat de nourriture pour le CPE doit être fait ou approuvé par la responsable en alimentation, et ce, même pour des bricolages ou activités spéciales.
- Pour les anniversaires des enfants, l'événement est souligné en entier par le CPE (gâteau fait au CPE, petite surprise).
- Toute fête ou journée spéciale qui comporte l'achat de nourriture est sous la supervision de la responsable en alimentation.
- Le parent collabore et communique avec le CPE pour tout changement concernant l'alimentation de son enfant. La responsable de l'alimentation demeure la première répondante.
- Advenant un cas d'exception où le CPE est dans l'impossibilité d'offrir le repas à l'enfant et la nourriture est apportée de la maison, le CPE se doit de bien identifier le contenu et de le ranger adéquatement.

Aucun aliment avec arachides et leurs traces
ne doivent entrer dans le CPE.





RESTRICTIONS ALIMENTAIRES



Rôle du CPE

- Lors d'une mention à la section «Allergies et particularités» de la fiche d'inscription, une fiche particularités alimentaires est remise aux parents.
- Le CPE prévoit une rencontre avec les parents de l'enfant, si nécessaire, afin de les informer des moyens pris par le CPE pour répondre à la restriction alimentaire de l'enfant (ex : analyse du menu afin de cibler les aliments à proscrire.)
- La responsable en alimentation fournit une copie du menu à l'éducatrice en y indiquant les aliments à ne pas donner.
- La responsable en alimentation identifie les recettes contenant les aliments qui sont des restrictions.
- La responsable en alimentation identifie, sur cette même recette, la solution de rechange pour permettre à l'enfant de manger (ex. : autre repas au congélateur, retrait de la viande uniquement...).
- La responsable en alimentation garde des repas sans «*interdit*» au congélateur pour toute éventualité.
- L'éducatrice identifie les enfants présentant des restrictions à l'aide du profil particularités alimentaires dans le local respectif de l'enfant pour visualisation rapide.
- L'éducatrice assure la deuxième vérification du repas qui est servi à l'enfant.

Rôle du parent

- Le parent complète la section allergies et particularités de la fiche d'inscription.
- Pour les enfants présentant des restrictions alimentaires, une fiche identifiant les particularités alimentaires doit-être complétée et tenue à jour par le parent.
- Le parent collabore avec la responsable en alimentation afin d'établir ensemble ce que le CPE offrira à l'enfant.



ALLERGIES ET INTOLÉRANCES

Rôle du CPE :

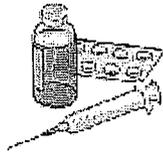
- Le CPE est membre de l'association québécoise des allergies alimentaires (AQAA) pour avoir accès à toute **information pertinente**.
- Pour tout nouvel enfant INSCRIT À LA POUPONNIÈRE, LE PARENT se voit remettre un questionnaire sur les aliments connus et intégrés par celui-ci, en lien avec les recettes utilisées au CPE. (*Voir liste des aliments utilisés au CPE, en annexe de la politique alimentaire.*)
- Lors d'une mention à la section «Allergies et particularités» de la fiche d'inscription, une fiche santé ou particularités alimentaires est remise aux parents.
- Le CPE prévoit une rencontre avec les parents de l'enfant allergique ou intolérant dès son inscription.
- Par le biais de son registre de vérification mensuelle des médicaments, le CPE s'assure de la validité de l'Épipen.
- Le CPE détermine, avec l'équipe, l'endroit de rangement de l'Épipen et fait connaître le protocole du CSSS à ses employés.
- Le CPE place le tableau des enfants présentant des particularités alimentaires, incluant légende et code de couleurs pour visualisation rapide, à la cuisine et dans chaque local.
- Le CPE met en place des mesures d'encadrement pour ces enfants : Vaisselle avec le code de couleur, pictogrammes pour identifier l'enfant, au mur ou sur la table.
- La responsable en alimentation fournit une copie du menu à l'éducatrice en y indiquant les sources d'allergènes.
- La responsable en alimentation affiche un tableau des synonymes des allergènes à la cuisine.
- La responsable en alimentation doit vérifier la liste des ingrédients, dès la réception de la marchandise, si allergènes elle contient.



- o La responsable en alimentation identifie les recettes contenant les allergènes.
- o La responsable en alimentation garde des repas sans allergène ou source d'intolérance au congélateur pour toute éventualité.
- o La responsable en alimentation utilise un système de couleurs et vaisselle spéciale pour le service du repas contenant un allergène :
 - Vert : pas de lait, pas d'œuf*
 - Bleu : pas de lait*
 - Jaune : pas d'œuf*
 - Rouge : autre*
 - Orange : pas de poisson*
- o L'éducatrice identifie l'enfant dans son local respectif à l'aide du profil santé ou celui des particularités alimentaires qu'elle place à la vue.
- o L'éducatrice instaure tout autre moyen de prévention qu'elle juge efficace (ex : image de l'allergène à la place de l'enfant à la table).
- o L'éducatrice assure la deuxième vérification du repas qui est servi à l'enfant.

Rôle du parent :

- o Le parent complète la section allergies et particularités de la fiche d'inscription.
- o Le parent remplit le protocole du CSSS sur les allergies et le mentionne sur les documents lors de l'inscription. Une certification médicale est requise pour appliquer le protocole.
- o Pour les enfants présentant des intolérances alimentaires, une fiche identifiant les particularités alimentaires doit être complétée et tenue à jour par le parent.
- o Le parent effectue un suivi avec le CPE après les nouveaux tests d'allergies.
- o Le parent collabore avec la responsable en alimentation afin d'établir ensemble ce que le CPE offrira à l'enfant.



PROFIL SANTÉ

Nom, prénom : _____

Groupe : _____

Particularités : _____

Conduite à tenir : _____

Photo

Médicaments : _____

Père : _____ Tél. : _____ Travail : _____

Mère : _____ Tél. : _____ Travail : _____

Signature : _____ Date : _____



PROFIL SANTÉ

Nom, prénom : _____

Groupe : _____

Particularités : _____

Conduite à tenir : _____

Photo

Médicaments : _____

Personne/s à contacter : _____

Père : _____ Tél. : _____ Travail : _____

Mère : _____ Tél. : _____ Travail : _____

Signature : _____ Date : _____



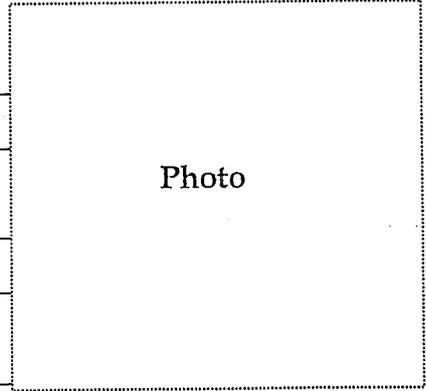
PARTICULARITÉ ALIMENTAIRE

Nom, prénom : _____

Groupe : _____

Particularités : _____

Conduite à tenir : _____



Médicaments : _____

Père : _____ Tél. : _____ Travail : _____

Mère : _____ Tél. : _____ Travail : _____

Signature : _____ Date : _____



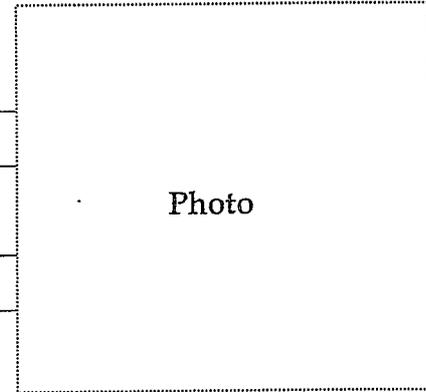
PARTICULARITÉ ALIMENTAIRE

Nom, prénom : _____

Groupe : _____

Particularités : _____

Conduite à tenir : _____



Médicaments : _____

Personne/s à contacter : _____

Père : _____ Tél. : _____ Travail : _____

Mère : _____ Tél. : _____ Travail : _____

Signature : _____ Date : _____

