



POLITIQUE ALIMENTAIRE

Contexte

Le conseil d'administration du centre de la petite enfance Bout-en-train a adopté la présente politique alimentaire. Elle a été élaborée par la direction, en collaboration avec l'équipe de travail et les parents administrateurs. Elle offre aux personnes concernées, notamment les membres du personnel du CPE, un cadre commun d'intervention.

But de la politique

L'alimentation étant un besoin essentiel à la santé et au développement global de l'enfant, cette politique a pour but de favoriser l'engagement du CPE dans l'offre d'environnements favorables à la saine alimentation et l'affirmation de son rôle fondamental et complémentaire à celui du parent en matière d'alimentation.

Cadre légal

La présente politique s'appuie sur les normes actuelles régissant l'alimentation des 0-5 ans dont :

- La Loi sur les services de garde éducatifs à l'enfance et les règlements du Ministère de la famille;
- « Gazelle et Potiron » le cadre de référence produit par le ministère pour créer des environnements favorables à la saine alimentation.
- Les recommandations du Guide alimentaire canadien, version mise à jour;
- Les recommandations de Santé Canada, du Ministère de la santé et des services sociaux et du Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en matière d'hygiène et salubrité ;
- Le Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids (PAG).

Objectifs visés

La politique alimentaire vise à favoriser chez les enfants, le plaisir de manger et l'acquisition de saines habitudes alimentaires.

Pour ce faire, le centre se donne les objectifs suivants :

- Offrir une variété d'aliments en tenant compte des quatre groupes alimentaires selon le guide alimentaire canadien.
- Offrir à l'enfant des aliments à valeur nutritive élevée ; aliments moins sucrés, moins salés contenant des fibres et des bons gras.
- Développer le goût des enfants en offrant des aliments diversifiés.
- Faire des présentations appétissantes et alléchantes.
- Encourager les bonnes habitudes alimentaires par des activités éducatives intégrées au programme d'activités.
- S'assurer d'un cadre sécuritaire pour les enfants allergiques (référer à l'annexe 4).
- Respecter dans la mesure du possible, les contraintes alimentaires associées aux pratiques religieuses (référer à l'annexe 5).

Principes directeurs

La politique alimentaire énonce aussi un certain nombre de principes servant à guider les interventions éducatives autour de la période des repas et des collations.

Les particularités santé de notre offre alimentaire

Les repas et collations sont composés d'aliments nutritifs

Les aliments à haute valeur nutritive composent la base de chaque repas. Il n'y a pas de dessert au dîner et ce, afin de permettre aux enfants de goûter et de choisir des aliments à valeur nutritive élevée. Nous leur servons une entrée, un plat principal et nous complétons le repas avec du lait. La portion dessert (yaourt, pain aux dattes, compote de pommes...) se retrouve répartie aux collations du matin et de l'après-midi.

Les collations sont nourrissantes et équilibrées, elles contiennent un aliment du groupe légumes et fruits ou du groupe produits céréaliers (source de glucides) et un aliment du groupe lait et substituts ou du groupe viande et substituts (source protéines) afin de soutenir jusqu'au repas suivant.

Elles sont aussi composées d'au moins deux aliments pour que l'enfant ait un choix advenant le refus de manger un aliment ou une contrainte de ne pas pouvoir en manger. La collation du matin permet de compléter un déjeuner pris trop rapidement ou difficilement (pain aux dattes et morceaux d'orange, fruits variés et fromage cottage...). La collation de l'après-midi permet de soutenir jusqu'au souper..

Les enfants sont invités à boire régulièrement de l'eau

À plusieurs occasions dans la journée (après la collation, après une période de jeu actif, avant le dîner, en période de chaleur ...), le personnel éducateur fait penser aux enfants de s'hydrater en leur offrant régulièrement de boire de l'eau.

Les gâteries et friandises sont des aliments d'exception.

Les aliments d'exception sont servis à l'occasion.

Par exemple :

- Pour son anniversaire l'enfant partage avec les amis de son groupe une friandise glacée.
- Pour Pâques, une fondue au chocolat ou une petite surprise en chocolat à l'occasion de la visite de coco lapin
- Ou encore une fondue à l'érable dans le temps des sucre

Les événements spéciaux pourraient aussi être soulignées autrement, par exemple l'anniversaire de l'enfant pourrait être souligné en donnant aux enfants des privilèges qui n'ont rien à voir avec l'alimentation, par exemple ; fabriquer une carte, un cadeau, réaliser son jeu actif préféré, danser ...

S'ajoute à la politique :

- L'ANNEXE 1, Les rôles et responsabilités de chacun des intervenants auprès des enfants;
- L'ANNEXE 2, Les procédures de gestion du service alimentaire;
- L'ANNEXE 3, Le cadre d'intervention respectant les principes de la politique alimentaire;
- L'ANNEXE 4, Le protocole et procédures pour les allergies alimentaires avec risque de choc anaphylactique et les intolérances alimentaires.
- L'ANNEXE 5, Les procédures pour la demande d'accommodement religieux de la part des parents portant sur des restrictions alimentaires pour leur enfant.

Modalité d'application

Cette politique s'applique à l'ensemble du personnel, aux stagiaires et aux parents du CPE.

Cette politique a été adoptée par le conseil d'administration le : 5 mai 2014

Annexe 1

Les responsabilités respectives des personnes concernées par la politique alimentaire

Pour la direction

- Collaborer avec le CA pour déterminer les orientations.
- Voir à l'application de la politique et s'assurer d'avoir des mécanismes de contrôle et de suivi.
- Mettre en place un processus encadrant la gestion des allergies.
- Voir à l'application du protocole sur les allergies et particularités alimentaires.
- Assurer la révision des menus et les approuver.
- Offrir des mises à jour et de la formation continue.

Pour la responsable en alimentation :

- Offrir des repas équilibrés et nutritifs.
- Concevoir des menus variés en aliments et en saveurs (poissons, pâtes, légumineuses, volaille, viande rouge, produits laitiers, pains, céréales, fruits et légumes).
- Privilégier l'utilisation de produits frais et de valeur nutritive élevée.
- Faire des présentations attrayantes et appétissantes.
- Adapter les portions aux besoins des enfants.
- Mettre en place des mesures qui respectent les exigences relatives à l'hygiène, l'entretien, la conservation et l'entreposage des aliments.
- Gérer les réserves de manière efficiente.
- Faire les achats en respectant le budget alloué;
- Assurer en première ligne la gestion des allergies alimentaires.

Pour le personnel éducateur :

- Manger le repas fourni par le CPE à moins de contre-indication médicale.
- S'asseoir et manger avec les enfants le repas et les collations pris en groupe.
- Respecter les règles d'hygiène et collaborer avec la responsable en alimentation.
- Instaurer aux repas et aux collations une ambiance agréable et en faire des moments de conversation et de plaisir pour l'enfant (ex : présenter les aliments, parler des textures, des couleurs, des odeurs, les comparer, poser des questions...).
- Avoir une attitude positive face à la nourriture et favoriser la découverte de nouveaux aliments.
- Déterminer les portions en respectant les signaux de faim et de satiété de l'enfant.
- Encourager les enfants à manger de façon autonome.
- Encourager l'enfant à goûter à tous les aliments sans toutefois le forcer.
- Ne pas utiliser les aliments en guise de récompense, de punition ou objet de négociation.
- Connaître le protocole sur les particularités alimentaires et avoir les compétences d'application nécessaires (procédures d'administration d'épipen etc.).
- Communiquer avec le parent si problématique.
- Faire penser aux enfants de s'hydrater en leur offrant de boire de l'eau à plusieurs occasions dans la journée (après la collation, après une période de jeu actif, avant le dîner, en période de chaleur ...).
- Offrir dans son programme d'activité l'occasion aux enfants de vivre des ateliers sur l'alimentation et des ateliers de cuisine.

Pour le parent :

- Informer le CPE en complétant les documents administratifs en lien avec l'alimentation (le tableau sur l'intégration des aliments, le protocole sur les allergies, certificat médical,...).
- Prendre connaissance des menus, aviser la direction et la responsable en alimentation advenant un besoin spécifique pour son enfant.
- S'assurer qu'aucun aliment provenant de la maison ne sera apporté au CPE.
- Si l'enfant présente une allergie ou intolérance alimentaire fournir et renouveler la médication au besoin.

Responsabilités administratives

- Les repas des adultes travaillant au CPE sont fournis par notre service d'alimentation et doivent être payés en avantage imposable via le service administratif (lois des agences du revenu).

Référez à la PAS page 14, article 9.9 (politique administrative et salariale établissant les conditions de travail du personnel du CPE).

Annexe 2

LES PROCÉDURES DE GESTION DU SERVICE ALIMENTAIRE

Le service

- Deux collations et un repas complet sont servis tous les jours aux enfants.
- Les Heures de repas et de collations sont en lien avec les besoins des enfants :

Heures des collations :

- 9h00 Collation déjeuner.
- 15h30-15H40 Collation de l'après-midi.

Heures des repas :

- Groupes 18 mois- 3 ans 11h30
- Groupes 3 ans 11h45
- Groupes de 4-5ans 12h00

Les menus

- Les menus sont toujours affichés pour consultation par les parents sur le babillard à l'entrée et sur le babillard à la cuisine.
- La périodicité de nos menus : menus automne- hiver (de octobre à juin) et menus d'été (de juin à octobre).
- La fréquence quant à la rotation de nos menus :
Les menus d'automne-hiver sur 5 semaines, les menus d'été sur 4 semaines.
- Les menus (le repas et les collations) sont élaborés de façon à couvrir quotidiennement les quatre groupes alimentaires recommandés selon le guide alimentaire canadien.
- La tendance est à réduire de beaucoup les MG, le sel, le glutamate, mono-sodique, l'aspartame, les sulfites, les colorants, le nitrite (dans la charcuterie).
- Les achats de produits transformés riches en sucres et en calories vides sont limités.
- La responsable en alimentation participe aux activités spéciales et aux fêtes par l'élaboration de menus spéciaux.
- Lors de sortie avec repas le CPE fournit le repas de tous, accompagnateurs inclus. Les repas destinés aux enfants ayant des particularités sont bien identifiés.

L'équipement

- Le type de vaisselle utilisée est choisi afin de faciliter le développement moteur de l'enfant.
- Un inventaire est fait au 31 mars afin de prévoir l'équipement à renouveler.
- L'équipement utilisé à la cuisine est inspecté par la responsable en alimentation afin de s'assurer de son bon état de fonctionnement.

La sécurité

- Les informations sur la coupe des aliments pour éviter les risques d'étouffement pour les enfants en bas âge (raisins, légumes crus...) sont diffusées aux membres du personnel et des mises à jour se font aux trois ans via le recyclage en 1^{er} soins *Société canadienne de pédiatrie* <http://www.urgences-serveur.fr/IMG/pdf/suffocation.pdf>
- Le protocole et les procédures sur les allergies alimentaires sont diffusés et appliqués. Annexe 4
- La porte de la cuisine doit être fermée en tout temps.

L'hygiène et la salubrité

Les règles d'hygiène et de salubrité énumérées ci-dessous sont en lien avec le contenu de la formation Hygiène et salubrité alimentaires destinées aux manipulateurs d'aliments et aux gestionnaires d'établissements alimentaires.

- **Pour le personnel à la cuisine**

Hygiène

- Enlever et ranger bijoux et montre ;
- Laver ses mains : bien mousser et bien rincer ;
- Recouvrir sa tête d'un filet, foulard ou chapeau, recouvrir la barbe d'un filet s'il y a lieu ;
- Mettre un tablier ou un sarreau ;
- Bien désinfecter les surfaces de travail avant de débiter la préparation des aliments.

Le port du chapeau ou du filet est obligatoire en tout temps dans la zone de préparation des aliments.

Conservation des aliments :

- En arrivant le matin, inscrire la température des frigos au registre ;
- Avoir un inventaire des produits congelés et en assurer la rotation ;
- Vérifier la température des aliments ;
- Mettre une pellicule de plastique ou un couvercle sur les plats de service, ne pas laisser à l'air libre ;
- Ne pas récupérer les aliments ayant été dans les locaux et qui sont retournées à la cuisine ;

Désinfection et propreté des lieux :

- L'horaire de désinfection de la responsable en alimentation est affiché à la cuisine et inséré dans le journal de bord.

- **Pour les autres membres du personnel**

- L'accès à la cuisine est limité pendant la période de préparation des aliments ;
- Le comptoir de la cuisine est un espace réservé à la responsable en alimentation et doit demeurer propre, ne pas y déposer des objets personnels, par exemple : sacoche ;
- Pendant le repas, garder les couvercles et/ou les plastiques sur les plats pour les protéger et les garder au chaud ;
- Avant de déposer la vaisselle sale à la cuisine, vider les plats de ces déchets dans la poubelle de la cuisine ;
- Déposer les ustensiles pour tremper dans le contenant prévu à cet effet ;
- Après la collation de l'après-midi, ranger les aliments qui restent (mettre au frigo les aliments qui doivent être réfrigérés) et déposer les plats et ustensiles sur le comptoir près de l'évier ;

Les allergies alimentaires et les intolérances alimentaires

Pour la cuisine

- La liste des enfants allergiques avec leur photo est affichée sur le babillard à la cuisine. Nom de l'enfant, nom du groupe, liste des aliments allergènes, noms des parents et coordonnées téléphoniques.

Pour l'éducatrice

- Les mêmes informations sont inscrites sur la feuille de présence du groupe.

Toute nourriture utilisée au CPE est exempte de trace de noix et d'arachides. Les menus sont aussi exempts de crustacés et de fruits de mer.

L'annexe 4, l'aide-mémoire quant aux procédures pour les allergies avec choc anaphylactique et les intolérances alimentaires est connu et diffusé à l'ensemble des membres du personnel.

Les repas de remplacement pour les allergies et les intolérances

Il y a des portions de repas au congélateur. Elles sont bien identifiées au nom de l'enfant et peuvent dépanner si l'enfant ne peut manger le repas prévu.

Les restrictions alimentaires

La liste des restrictions alimentaires est affichée sur la porte intérieure de l'armoire à vaisselles. Il y a des portions de repas au congélateur ou des substituts prévus identifiés aux noms des enfants.

Pour le remplacement de la responsable en alimentation, il y a deux possibilités :

1. Service de placement du RCPEQC ou dans la banque de remplaçants du CPE
2. Utilisation du traiteur : liste au bureau et dans le journal de bord de la cuisine

Avant de commencer sa journée, le(a) remplaçant(e) à la cuisine consulte le journal de bord de la responsable en alimentation qui est conservé sur la tablette dans la cuisine.

Dans le journal de bord de la responsable en alimentation se trouvent :

- Les directives concernant la cuisinière au gaz
- Les procédures de gestion du service alimentaire
- L'horaire type à la cuisine
- L'horaire désinfection et ménage
- Les menus par semaine et par saison
- Les recettes
- Les listes d'épicerie préétablies
- La liste des fournisseurs et leurs coordonnées
- L'aide-mémoire quant au protocole et procédures sur les allergies et intolérances alimentaires

Le registre de vérification de la température des réfrigérateurs est affiché sur le réfrigérateur blanc. Il y a un thermomètre dans chacun des deux réfrigérateurs.

Annexe 3

CADRE D'INTERVENTION RESPECTANT LES PRINCIPES DE LA POLITIQUE ALIMENTAIRE

Concernant l'hygiène :

- Le personnel donne l'exemple de bonnes habitudes d'hygiène personnelles (Par ex : il se lave les mains avant de manger, il ne mange que des aliments sains devant les enfants) ;
- Le personnel et les enfants se lavent adéquatement les mains avant de manger. (technique complète) ;
- Avant chaque repas et collation, l'éducatrice désinfecte adéquatement les tables où vont manger les enfants (**selon la procédure pour le produit utilisé**);
- Si les enfants aident aux repas et aux collations, l'éducatrice doit planifier et superviser l'activité afin d'assurer l'hygiène et la salubrité du service (se servent, desservent, essuient les dégâts).

Concernant l'organisation physique :

- L'éducatrice s'approvisionne en vaisselles et ustensiles à chaque jour. à l'aide d'un bac de plastique prévu à cet effet (sauf pour les groupes à l'étage). Prévoir le nettoyage du bac une fois semaine ou au besoin.
- L'éducatrice fournit des ustensiles et de la vaisselle appropriés à l'enfant pour favoriser son autonomie.
- Chaque groupe mange dans son local, sauf au moment des fêtes spéciales.
- L'organisation des places est déterminée selon les objectifs pédagogiques.
- Les places peuvent être fixes ou variables selon les choix de l'éducatrice et ceux des enfants.
- Le personnel respecte les procédures en matière de santé et sécurité au travail, s'assoit pour le service du repas, se place devant la tâche à accomplir, évite les étirements et les torsions ...

Concernant l'horaire :

- Le personnel s'assure que le repas est prêt à être servi avant d'installer les enfants à table.
- L'éducatrice verbalise que le repas s'en vient pour aider l'enfant à se repérer dans le temps.
- Le temps d'attente pour le service du repas des petits est très court.
- Les enfants peuvent se lever de table lorsqu'ils ont terminé leur repas, plus précisément lorsque le service du lait est terminé.
- Le personnel informe l'enfant du temps qu'il lui reste pour terminer son repas.
- De façon générale, la collation du matin doit être prise et terminée avant 9h30 et celle de l'après-midi avant 16h00.
- Aux collations, les enfants sont invités à s'asseoir, l'éducatrice présente les aliments qui sont offerts. Après le 1^{er} service, l'enfant qui n'a pas faim ou qui n'en veut plus peut quitter la table pour aller jouer pendant que les autres finissent leur collation.

Concernant le service du repas

- Le personnel est soucieux de la présentation des aliments. Il ne mélange pas tout pour que les aliments demeurent attrayants et que l'enfant puisse choisir un aliment distinct s'il le préfère.
- Le personnel offre à l'enfant une assiette avec chacun des aliments selon les proportions recommandées dans le guide alimentaire canadien.
- Le personnel donne la possibilité à l'enfant de lui indiquer la quantité qu'il désire d'un aliment (distinguer caprice et appétit), il peut aussi donner des plus petites portions en rappelant à l'enfant qu'il a la possibilité d'en reprendre.
- Le personnel prépare le 1^{ier} service pour tout le groupe, sert les enfants et leur souhaite bon appétit.
- Le 2e service se fait après que la majorité des enfants et l'éducatrice aient mangé leur 1^{ière} portion.
- Le personnel éducateur devrait toujours acquiescer à la demande d'une 2^{ième} assiette. L'enfant peut reprendre chacun des aliments ou choisir l'aliment qu'il veut renouveler. Cependant, le plat principal lui est toujours servi avec chaque aliment le composant, comme par exemple : vol-au-vent et sauce au poulet, couscous et ragoût marocain ...). dans les proportions recommandées mais en plus petite quantité.

Concernant l'atmosphère aux repas

- Le personnel crée un climat de calme et d'échange durant la période des repas et des collations
- Il peut y avoir de la musique de détente, volume bas, pendant le repas mais pas à tous les repas car, il est *aussi* important de minimiser les stimuli extérieurs afin de favoriser l'ouverture à la nouveauté et l'échange.
- Le personnel parle avec les enfants, il les encourage à parler des événements de la journée, de choses qui les intéressent, les enfants conversent entre eux.

Concernant les interventions éducatives attendues

- Le personnel encourage l'enfant à goûter tous les aliments, sans toutefois le forcer et il n'oblige pas l'enfant à terminer son assiette.
- Le personnel ne remplace pas par un aliment différent l'aliment refusé par un enfant.
- Lorsque l'enfant refuse catégoriquement de manger son repas sous prétexte qu'il aurait préféré autre chose, il est recommandé de retirer l'assiette sans rien dire.
- Le personnel ne félicite pas l'enfant qui a tout mangé(ou qui a mangé ses légumes, par exemple).
- Le personnel ne fait pas de commentaires négatifs, de chantage ou de reproches sur ce que l'enfant a ou n'a pas mangé
- Le personnel est patient et tolérant envers les enfants qui font des dégâts ou qui mangent lentement. Les visages des enfants sont lavés doucement.
- En tenant compte de l'âge, le personnel encourage l'enfant à :
 - Utiliser ses ustensiles pour manger ;
 - Ne pas jouer avec la nourriture ;
 - Manger au-dessus de son assiette ;
 - Adopter les formules de politesse à table en utilisant merci et SVP ;
 - Parler doucement et avec ses voisins d'à côté ;
 - Demander pour se lever de table avant la fin du repas ;
 - Adopter de bonnes postures comme être bien assis, les jambes devant.

À l'occasion de l'anniversaire de l'enfant :

- Le personnel souligne les anniversaires des enfants au dîner ;
- L'enfant dont c'est l'anniversaire partage avec les amis de son groupe une friandise glacée. Une boule de crème glacée que chaque enfant peut décorer à son goût avec des petites gâteries (biscuits, petits bonbons, des minis cornets...);
- L'enfant peut aussi choisir un ensemble de vaisselle de fête pour son repas d'anniversaire. Les ensembles de vaisselle et les chandelles sont rangés dans une boîte contenant tous les accessoires pour souligner les anniversaires ;
- Le personnel doit aviser la responsable en alimentation lorsque l'inventaire de crème glacée et de friandises est bas.

Les événements spéciaux pourraient aussi être soulignées autrement, par exemple l'anniversaire de l'enfant pourrait être souligné en donnant aux enfants des privilèges qui n'ont rien à voir avec l'alimentation, par exemple ; fabriquer une carte, un cadeau, réaliser son jeu actif préféré, danser ...

Attitudes de civilité attendues entre le service alimentaire et le service éducatif

- Donner des remarques constructives plutôt que des commentaires personnelles sur les repas.
- Laisser le temps au menu de faire ses preuves, au goût de se développer, plusieurs services sont nécessaires avant de tirer des conclusions.

Pour des raisons de sécurité

- Le personnel ne consomme pas de boisson chaude auprès des enfants et n'utilise pas de vaisselle cassante.

ANNEXE 4

Aide mémoire

Protocole et procédures pour les allergies alimentaires avec risque de choc anaphylactique et les intolérances alimentaires.

À compléter en fonction des besoins

NE PAS OUBLIER

PAR QUI

Demander les médicaments d'urgence accompagnés du certificat médical dûment rempli et signé par le médecin. Recommander le port du bracelet medic-alerte	Administration
Faire remplir la fiche d'identification avec 3 photographies récentes de l'enfant, la liste de ses allergies ainsi que les mesures à prendre en cas de réaction allergique.	Administration
Faire signer l'autorisation écrite afin de permettre à l'établissement d'administrer les médicaments d'urgence.	Administration
Prévoir le rangement de l'auto-injecteur (dans une armoire dans le local de l'enfant hors de portée, armoire non-barrée et identifiées à l'aide d'une affiche). L'antihistaminique (Bénadryl®, etc.) dans un endroit facilement et rapidement accessible par tous les membres du personnel, et ce, en tout temps (dans le local de l'enfant dans la pharmacie, identifiée par une croix rouge, hors de portée et barrée).	Administration et éducatrice
Transmettre l'information (nom de l'enfant et la liste des aliments allergènes) à la cuisine avec 2 photos dont une plastifiée. Incrire la même information pour l'éducatrice sur la feuille des présences du groupe.	Administration
Évaluer avec les parents le menu et ses ingrédients. Faire approuver les plats sécuritaires, vérifier les ingrédients (parent, responsable en alimentation et directrice). Identifier les repas du menu (cercle rouge) qui devront être remplacés et prévoir ceux qui seront offerts en remplacement (remettre une copie des menus avec les cercles rouges à l'éducatrice pour afficher dans le local de l'enfant).	Directrice R alimentation et parents
Utiliser le <u>code rouge</u> pour les allergies avec risque de choc anaphylactique (dossier dans la filière en rouge, cercles rouges sur les menus, contenants rouges pour les repas et collations de remplacement).	Administration R alimentation
Toute nourriture utilisée au CPE est exempte de traces de noix et d'arachides, Les menus sont aussi exempts de crustacés et de fruits de mer.	R.alimentation
Dans les cas d'allergies multiples préparer d'avance des repas et collations bien identifiés au nom de l'enfant.	R.alimentation
Attention, lors des sorties et/ou activités spéciales prévoir repas et collations pour les enfants allergiques. L'éducatrice porte sur elle (sac ceinture) la médication de l'enfant. Agrafier un macaron sur le dossard qui indique que l'enfant est allergique.	R.alimentation Éducatrice
Si enfant allergique sur le groupe, attention aux aliments allergènes, lors des ateliers de cuisine avec les enfants.	Éducatrice

ANNEXE 5

Procédures pour les demandes d'accommodements religieux de la part des parents portant sur des restrictions alimentaires pour leur enfant.

Le centre de la petite enfance Bout-en-train accueille à chaque année des enfants de familles de diverses origines et de pratiques religieuses diverses.

Dans cette perspective, il arrive régulièrement de recevoir de la part des parents des demandes d'accommodements religieux portant sur des restrictions alimentaires pour leur enfant.

Afin de respecter dans la mesure du possible, les demandes d'accommodement de la part du parent sans toutefois entraver le fonctionnement du service, le CPE s'est doté d'une procédure permettant de guider la direction dans le traitement des demandes d'accommodement religieux. Cette procédure est transmise au personnel du CPE et aux parents qui utilisent ces services.

La mesure du possible signifie ici :

Que la demande touche seulement quelques éléments du menu et non son ensemble.

Qu'au plus, 2 à 3 repas et/ou collations auront à être modifiés, ou remplacés.

En exemple : - pour le riz aux légumes et jambon - - retirer le jambon et servir seulement le riz aux légumes ;
- pour les repas avec viande rouge - - remplacer par des plats de réserve comme un morceau de pâté au millet qui aura été conservé, des portions de tofu hachés imitation de viande haché ;
- pour le yaourt , parfois il ne contient pas de gélatine, sinon il est remplacé par une salade de fruits.

Que la responsable en alimentation, selon « les plats secours » qu'elle a en inventaire, ait la latitude du choix du plat de remplacement pour l'enfant qui a des restrictions alimentaires. La responsable essaie de servir un plat de remplacement qui ressemble au mieux au repas qu'elle sert aux autres enfants.

De façon générale, la demande d'accommodement se fait lors de l'inscription de l'enfant au CPE. Le parent précise à la direction la liste des aliments qu'il désire voir retirer du menu qui sera offert à leur enfant.

Les demandes d'accommodements alimentaires sont généralement de cet ordre: - pas de porc,
- pas de porc et pas de viande rouge, - pas de porc, pas de viande rouge et pas de yogourt avec gélatine.

Au moment de l'inscription, la directrice évalue avec le parent le menu et ses ingrédients afin d'identifier les repas qui devront être remplacés ou modifiés et par quoi ils le seront.

Si la liste des aliments n'est pas trop restrictive, il y a possibilité pour le CPE de répondre à la demande d'accommodement du parent et l'inscription de l'enfant peut être conclue.

La directrice transmet alors à la responsable en alimentation les informations suivantes qui seront affichées à la cuisine, à l'intérieures de la porte de l'armoire ou est rangée la vaisselle : le nom de l'enfant, le nom du groupe, le nom de l'éducatrice, la liste des restrictions alimentaires.

Les mêmes informations sont aussi transmises à l'éducatrice de l'enfant et inscrites sur la feuille des présences quotidiennes.

Pour des raisons de sécurité, parce que nous recevons des enfants qui présentent des allergies alimentaires sévères, toute demande pour apporter des repas venant de l'extérieur est refusée.