

# **POLITIQUE ALIMENTAIRE**

**CPE La Courtepointe**



**Adopté au CA le 28 avril 2014**

## **Énoncé**

Le CPE La Courtepointe reconnaît l'importance de se doter des orientations et des pratiques qui permettront de mettre en place des environnements favorables à la saine alimentation.

## **Objectifs**

Le CPE La Courtepointe vise par cette politique à offrir des services de qualité afin de poursuivre la mission éducative et le rôle actif du CPE dans le développement et la promotion de saines habitudes chez les enfants 0-5 ans.

Objectifs spécifiques :

- Fournir un outil permettant d'encadrer l'offre alimentaire de manière à respecter les fondements et principes nutritionnels essentiels à une bonne qualité de vie;
- Uniformiser les procédures préventives d'hygiène et de santé à l'égard de la pratique alimentaire;
- Définir, en se basant sur les recommandations canadiennes en nutrition, les exigences quantitatives et qualitatives relatives à l'alimentation offerte aux enfants du CPE;
- Déterminer les rôles et responsabilités des divers intervenants au CPE à l'égard de l'organisation et de la gestion du volet alimentation;
- Promouvoir l'action pédagogique et les attitudes positives qui favorisent l'apprentissage de saines habitudes alimentaires.

## **Fondements**

Cette politique s'appuie sur :

- La loi sur les services de garde éducatifs à l'enfance et les règlements du ministère de la Famille;
- Les recommandations du Guide alimentaire canadien;
- Les recommandations du Mieux vivre avec son enfant;
- Les échelles d'évaluation de l'environnement des nourrissons et trottineurs (ÉÉENT-P-R) ainsi que celles des enfants préscolaires (ÉÉEP-R);
- Le programme éducatif « Accueillir la petite enfance »;
- Le cadre de référence « Gazelle et Potiron ».

## **Exclusion**

Pour leur caractère unique et exceptionnel, les fêtes comme l'Halloween, la St-Valentin ou autres, les événements spéciaux tels qu'un spectacle de fin d'année ou une inauguration, font l'objet d'une exclusion. Bien que les repas et collations servis lors de ces journées doivent respecter les orientations de la présente politique, il se peut que des aliments ne faisant pas partie du guide alimentaire s'ajoutent au menu habituel.

## **Responsabilité des parties**

### Responsable de l'alimentation

Elle est la personne de référence en matière d'alimentation au CPE

- Elle communique et collabore avec tous les membres du CPE : personnel administratif, personnel éducateur et parents.
- La gestion des allergies alimentaires est directement sous sa responsabilité.
- Les quantités servies et calculées sont basées sur le guide alimentaire canadien selon les portions destinées aux enfants et aux adultes.
- Elle offre des menus variés qui permettent aux enfants de goûter à des mets nouveaux (voir les principes directeurs en annexe).
- Elle s'assure de respecter les exigences relatives à l'hygiène, l'entretien, la conservation et l'entreposage des aliments.
- Elle affiche le menu, le respecte et le corrige lorsqu'un changement survient.

### Éducatrice/employés

Responsabilités pédagogiques

- L'éducatrice encourage les saines habitudes alimentaires chez l'enfant. Elle est un modèle pour celui-ci.
- Elle favorise les discussions et une ambiance agréable lors des moments des repas.
- Elle doit avoir une attitude positive face à la nourriture, favoriser la découverte de nouveaux aliments et susciter la réflexion quant aux couleurs, textures, formes, odeurs et saveurs des aliments.
- Elle encourage l'enfant à goûter à tous les aliments. Ceux-ci ne sont pas utilisés comme récompense ou punition ou objet de négociation.
- Elle respecte les règles d'hygiène et collabore avec la responsable de l'alimentation.

- Elle établit un contact privilégié avec le poupon au cours des repas, favorisant ainsi l'apprentissage de l'acte alimentaire.
- Elle doit connaître le protocole sur les allergies et les intolérances alimentaires.

### Parents

Le parent doit collaborer avec le personnel du CPE. À ce titre :

- Il échange toute information pertinente au sujet de l'alimentation de son enfant.
- Il remplit les documents administratifs en lien avec l'alimentation (protocole allergies, certificat médical, questionnaire sur les aliments connus et intégrés par l'enfant, etc.).
- Il prend connaissance des menus et en avise l'éducatrice et/ou la responsable en alimentation advenant un besoin spécifique pour son enfant.
- Il respecte le fait qu'aucun aliment provenant de la maison ne sera apporté au CPE.
- Il fournit et renouvelle la médication prescrite (ex : Épipen, Benadryl) dans le cas d'un enfant allergique.

### Conseil d'administration

- Responsable des orientations et de l'application de la politique;
- S'assure du respect de la politique;
- Place la qualité de l'alimentation au cœur des préoccupations lors de ses choix d'orientation et de ses prises de décisions;
- Alloue le budget nécessaire à l'application de la politique alimentaire; tout en se préoccupant de la qualité de l'alimentation.

### Direction

- Collabore avec le CA pour déterminer les orientations;
- Voit à l'application de la politique et s'assure d'avoir des mécanismes de contrôle et de suivi;
- S'assure que les dossiers administratifs des enfants ayant des particularités alimentaires sont à jour;
- Voit à l'application du protocole sur les particularités alimentaires;
- Supervise et approuve les menus;
- Fait la promotion de la politique alimentaire, s'assure de sa mise en application et de son respect en tout temps.

## PRINCIPES DIRECTEURS DE L'ALIMENTATION À L'INSTALLATION POMME CANNELLE ET POUCES VERTS

- Le menu de l'installation La Courtepointe respecte le Guide alimentaire canadien. Nous avons un menu d'été et un menu d'hiver sur sept semaines composé d'aliments variés et de qualité.
- Chaque semaine, le menu est composé de deux jours végétariens, deux jours avec viande et une journée de poisson ou fruits de mer.
- La collation du matin est composée de deux groupes alimentaires. Fruits et lait à raison de quatre matins par semaine et une fois par semaine ce sont des céréales et lait qui sont servis aux enfants.
- Le dîner est composé d'une entrée et d'un plat principal où l'on y trouve 1 portion de produits céréaliers, 1 portion de viande/poissons/fruits de mer ou substitut ainsi que 2 portions de légumes. Le verre de lait accompagne toujours le repas.
- Nous privilégions les farines de blé entier, les vinaigrettes à l'huile d'olive, les légumes frais ou congelés ainsi que la variété dans les aliments utilisés (au niveau des viandes, des poissons, des légumes, etc.).
- Au cours des sept semaines, à deux reprises seulement, nous trouverons au menu du poisson en boîte. Le reste du temps ce sont des poissons ou fruits de mer congelés.
- Les collations de l'après-midi doivent être santé, en complément avec le reste des repas de la journée, et comportent deux groupes alimentaires.
- Les méthodes de cuisson utilisées pour les aliments sont la cuisson au four, à la vapeur et dans l'eau. Aucune friture n'est utilisée.
- À la fin de la saison, le menu est évalué et analysé. Le ou la responsable de l'alimentation est rencontré(e) afin d'échanger sur les résultats de l'analyse et des actions sont mises en place pour l'amélioration continue de la qualité.