



## Programmes de repas et de collations dans les écoles durant la COVID-19

En raison de la COVID-19, il faudra apporter des changements à tous les services alimentaires offerts en milieu scolaire, y compris les services de traiteur, pour ce qui est des dîners chauds par exemple, et les programmes de nutrition dans les écoles comme le Programme d'alimentation saine pour les élèves.

Les programmes de nutrition dans les écoles continuent à jouer un rôle de premier plan pour soutenir les élèves et leur famille. Il importe que ces programmes continuent à offrir des choix d'aliments nutritifs à tous les élèves qui veulent y participer, conformément à la [Politique concernant les aliments et les boissons dans les écoles](#) et à l'édition 2020 des Lignes directrices du Programme d'alimentation saine pour les élèves. Il est aussi important qu'on mette en place les mesures nécessaires en matière de santé et de sécurité, d'éloignement physique et d'hygiène.

- ➔ Si vous avez besoin d'autres suggestions en ce qui concerne la planification des menus, envoyez un courriel à [zhangx@timiskaminghu.com](mailto:zhangx@timiskaminghu.com)

Il faudra préparer la nourriture à l'école dans une cuisine ayant fait l'objet d'une inspection. Cette cuisine doit répondre aux exigences du [Règl. de l'Ontario 493/17 : Dépôts d'aliments](#) et un inspecteur de la santé publique doit en faire l'inspection pour s'assurer qu'on y utilise des pratiques de manipulation sécuritaire des aliments.

Les recommandations ci-dessous proposent des façons de gérer, sans risque, le Programme d'alimentation saine pour les élèves et les services de traiteur selon la formule « à emporter » que privilégie le ministère de l'Éducation.

### Type d'aliments servis

- Tous les aliments doivent être préemballés. Ne servez pas d'aliments qui ne sont pas emballés, comme des légumes coupés.

### Mode de distribution

- La formule « à emporter » est privilégiée. L'utilisation de bacs favorise la distribution et l'accès.
- On peut mettre en sac ou étaler les portions individuelles des repas ou des collations afin de donner des choix aux élèves.

### Mesures de prévention et de contrôle des infections

- Les personnes qui préparent les repas et les collations doivent suivre les protocoles de prévention de la COVID-19, y compris ceux visant [le port du masque et du couvre-visage](#), l'éloignement physique et l'auto-évaluation de dépistage avant d'entrer dans l'école. Limitez le nombre de personnes qui travaillent dans la cuisine et assurez le maintien de l'éloignement physique pendant la préparation de la nourriture.
- Il faut se laver les mains avant de préparer les repas et les collations.

- Les aliments doivent être préemballés.
- Les élèves doivent prendre des mesures d'éloignement physique lorsqu'ils vont chercher la nourriture. Tous les aliments doivent être préemballés; ils peuvent aussi être distribués aux élèves au moyen d'ustensiles de service par un membre du personnel ou un bénévole qui porte un masque ou un couvre-visage et qui garde une distance entre lui et les élèves. Idéalement, afin d'assurer le maintien d'un écart entre les élèves et de réduire le risque de contact entre les cohortes, on pourrait offrir le Programme d'alimentation saine pour les élèves dans les salles de classe si on pouvait y servir les aliments de façon sécuritaire.
- Les membres du personnel et les élèves doivent se laver les mains avec de l'eau et du savon ou utiliser du désinfectant pour les mains avant de prendre de la nourriture et de manger.
- Il faut montrer aux élèves à prendre ce qu'ils veulent et à ne rien toucher d'autre dans le bac.
- Si vous utilisez des glacières pour garder les aliments au froid pendant une courte durée dans la salle de classe, vous devez utiliser des blocs réfrigérants et des thermomètres servant à vérifier la température de l'équipement de conservation. Il ne faut pas garder les aliments potentiellement dangereux sur des blocs réfrigérants dans une glacière trop longtemps. La glacière vous permet de servir la nourriture à même la salle de classe. Il faut ensuite placer les restes dans le réfrigérateur réservé à cette fin.
- Il faut désinfecter les surfaces, les contenants, les bacs et les glacières avant et après chaque utilisation.

### Suggestions d'aliments santé à emporter

Groupe alimentaire	Aliments à emporter
Grains entiers	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Craquelins de grains entiers emballés</li> <li>• Croustille de pita de grains entiers emballées</li> <li>• Contenants individuels de céréales</li> <li>• Petits muffins de grains entiers emballés individuellement</li> <li>• Barres céréalières à faible teneur en sucre</li> <li>• Sacs individuels de maïs soufflé nature non salé</li> </ul>
Protéines	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Portions individuelles de fromage (p. ex. fromage à effiloche)</li> <li>• Coupes ou tubes de yogourt faible en gras</li> <li>• Contenants individuels de boisson de soya enrichie ou de lait de vache</li> <li>• Œufs durs emballés</li> <li>• Poisson en conserve faible en sodium (p. ex. thon pâle ou saumon)</li> <li>• Contenants individuels de houmous</li> <li>• Sacs individuels de noix de soya rôties non salées ou d'autres légumineuses</li> </ul>

Légumes et fruits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruits et légumes coupés et emballés</li> <li>• Fruits qui ont un emballage « naturel » (p. ex. banane)</li> <li>• Fruits en conserve dans de l'eau</li> <li>• Compote de pommes sans sucre ajouté</li> <li>• Emballages individuels de légumes ou de fruits rôtis (p. ex. pois mange-tout, carottes ou betteraves)</li> <li>• Petits contenants individuels de guacamole</li> </ul>
-------------------	---

➔ Si vous avez besoin d'autres conseils concernant la salubrité des aliments et les pratiques de prévention et de contrôle des infections liées à la livraison et au service des aliments par les fournisseurs, envoyez un courriel à [schools@timiskaminghu.com](mailto:schools@timiskaminghu.com)

### Autres précautions à prendre concernant les services alimentaires ou les dîners

Autres mesures à prendre pour assurer la sécurité en milieu scolaire :

- Échelonnez les pauses dîner pour permettre aux élèves de se laver les mains avant de manger sans causer d'encombrement dans les toilettes et aux postes de lavage des mains.
- Assurez le respect de la politique interdisant le partage des aliments.
- Il faut éviter de partager des articles alimentaires à usage commun (p. ex. bol de maïs soufflé et condiments comme les salières et les poivrières).
- Les élèves devraient prendre leur dîner dans leur salle de classe, avec leur cohorte.
- Si la météo le permet, vous pourriez faire manger les élèves dehors.
- Retirez les aliments qui ne sont pas emballés.
- Retirez les fours à micro-ondes des aires auxquelles les élèves ont accès.
- Les élèves devront apporter leur propre bouteille d'eau étiquetée et la conserver avec eux toute la journée, sans la partager.
- Il faut remplir les bouteilles d'eau aux postes de remplissage. Il est interdit d'utiliser les fontaines d'eau, mais dans certaines écoles, on pourrait les utiliser pour remplir les bouteilles. Respectez les politiques du conseil concernant l'utilisation des fontaines.

Pour en savoir plus long sur les recommandations visant le dîner et les services alimentaires, consultez le [Guide relatif à la réouverture des écoles de l'Ontario du ministère de l'Éducation](#).

---

### Pour plus d'informations, veuillez contacter notre diététiste ou nos infirmières:

- Infirmières, 1-866-747-4305. [schools@timiskaminghu.com](mailto:schools@timiskaminghu.com)
- Diététiste, 1-866-747-4305, Ext. 2228. [zhangx@timiskaminghu.com](mailto:zhangx@timiskaminghu.com)



Adapté de: Bureau de santé Porcupine

