Commission scolaire
Marguerite-Bourgeoys

GUIDE DE GESTION ALIMENTAIRE AU PRIMAIRE

LA COLLATION ET LE SERVICE DU DÎNER

Service des ressources éducatives – Nutrition
Septembre 2019

TABLE DES MATIÈRES

1. AVANT-PROPOS 2
2. LA POLITIQUE PORTANT SUR LES SAINES HABITUDES DE VIE DE LA CSMB 3
3. HYGIÈNE ET SALUBRITÉ 5
4. L'ABC DE LA COLLATION 9
5. LE SAC-REPAS 10
6. LE SERVICE TRAITEUR 12
7. PLAN D'URGENCE 13
8. RESSOURCES UTILES 13

ANNEXES

ANNEXE 1 – COLLATIONS : EXEMPLE DE MENU 14
ANNEXE 2 – EXEMPLE D'UN PERMIS DU MAPAQ 15
ANNEXE 3 – MODALITÉS D'APPLICATION DE LA POLITIQUE PORTANT SUR LES SAINES HABITUDES DE VIE POUR LES SERVICES TRAITEURS 16
ANNEXE 4 – CONTRAT TRAITEUR 18
ANNEXE 5 – REGISTRE DE TEMPÉRATURES 19

1. AVANT-PROPOS

Le *Guide de gestion alimentaire au primaire* est un outil qui s'adresse **au personnel des écoles primaires** qui ont à planifier l'organisation des repas des services de traiteur ainsi que des collations. Il vise à :

1. les informer du contenu de la Politique portant sur les saines habitudes de vie adoptée par la Commission;
2. leur fournir l'information pertinente en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires;
3. les conseiller dans le choix de bonnes collations et de bons repas via un service traiteur;
4. les informer du volet légal d'une entente avec un service traiteur.

Bonne lecture!

Vous retrouvez ce guide et d'autres outils sur le CLIC :
www.csmb.qc.ca/clic
Services
Service des ressources éducatives
Nutrition
Service du dîner|Traiteur

2. LA POLITIQUE PORTANT SUR LES SAINES HABITUDES DE VIE

Le texte de la Politique portant sur les saines habitudes de vie est disponible sur le CLIC : Abrégé de la Politique.

A. OBJECTIFS DE LA POLITIQUE

Le volet alimentation de la Politique portant sur les saines habitudes de vie a comme objectifs :

- d'offrir une alimentation variée et privilégier les aliments ayant une bonne valeur nutritive dans chaque point de service;
- d'éliminer les aliments à faible valeur nutritive de l'offre alimentaire;
- d'offrir des lieux adéquats et des conditions favorables lors des repas.

B. CE QUI EST VISÉ PAR CETTE POLITIQUE

LES ALIMENTS OFFERTS PAR L'ÉTABLISSEMENT

Le champ d'application **vise l'offre alimentaire à l'école,** c'est-à-dire les aliments **donnés et vendus** aux élèves dans le cadre :

1. de programmes de collations,
2. d'occasions spéciales[1] (fêtes ou activités) ou de sorties éducatives,
3. des services traiteurs le midi,
4. et des campagnes de financement.

Les aliments suivants ne peuvent pas être donnés et vendus :

- les boissons gazeuses sucrées, celles avec substituts de sucre et les boissons avec sucre ajouté;
- les aliments dont le premier ingrédient est le sucre (sucreries, bonbons, chocolats à moins de 70 % de cacao);
- les aliments très sucrés (pâtisseries);
- les aliments frits et les aliments préalablement frits (croustilles, beignes, frites, panure);
- les charcuteries (pepperoni, salami, simili-viande, les saucisses fumées).

[1] Selon la fiche d'information du Ministère, les milieux scolaires qui le désirent pourront déterminer un nombre limité d'évènements où les aliments ou boissons de faible valeur nutritive seront offerts, à l'Halloween par exemple.

C. CE QUI N'EST PAS VISÉ PAR CETTE POLITIQUE

LES ALIMENTS APPORTÉS DE LA MAISON ET LES ALIMENTS CONSOMMÉS DANS LA SALLE DU PERSONNEL

Dans un esprit de cohérence avec les objectifs de la Politique, l'école peut sensibiliser les parents et les élèves à ne pas inclure dans le sac-repas certains aliments. Cependant, en aucun temps, le personnel de l'école ne doit faire la police du sac-repas. Utiliser le *Guide de bonnes pratiques* pour le personnel de l'école, voir section D ci-dessous.

La direction **pourrait** interdire certains aliments **pour des raisons de santé ou d'allergie**. La direction devra faire approuver ces interdictions par le Conseil d'établissement, dans le cadre du code de vie (article 5.5.2 de la Politique).

BONNES PRATIQUES

Chaque enfant a droit à un environnement calme, accueillant et convivial au moment des repas et de la collation. Le repas est une occasion pour les enfants de se nourrir, mais aussi d'apprendre et de socialiser.

Les diététistes ont élaboré un outil indiquant les actions à poser et celles à éviter dans le milieu scolaire. Il est disponible sur le Clic : *Guide de bonnes pratiques*

D. RÔLE DES INTERVENANTS DANS LA POLITIQUE

1. Le Conseil des commissaires :

- Adopte la Politique portant sur les saines habitudes de vie.

2. La direction d'établissement :

- S'assure de l'encadrement des élèves dans les établissements où l'on retrouve un point de service;
- Voit à l'application de la Politique dans tous les points de service de son établissement;
- Valorise la saine alimentation et le mode de vie physiquement actif auprès des élèves, des parents et du personnel.

3. Le secteur de la nutrition :

- Soutient la direction d'établissement, sur demande, quant à l'octroi d'un contrat relié aux services d'un traiteur, à l'achat de produits, à l'aménagement des lieux, à l'achat d'équipement et aux procédures de suivi des mesures de qualité des aliments et de salubrité des services;
- Soutient la direction d'établissement, sur demande, quant aux dispositions à prendre pour assurer la sécurité des élèves souffrant d'allergies alimentaires;
- Offre un support pour l'organisation d'activités d'éducation en nutrition.

4. Secrétariat général (service juridique) :

- Offre du support aux directions d'école dans le cadre de la conclusion de contrats pour les services traiteurs et peut également offrir un soutien lors d'un processus d'appel d'offres.

3. HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

A. LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES

DÉFINITION :

Nous sommes en présence d'une toxi-infection alimentaire lorsqu'un individu devient malade suite à la consommation d'aliments contaminés par des micro-organismes comme les bactéries et les parasites ou la toxine des micro-organismes.

SYMPTÔMES :

Les symptômes d'une infection alimentaire sont les suivants :

- Crampes au niveau de l'estomac
- Crampes intestinales
- Nausées
- Vomissements
- Diarrhées
- Fièvre

La croissance des micro-organismes s'effectue entre 4 °C (40 °F) et 60 °C (140 °F). Il est important que les aliments ne soient pas laissés dans cette zone de température qui favorise la croissance des micro-organismes.

CETTE ZONE EST NOMMÉE LA ZONE DE DANGER.

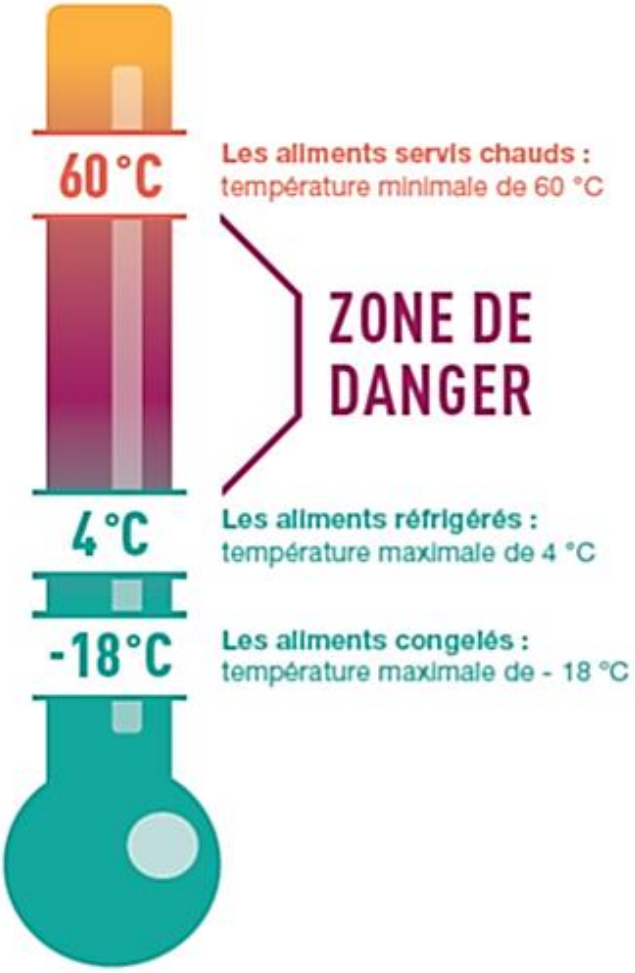
ALIMENTS VULNÉRABLES :

La viande, la volaille, le poisson, les œufs, les légumineuses, les produits laitiers et les sauces sont des aliments vulnérables.

Les aliments froids doivent donc demeurer à 4 °C (40 °F) ou moins.
Les aliments chauds, quant à eux, doivent demeurer à 60 °C (140 °F) ou plus, et ce jusqu'à leur consommation.

ZONE DE DANGER : de 4 °C à 60 °C (40 °F à 140 °F)

Les bactéries se multiplient rapidement.
Le nombre de bactéries peut doubler toutes les 15 minutes.



RÉCHAUFFER LES REPAS
≥ 74 °C (165 °F)
La majorité des bactéries et des parasites sont détruits.

MAINTENIR CHAUD
≥ 60 °C (140 °F)
Les bactéries cessent de se multiplier, mais survivent.

RÉFRIGÉRER
4 °C/40 °F
La multiplication des bactéries est ralentie.

CONGELER
-18 °C/0 °F
La congélation arrête la multiplication des bactéries, mais ne les détruit pas.

B. Pour réduire les risques de toxi-infections

① La propreté :

Les micro-organismes sont partout : sur les comptoirs, dans l'air, sur notre peau, sur les aliments, les surfaces de travail, les portes de réfrigérateur, les éponges et les robinets.

Équipement de travail : Laver à chaque utilisation les ustensiles, la vaisselle, les planches à découper, etc. Les réfrigérateurs ainsi que les armoires doivent être lavés au moins 1 fois par semaine.

Les aliments : Il faut laver les fruits et les légumes avant de les cuisiner. Lorsqu'on cuit adéquatement les aliments, les micro-organismes sont détruits.

Les individus : Le personnel qui manipule les aliments lors de la production, de la mise en portion et du service doit se laver les mains minutieusement avant d'effectuer sa tâche et lorsqu'il passe d'un aliment cru à un aliment cuit.

De plus, les manipulateurs d'aliments doivent avoir les ongles courts, propres et sans vernis. Le port de bijoux est déconseillé étant donné les risques de perte et de contamination. Un employé blessé aux mains doit porter des gants et ces derniers doivent être changés régulièrement.

La contamination croisée : Elle survient souvent sur les planches à découper et les ustensiles. Par exemple, si on manipule de la viande crue sur une planche à découper, on doit s'assurer de bien la laver avant de couper d'autres aliments pour ne pas les contaminer**.**

② Le thermomètre :

Pour connaître la température des aliments et de leur lieu d'entreposage, il est essentiel de se doter d'un bon thermomètre et de ne pas oublier de s'en servir!

Il en existe plusieurs modèles. Le plus facile d'utilisation est le thermomètre numérique digital avec tige (on ne le laisse pas dans l'aliment durant la cuisson). Il donne une lecture rapide et précise de la température. Il est préférable d'opter pour un thermomètre mince qui pourra entrer dans les petits morceaux d'aliments. Voici quelques modèles.

Mode d'utilisation :

1. Retirer l'aliment de la source de chaleur lorsqu'on croit qu'il est cuit;
2. Repérer la partie la plus épaisse de l'aliment;
3. Insérer le thermomètre de côté jusqu'au centre en évitant de toucher aux os, au cartilage ainsi qu'au gras;
4. Attendre que la température se stabilise;
5. Laver le thermomètre avec de l'eau chaude et du savon après chaque utilisation.

Pour le service de repas chaud, la température doit demeurer supérieure à 60 °C (140°F). Pour les repas froids, la température doit être inférieure à 4 °C (40 F).

Pour réchauffer les mets au four à micro-ondes, la température devrait atteindre 74 °C (165°F).

C. Règlements sur les aliments

En 2008, le gouvernement du Québec a modifié le Règlement sur les aliments afin de rendre obligatoire la formation en hygiène et salubrité alimentaires et, favoriser ainsi l'acquisition de bonnes pratiques en matière d'innocuité des aliments.

Les deux éléments à considérer dans l'application du règlement sont la **préparation** et la **vente** d'aliments.
Dans les écoles, l'exploitant qui fait de la préparation d'aliments (incluant la réfrigération ou le maintien chaud d'aliments) en vue de la vente ou de leur service moyennant rémunération doit :

1. **obtenir un permis** de préparation ou de maintien chaud ou froid d'aliments;
2. respecter les exigences en matière de **formation obligatoire** en hygiène et salubrité alimentaires.

Exploitant : Est la personne (une société, une organisation, une coopérative, un organisme) qui exploite un lieu ou un véhicule où s'exercent des activités de préparation d'aliments pour la consommation humaine en vue de la vente
Préparation d'aliments : cuire, réchauffer, décongeler, découper, trancher, mélanger, assaisonner, garnir, griller et laver.

LE RÈGLEMENT S'APPLIQUE EN MILIEU SCOLAIRE LORSQUE :

1. **Le service de repas chauds où les repas sont entièrement préparés sur place par des personnes salariées de l'école (exploitant) et vendus aux élèves.** Ici, c'est le personnel de l'école qui prépare et vend les repas aux élèves. L'école est donc considérée comme étant l'exploitant, elle doit détenir un permis et se conformer à l'obligation de formation en hygiène et salubrité alimentaires.

2. **Le service de repas chauds où les repas sont partiellement préparés sur place par des personnes salariées de l'école et vendus aux élèves.** Ex. : lasagne préparée à l'extérieur, sur laquelle une personne salariée de l'école ajoute du fromage et la fait cuire pour ensuite la vendre aux élèves. Ici, c'est le personnel de l'école qui prépare (incluant le réchauffage et le maintien chaud des aliments) et vend les repas aux élèves. L'école est donc considérée comme étant l'exploitant, elle doit détenir un permis et se conformer à l'obligation de formation en hygiène et salubrité alimentaires.

3. **Service de traiteur où ce sont les personnes salariées de l'école qui doivent réchauffer les repas.** L'exploitant (traiteur) et l'intermédiaire (école) sont assujettis au règlement.

Dans ces 3 situations, l'école doit se prémunir d'un permis du MAPAQ, soit préparation générale ou maintien chaud ou froid et identifier une personne dans l'école qui devra suivre la formation de gestionnaire en hygiène et salubrité alimentaires. La personne la mieux placée pour être formée comme gestionnaire est celle dont les fonctions touchent de près les activités de préparation ou de manipulation d'aliments.

Dans le cas où le traiteur livre les repas dans des contenants isothermes, seul le traiteur doit détenir un permis.

ÉTAPE POUR SE CONFORMER À L'OBLIGATION DE FORMATION EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRES :

Dans les établissements scolaires où le règlement s'applique, on doit désigner une personne à titre de gestionnaire d'établissement responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires et s'assurer qu'elle soit formée (attestation de gestionnaire d'établissement du MAPAQ).

La formation de gestionnaire est d'une durée de 14 heures (2 jours), coûte environ 250,00 $, et est donnée par un (e) formateur (trice) autorisé (e) par le MAPAQ. Voir le lien internet ci-dessous pour la liste complète par région.

Pour plus d'informations sur les permis : 1-800-463-6210
http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/md/Permis/Pages/prepvente.aspx

Pour toutes questions concernant cette formation : 1-800-463-5023
www.mapaq.gouv.qc.ca/FR/Transformation/Qualitedesaliments/hygienesalubrite

Liste des formateurs autorisés par le MAPAQ :
http://www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs

4. L'ABC DE LA COLLATION

A. Définition

La collation est nécessaire chez l'enfant, car elle permet de compléter les repas. La collation doit :

- fournir de l'**énergie** sans couper l'appétit pour le repas suivant;
- être **nutritive** (choisie parmi les fruits, les légumes, les aliments à grains entiers et les aliments protéinés) (limiter les collations hautement transformées);
- être **appétissante** et **variée**.

Pour plus d'informations → Guide alimentaire canadien

B. L'entreposage

Réfrigérer : les produits laitiers (lait, yogourt, fromage), certains fruits et légumes, les œufs…

Conserver à la température ambiante : les produits céréaliers (muffins, biscuits, céréales, barres tendres, pains) et les bananes. Ces aliments doivent être conservés dans un endroit sec, loin des sources de chaleur et sur une tablette (pas directement sur le sol). La date de péremption doit être inscrite sur chaque boîte.

C. Distribution

La distribution des collations se fait selon la règle du **« Premier arrivé, Premier sorti »**. Il faut distribuer les aliments qui sont arrivés en premier. Il faut cependant prendre soin de vérifier la date de péremption sur le produit pour s'assurer qu'il demeure propre à la consommation.

En cas de doute sur la qualité des aliments (produits ou emballages endommagés ou contaminés), mieux vaut ne prendre aucun risque et jeter les produits qui semblent suspects. Il est également important d'aviser le fournisseur.

Il est important d'informer les parents d'enfants allergiques du risque quant à la consommation de collations provenant de l'école puisqu'il est impossible de garantir un milieu scolaire sans allergène.

D. Exemples de collations

Vous avez un budget pour des collations, mais vous manquez d'idées? Vous trouverez un exemple de menu cyclique de collations à l'annexe 1 à la page 14.

E. Fournisseurs

Une liste des fournisseurs de produits alimentaires ayant conclu une entente avec la Commission scolaire est disponible au début de chaque année scolaire. Ce document est expédié aux directions d'écoles et aux techniciens et techniciennes en service de garde.

Pour chacun des fournisseurs, vous devez communiquer avec le secteur de la nutrition (855-4500, poste 8758) pour obtenir un numéro de client et ensuite communiquer avec le fournisseur en lui précisant que **vous faites partie de la Commission scolaire Marguerite-Bourgeoys, service de garde ou service de dîner.**

5. LE SAC-REPAS

A. PROPRETÉ

- Il est important d'avoir les **mains propres** lorsque l'on mange. Ne pas oublier d'accorder du temps aux enfants pour qu'ils se lavent les mains.
- Tous les jours, au retour de l'école, les contenants et ustensiles, le bloc réfrigérant et l'intérieur du sac-repas doivent être bien nettoyés.

B. CONSERVATION DES ALIMENTS FROIDS

- L'utilisation de blocs réfrigérants *(Ice Pack)* et d'un sac-repas isolant permet de conserver le repas durant 3 à 4 heures.
- Garder le sac-repas éloigné de toute source de chaleur.
- Le bloc réfrigérant doit être placé sur le dessus des aliments et non dans le fond du sac-repas.

Pour plus d'informations ou pour obtenir des outils à diffuser aux parents : Moi, je prends soin de mes aliments

C. CONSERVATION DES ALIMENTS CHAUDS

- Idéalement, la température d'un aliment qui doit être consommé chaud doit demeurer au-dessus de 60°C (140°F).
- Pour conserver un repas chaud, l'utilisation d'une bouteille isolante *(Thermos)* est conseillée.
- Mode d'emploi : verser de l'eau bouillante, fermer et laisser 15 minutes; bien réchauffer les aliments (jusqu'à 74°C); vider l'eau; transférer les aliments réchauffés dans la bouteille isolante et bien refermer.

POUR LES PARENTS :
Une série d'affiches et un dépliant sont disponibles au secteur de la nutrition.

CLIC / Services /Service des ressources éducatives / Nutrition
CLIQUER SUR «MOI JE PRENDS SOIN DE MES ALIMENTS»

D. UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

- Réchauffer en premier les repas des enfants souffrant **d'allergies alimentaires**, en nettoyant le four à micro-ondes entre chaque repas, car les enfants n'ont pas tous la même allergie.
- Utiliser un **contenant approprié**. Ce contenant peut être un emballage commercial ou apporté de la maison.
- **Ne pas utiliser d'ustensiles de métal** ou de vaisselle garnie d'un motif métallique.
- Retirer le couvercle ou l'entrouvrir lors de la cuisson. Placer un plat fermé au four à micro-ondes pourrait briser l'appareil et causer des blessures.
- Conserver les plats dans les sacs-repas avec un bloc réfrigérant ou au réfrigérateur.
- **Utiliser un thermomètre digital**. Les aliments devraient être réchauffés à 74°C (165°F). Prendre la température de quelques plats au hasard.
- Maintenir les aliments chauds à plus de 60°C (140°F) ou plus jusqu'à la consommation dans des contenants isothermes (rigides ou souples).
- **Nettoyer** le four à micro-ondes avec un détergent doux (savons à vaisselle) chaque jour.

Considérant le risque important de brûlures, le four à micro-ondes doit être utilisé sous surveillance et les enfants du primaire ne doivent pas l'utiliser seuls.

Il peut se produire un phénomène très dangereux lorsque l'on fait chauffer de l'eau dans un four à micro-ondes. Il est préférable de prendre les précautions suivantes :

1. s'assurer que l'eau ait vraiment bouilli avant de sortir du four à micro-ondes,
   ET
2. placer une cuillère dans la tasse avant de la sortir du four à micro-ondes.

6. LE SERVICE TRAITEUR

A. LES RÈGLES D'OR

Le permis : Le traiteur doit détenir le permis délivré par le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Ce permis se nomme « Préparation générale ». Pour s'assurer de la conformité du permis, il faut le voir et en vérifier les dates de validité. Vous trouverez un spécimen de permis à l'annexe 2.

Cependant, si l'école prépare et vend de la nourriture, elle doit se munir d'un permis de préparation générale.

L'attestation : Le traiteur doit détenir une attestation en hygiène et salubrité alimentaires du MAPAQ.

La Politique portant sur les saines habitudes de vie et des modalités d'application : Cette politique ainsi que les modalités d'application doivent faire partie intégrante de tout contrat avec un traiteur afin que ce dernier s'engage à les respecter. On retrouve cette information à l'annexe 3.
Également vous trouverez un modèle de contrat à l'annexe 4.

Respect du Guide alimentaire canadien : Le menu proposé doit comprendre des légumes et/ou fruits, des produits céréaliers de préférence à grains entiers et au moins un aliment protéiné.

La livraison à l'école : Le moment de la livraison doit être négocié. Si la livraison des repas a lieu dans la matinée, ils doivent être conservés dans des contenants isothermes et maintenus à une température de 4 °C (40 °F) pour le froid et de 60 °C (140 °F) ou plus pour le chaud en tout temps.

Prix : Le prix du repas doit aussi faire partie du contrat pour éviter les fluctuations en cours d'année. À titre indicatif, un repas complet avec une boisson et un dessert peut coûter entre 5,00 $ et 6,50 $.

Acceptabilité : Un point sur l'acceptabilité du mets peut aussi faire partie du contrat. Par exemple, si le mets arrive à l'école à une température non conforme, le repas pourrait être refusé. Demander au traiteur de noter la température à la livraison du repas. Le responsable à l'école devrait prendre la température juste avant le service. Dans le cas du refus d'un mets, un plan d'urgence doit être prévu.

B. QUALITÉ DE LA NOURRITURE

- Toujours avoir 2 numéros de téléphone pour joindre le traiteur.
- Si la température de maintien [chaud > 60 °C (140 °F)] [froid ≤ 4°C (40°F)] est inappropriée, contactez le traiteur et lui demander si les températures ont été prises durant la cuisson et avant le transport.
- Si la nourriture servie par le traiteur semble impropre à la consommation, le contacter immédiatement. Jugez si le mets est acceptable ou non; s'il ne l'est pas, discuter des possibilités (remplacement, remboursement) avec le traiteur.
- Toujours avoir un plan B :
  1. un deuxième traiteur ou une cafétéria à proximité qui peut assurer un service rapide;
  2. un restaurant près de l'école qui peut dépanner à la dernière minute.

Conservez ces contacts à jour !

C. CONTRAT

- Le contrat utilisé doit être celui de la CSMB pour les services de traiteur, voir version sur le CLIC.
  Une fois signé, expédier une copie du contrat à monsieur Hicham Ezdi au Secrétariat général ou au soutien aux établissements - Juridique.

7. PLAN D'URGENCE

Parce qu'on ne peut tout prévoir, si une panne d'électricité ou un bris d'équipement survient, un plan d'urgence s'impose.

S.O.S. FRIGO

- Si la porte demeure fermée, le réfrigérateur peut maintenir le froid de 4 à 6 heures sans électricité.
- Pour aider à maintenir la bonne température, il est possible d'ajouter des bacs de glace dans le réfrigérateur.
- Placer les aliments périssables entre deux couches de glace dans le réfrigérateur.
- Si une panne est prévue à long terme (bris mécanique), établir une entente avec une école avoisinante pour que cette dernière garde vos aliments au froid dans ses réfrigérateurs.

S.O.S. CONGÉLATEUR

- Si la porte demeure fermée, le congélateur peut maintenir la bonne température durant 24 heures sans électricité.
- Il est possible de transférer au réfrigérateur ce qui sera cuisiné et consommé dans les 2 prochains jours.
- En cas de bris à long terme (bris mécanique), établir une entente avec une école avoisinante pour que cette dernière garde vos aliments dans ses congélateurs.

8. RESSOURCES UTILES

Agence canadienne d'inspection des aliments - Information sur les **intoxications alimentaires**
www.inspection.gc.ca

Allergies alimentaires – Allergies Québec
www.allergies-alimentaires.org

Document « Les allergies alimentaires » MAPAQ
Documents sur la manipulation et l'hygiène et salubrité alimentaires
www.mapaq.gouv.qc.ca/securitedesaliments

«Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires» au www.mapaq.gouv.qc.ca/nettoyage

---

Guide alimentaire canadien
https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/

Ministère de l'Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Section permis
www.MAPAQ.gouv.qc.ca

Votre santé et vous – Fours à micro-ondes et salubrité des aliments
Santé Canada – décembre 2017
www.santecanada.gc.ca/vsv

Centre de référence sur la nutrition humaine
www.extenso.org/

ANNEXES

Annexe 1 : Exemple de menu de collations

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1	Céréales Cheerios multigrains	Fromage ficello marbré et mini-pita	Fruit frais	Biscuit graham et lin
Semaine 2	Céréales et granola à l'avoine	Fromage brick et mini-bagel	Pommes tranchées	Fromage frais aux fruits et biscuit social thé
Semaine 3	Céréales Cheerios multigrains	Fromage cheddar doux blanc et mini-pita	Fruit frais	Yogourt en tube
Semaine 4	Biscuit à l'avoine	Fromage cheddar marbré et biscuits soda	Collation pommes grenades	Yogourt brassé aux fruits et biscuit social thé

Vérifier la période de validité du permis.

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

PERMIS

NUMERO D'IDENTIFICATION

Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29, a.9 par. m et n

Nature : **RESTAURATEUR**
Catégorie : **PREPARATION GENERAL**
Période : **année-mois-jour au année-mois-jour**

Lieu ou véhicule exploité
Nom de la compagnie
Adresse complète

Exploitant : Nom de la compagnie

Tel. ; 1-800-463-6210

Numéro d'identification

Gestion des permis
200, chemin Ste-Foy, 11e étage
QUÉBEC (Québec) G1R 4X6

Signature du ministre
Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

Le permis doit être affiché à la vue du public et il n'est ni remboursable ni transférable.

COMMISSION SCOLAIRE MARGUERITE-BOURGEOYS

SECTEUR JEUNES

ARTICLES	SPÉCIFICATIONS	QUANTITÉS
Assiette principale	**Viande ou substitut** Ingrédients protéiques cuits : bœuf, veau, porc, volaille, poisson, œufs, légumineuses Servir avec féculent: pommes de terre, riz ou pâtes Servir avec légumes d'accompagnement **OU** **Mets allongé ou en casserole** Ingrédients protéiques cuits : bœuf, veau, porc, volaille, poisson, légumineuses Servir avec légumes d'accompagnement **OU** **Sandwich** Ingrédients protéiques cuits : viande, volaille, poisson, œufs, fromage, légumineuses Pain de préférence à grains entiers Servir avec légumes d'accompagnement	➢ 85 g d'ingrédients protéiques **ou** 2 œufs **ou** 175 ml de légumineuses ➢ 125 ml cuit **ou** 80-120 g cuit **ou** cuillère # 10 ➢ 125 ml légumes cuits **ou** 125 ml de salade (vinaigrette incluse) **ou** 75 g de crudités (trempette incluse) ➢ 60 à 70 g d'ingrédients protéiques **ou** 125 ml de légumineuses ➢ 125 ml légumes cuits **ou** 125 ml de salade (vinaigrette incluse) **ou** 75 g de crudités (trempette incluse) ➢ 70 g d'ingrédients protéiques **ou** 80 ml de mélange à base de viande, volaille, poisson, œufs ou légumineuses ➢ Un minimum de 70 g de pain ➢ 125 ml de salade (vinaigrette incluse) **ou** 75 g de crudités (trempette incluse)
Dessert	**Sans édulcorant** **Le sucre ne doit pas être le 1er ingrédient**	➢ Gâteau cuisiné, préparé avec un minimum de gras et de sucre : 6 cm x 8 c m x 5 cm ou minimum de 5 onces ➢ Dessert au lait : 125 ml ➢ Yogourt : 100 g, en tube 60 g ➢ Biscuit : 45-60 g ➢ Fromage frais (type Minigo) : 60g ➢ Salade de fruits, fruits coupés : 125 ml ➢ Compote de fruits 125 ml et 2 biscuits secs
Boisson	**Lait** : portion préemballée, partiellement écrémé **OU** **Jus** de fruits 100 % pur ou hydrafruit ou jus de légumes : portion préemballée, sans sucre ajouté, conservation longue durée (U.H.T.) **OU** **Eau**	➢ 200 ml ➢ 200 ml ➢ 350 ml (eau)

ALIMENTS NON CONFORMES À LA POLITIQUE SUR LES SAINES HABITUDES DE VIE DE LA COMMISSION SCOLAIRE MARGUERITE-BOURGEOYS

Les mets suivants sont jugés non conformes **et il est requis d'en interdire la vente :**

ALIMENTS À TENEUR ÉLEVÉE EN GRAS, C'EST-À-DIRE PLUS DE 30% DE LA VALEUR ÉNERGÉTIQUE TOTALE DE L'ALIMENT :

N.B. : L'utilisation de la friteuse est interdite.

- pommes de terre frites
- aliments pré-frits et frits
- poutine
- beignes
- pâtisseries feuilletées aux fruits
- pâtisseries à la crème
- pepperoni
- mortadelle
- salami
- simili viandes, saucisses fumées
- croustilles, grignotines

ALIMENTS CONCENTRÉS EN SUCRE DONT LE PREMIER INGRÉDIENT EST LE « SUCRE » :

- toutes les variétés de bonbons et pastilles médicamentées
- les variétés de tablettes de chocolat contenant moins de 70% de cacao
- biscuits types commerciaux : à la guimauve, à la crème, recouverts de chocolat, etc.
- tarte au sucre
- toutes les variétés de boissons gazeuses
- lait aux fraises
- breuvages, boissons aux fruits
- céréales enrobées de sucre
- maïs au caramel sucré et/ou salé
- gommes à mâcher
- gelée au fruit (style *Jello*)
- carré à la guimauve : maison et commerciale
- etc.

ALIMENTS À TENEUR ÉLEVÉE EN SEL (SODIUM) TELS QUE :

- arachides et noix salées
- bretzels salés
- bâtonnets ou tortillons au fromage, grignotines salées (plus de 250 mg de sodium par portion)
- etc.

AUTRES

- café, thé
- aliments contenant un édulcorant

Version complète sur CLIC

CONTRAT DE SERVICE DE TRAITEUR

Parties au contrat

Fournisseur de biens et services

Nom : _____

Adresse : _____

_____

dûment représenté par _____

tel qu'autorisé par la résolution _____

adoptée le _____.

(ci-après « **le fournisseur** »)

Téléphone : _____ ***Télécopieur :*** _____

Établissement

COMMISSION SCOLAIRE MARGUERITE-BOURGEOYS,

personne morale de droit public, dûment constituée en vertu de la *Loi sur l'instruction publique* (L.R.Q., c. I-13.3), ayant son siège social au 1100, boulevard de la Côte-Vertu, à Saint-Laurent, province de Québec, H4L 4V1,

ici représentée par le/la directeur/trice de l'établissement dûment autorisé(e) aux fins des présentes en vertu de la règle 61 du Règlement de délégation de pouvoirs CC2-2017.

(école/ _____

centre) _____

Adresse : _____

_____

(ci-après « **la Commission scolaire** »)

Téléphone : _____ ***Télécopieur :*** _____

Objet du contrat

Fournir et livrer des repas chauds et/ou froids le midi, aux élèves de l'école primaire (nom de l'établissement) de la Commission scolaire Marguerite-Bourgeoys.

Conditions

La période prévue pour la dispensation du service :

Durée : Début _____/_____/_____

Fin _____/_____/_____

Coût unitaire du repas : _____ $

Les clauses stipulées aux trois (3) pages suivantes et les annexes font partie intégrante du présent contrat et les parties reconnaissent en avoir pris connaissance

( ) ( )

Signatures

_____ _____

Fournisseur Directrice de l'établissement :

Date : _____/_____/_____ Date : _____/_____/_____

Version Excel sur CLIC

Annexe 5: Registre de températures

Registre des températures des aliments
Service de traiteur au primaire

École: | Traiteur:

Date	Menu	Température au service	
		Heure:	Heure:

Prendre la température des aliments, **au hasard, 1 à 2 fois par semaine** et consigner le tout dans la grille ci-haut.

Un repas chaud doit être maintenu à une température > **à 60°C**.

Un repas froid (ou un aliment) doit être maintenu **entre 1°C et 4°C**.

Vérifier la température ambiante dans les contenants de livraison en laissant un thermomètre à l'intérieur quelques minutes.