



Commission scolaire English-Montréal
English Montreal School Board

POLITIQUE : ALIMENTAIRE

CODE : CS-15

Origine : Service aux communautés/Division des cafétérias et de l'éducation en nutrition

Autorité : Résolution 09-01-28-7

Référence(s) : Politique cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif
 Bien manger avec le Guide alimentaire canadien
 Loi sur les aliments (L.R.Q., c.p.-29) du MAPAQ
 Loi sur l'instruction publique – Article 94

ÉNONCÉ DE POLITIQUE :

La politique alimentaire de la Commission scolaire English-Montréal vise à promouvoir des attitudes et des comportements sains parmi tous les élèves (primaire, secondaire et élèves adultes) en enseignant les habiletés et les connaissances essentielles dont ils ont besoin pour faire des choix alimentaires nutritifs et en leur offrant un environnement qui encourage de saines habitudes d'alimentation.

RAISON D'ÊTRE :

La politique alimentaire est un élément essentiel de prévention de problèmes reliés à l'alimentation chez les enfants dont l'obésité, les maladies dentaires et le diabète de type II. Elle aborde les déficiences nutritives très spécifiques parmi les enfants dont le calcium, la vitamine D, le fer, la vitamine C et les déficiences en acide folique. En outre, les habitudes d'alimentation saine sont essentielles à l'obtention du plein potentiel académique des élèves.

APPLICATION :

1. Cette politique régit toute distribution d'aliments (vendus ou donnés) aux élèves de toutes les écoles et centres de la CSEM durant les activités scolaires régulières (cafétéria, services de garde, programmes de soutien alimentaire, services de repas de midi, machines distributrices*, programmes de récompense, levées de fonds périodiques et activités parascolaires).
2. Toutes les directions d'école, enseignant(e)s, personnel, donateurs, bénévoles et parents ont une responsabilité quant à la Politique alimentaire en faisant la promotion/donnant l'exemple de saines habitudes alimentaires et en distribuant des aliments nutritifs aux élèves durant les activités ordinaires de l'école.
3. La vente d'aliments aux élèves ou les programmes de récompense basés sur les aliments à des fins de promotion ou de sollicitation commerciale est interdite, conformément à l'article 94 de la Loi sur l'instruction publique.

* Période d'élimination graduelle pour les machines distributrices des fournisseurs externes.

N.B. : Les campagnes de levées de fonds ayant lieu en dehors de l'école, les célébrations occasionnelles et les sorties scolaires sont exclues de cette politique alimentaire.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX :

1. Accroître les connaissances en matière de nutrition de tous les élèves par le biais de différents programmes et projets d'éducation en nutrition/services alimentaires*.
2. Améliorer l'apport nutritionnel de tous les élèves et les encourager à adopter des habitudes alimentaires saines en offrant des aliments nutritifs par le biais de divers programmes d'éducation en nutrition/services alimentaires.
3. Assurer la sécurité de tous les élèves en surveillant la qualité des aliments offerts par le biais de divers programmes, activités et projets.
4. Définir les exigences quantitatives et qualitatives de tous les aliments offerts aux élèves.
5. Définir les règles sanitaires à appliquer à tout point de distribution d'aliments.
6. Définir les procédures relatives à l'utilisation de services de fournisseurs d'aliments*.
7. Définir les responsabilités de toutes les personnes concernées par l'application de cette politique.
 - Voir définition p.4

OBJECTIFS SPÉCIFIQUES :

Éducation en nutrition

Les programmes d'éducation en nutrition seront axés sur les comportements alimentaires des élèves et ils seront conçus en vue de les aider à :

1. accroître leurs connaissances nutritives, incluant les avantages d'une saine alimentation, les nutriments essentiels, les déficiences nutritives, la gestion saine de poids et les suppléments alimentaires;
2. acquérir des habiletés reliées à la nutrition, incluant la planification d'un repas sain, la compréhension et l'utilisation d'étiquettes d'aliments, l'utilisation de règles sanitaires appropriées pour la préparation et la manutention d'aliments;
3. évaluer ses propres habitudes alimentaires, fixer des objectifs d'amélioration et réaliser ces objectifs.

Services alimentaires

Tous les programmes de services alimentaires seront axés sur la promotion de consommation d'aliments nutritifs en :

1. offrant aux élèves des repas équilibrés en offrant un tiers de leurs exigences nutritives.
2. offrant aux élèves des aliments nutritifs et appétissants.

3. diminuant la disponibilité d'aliments à teneur élevée de sucre.
4. diminuant la disponibilité d'aliments à teneur élevée de gras (supérieur à 30 % de la valeur totale d'énergie).
5. augmentant la disponibilité d'aliments à teneur élevée de fibres.
6. offrant aux élèves des collations ayant les nutriments essentiels dans le cadre d'un programme de soutien alimentaire.
7. assurant que tous les aliments servis aux élèves soient conformes aux exigences quantitatives et qualitatives et soient préparés et distribués conformément aux règles sanitaires établies.

Dans l'application de la politique, la Commission offrira les services de diététistes et technicien(ne)s en alimentation pour :

1. assurer l'organisation, le contrôle et l'évaluation de l'application de cette Politique alimentaire dans toutes les écoles et centres de la CSEM.
2. planifier, mettre en œuvre et évaluer les programmes d'éducation en nutrition.
3. planifier, mettre en œuvre et évaluer les programmes de soutien alimentaire.
4. assurer la supervision professionnelle et la gestion financière des cafétérias d'école selon des critères de qualité, de quantité, de sécurité et de valeur nutritionnelle.
5. assurer que les fournisseurs d'aliments se conforment à cette Politique alimentaire.
6. réviser, annuellement, la structure de prix des cafétérias afin que le coût imputé aux élèves utilisant ces services soit le moins élevé possible, tout en les encourageant d'acheter des articles nutritifs.
7. réviser, annuellement, le menu et les recettes des cafétérias selon les goûts de la clientèle à diversité multiculturelle ainsi que les besoins nutritionnels d'enfants et d'adolescents en pleine croissance.
8. aider les écoles à entreprendre tous programmes reliés à l'alimentation.
9. lancer des appels d'offres pour les diverses catégories d'aliments.
10. s'assurer que tous les permis des services alimentaires soient valides.

Dans l'application de la Politique, les directions de l'école devront :

1. s'assurer de l'application de la Politique alimentaire à tout point de distribution d'aliments aux élèves de leur école durant les activités régulières de l'école.
2. assurer la supervision des élèves qui utilisent les cafétérias des écoles.
3. désigner et maintenir la salubrité et le confort des aires de repas.

4. encourager les élèves à apporter des variétés d'aliments sains pour leur repas de midi et collations, en mettant les élèves et les parents au courant de la Politique alimentaire de la CSEM.
5. s'assurer que les activités régulières de levées de fonds à l'école ou l'opération des machines distributrices n'aient pas lieu durant les heures d'ouverture de la cafétéria de l'école.
6. s'assurer que les aliments vendus/offerts lors de levées régulières de fonds ou d'activités parascolaires à l'école se conforment à cette Politique alimentaire.
7. s'assurer que les familles nécessiteuses soient mises au courant des avantages des programmes de soutien alimentaire.
8. assurer la sensibilisation aux allergènes en identifiant les élèves allergiques, en sensibilisant les élèves et les parents aux allergies alimentaires à l'école, en offrant un endroit sécuritaire réservé aux élèves allergiques pour les repas, établissant un protocole en cas de réactions anaphylactiques et en assurant la disponibilité d'auto- injecteurs.
9. s'assurer que tous les aliments offerts/vendus aux élèves à n'importe quel point de distribution (services de garde, programmes de soutien alimentaire, services de repas de midi...) proviennent d'un fournisseur approuvé par la Commission.
10. s'assurer que tous les aliments fournis aux élèves par des fournisseurs externes se conforment à cette Politique alimentaire.
11. s'assurer que les fournisseurs d'aliments n'entreprennent aucune sollicitation commerciale ou promotion visant les enfants.

L'application de cette politique requiert l'adoption des résolutions suivantes :

1. la Politique alimentaire, telle que définie par la Commission;
2. la liste de prix, annuellement.

DÉFINITIONS

1. **Services alimentaires** : tout point de distribution d'aliments(vendus ou donnés) aux élèves à l'école, que ce soit par le biais du service de garde, de la cafétéria d'école, du programme de soutien alimentaire, du service/programme de repas de midi, de machine distributrice, de levées de fonds régulières et d'activités parascolaires.
2. **Cafétéria de l'école** : service alimentaire sous la juridiction de la Division des cafétérias et de l'éducation en nutrition du Service aux communautés offrant des aliments aux élèves à un coût fixé.
3. **Fournisseur d'aliments (externe)** : toute organisation (ex : distributeurs d'aliments, restaurants/traiteurs, Association foyer-école, groupes communautaires, parents bénévoles, conseils d'élèves) offrant des aliments ou des boissons pour consommation par les élèves à un coût fixé ou gratuitement dans le cadre d'un programme de service alimentaire.

L'addendum suivant peut être modifié au cas où les normes nutritionnelles ou de sécurité alimentaire soient modifiées par les autorités Canadiennes.

ADDENDA A

II. FOURNISSEURS D'ALIMENTS (EXTERNES)

DÉFINITION

Un fournisseur d'aliments (externe) est toute organisation (commerciale, communautaire, bénévole) offrant des aliments (vendus ou donnés) aux écoles de la CSEM pour consommation par les élèves (vendus ou donnés) dans le cadre d'un programme de service alimentaire.

PROCÉDURES GÉNÉRALES

1. Les aliments servis aux élèves (dans le cadre de n'importe quel service alimentaire) doivent provenir d'un fournisseur d'aliments approuvé par la Commission.
2. Tous les fournisseurs externes d'aliments doivent appliquer la Politique alimentaire.
3. Les fournisseurs non approuvés ne seront pas autorisés à entreprendre n'importe quelle activité dans les écoles de la CSEM.

RESPONSABILITÉS DE LA COMMISSION

La Division des cafétérias et de l'éducation en nutrition du Service aux communautés :

1. fera des appels d'offres pour les catégories d'aliments requis.
2. entreprendra une évaluation des fournisseurs d'aliments (externes) pour les autres catégories d'aliments et formulera des recommandations, en cas de besoin, avant de les approuver en tant que fournisseurs de la CSEM.
3. fournira aux écoles une liste des fournisseurs d'aliments approuvés par la Commission, au plus tard le 15 août de chaque année scolaire.
4. suivra et évaluera les activités (menu, contrôle de portion, qualité des aliments, hygiène...) des fournisseurs d'aliments et assurera que la Politique alimentaire soit respectée.
5. entreprendra des inspections des centres de production/distribution afin d'assurer la qualité des aliments et des services fournis.
6. s'assurera que les aliments soient transportés dans les conditions les plus hygiéniques dans des contenants isothermes afin de maintenir une température interne supérieure à 60 degrés centigrades pour les aliments chauds et inférieure à 4 degrés centigrades pour les aliments froids.
7. s'assurera que les fournisseurs externes d'aliments détiennent des permis valides du MAPAQ et assurera l'accès à tous rapports d'infraction de la Division des inspections des aliments de la Ville de Montréal.

8. avisera les fournisseurs externes d'aliments de toute infraction à la Politique alimentaire de la CSEM et demandera une modification ou rectification immédiate de la situation.
9. avisera les écoles de toute modification au statut des fournisseurs externes d'aliments.

RESPONSABILITÉS DES ÉCOLES (DIRECTIONS D'ÉCOLE ET CONSEILS D'ÉTABLISSEMENT)

1. La direction de l'école s'assurera que tous aliments offerts/vendus aux élèves, quel que soit le programme de service alimentaire (services de garde, programmes de soutien alimentaire, services de repas de midi, machine distributrice, levées de fonds ordinaire et activités parascolaires), proviennent de fournisseurs d'aliments approuvés par la CSEM.
2. La direction de l'école s'assurera que les fournisseurs externes d'aliments respectent la Politique alimentaire.
3. La direction de l'école désignera une personne chargée de surveiller journallement la qualité des aliments/repas (menu, goût, présentation, grandeur des portions, température). Pour un fournisseur (externe) de programme de repas de midi, les « Formulaires de contrôle de la qualité alimentaire » doivent être remplis et soumis mensuellement à la Division des cafétérias et de l'éducation en nutrition.
4. L'école avisera la Division des cafétérias et de l'éducation en nutrition de toutes irrégularités.

ADDENDA B

RÈGLES D'HYGIÈNE

DÉFINITION

La préparation, l'entreposage et la distribution de tous les aliments destinés à la consommation par les élèves de toutes les écoles de la CSEM doivent se faire conformément aux règles sanitaires suivantes, tel que requis par la Loi sur les aliments du MAPAQ (L.R.Q., c.p-29).

RÈGLES SANITAIRES

1. Les personnes affectées à la préparation d'aliments doivent :
 - a. porter une résille;
 - b. porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour le travail;
 - c. s'abstenir de porter des bijoux ou du vernis à ongles.
2. Les aliments froids potentiellement dangereux doivent être maintenus à une température de 4 °C ou moins et les aliments chauds à 60 °C ou plus.
3. La volaille, le porc, le poisson et le bœuf doivent être bien cuits à une température interne de 85 °C, 80 °C, 65 °C et 60 °C respectivement.
4. Les ordures doivent être gardées dans des contenants fermés et propres, et jetées journalièrement.
5. Les locaux doivent être libres d'insectes, de rongeurs ou de contaminants.
6. Les personnes qui manipulent des aliments doivent avoir, à leur disposition, un évier avec eau chaude, un distributeur de savon et des serviettes individuelles en papier.
7. Les personnes qui manipulent des aliments doivent se laver les mains :
 - a. après avoir utilisé les toilettes;
 - b. après avoir fumé, mangé, bu ou après s'être mouché;
 - c. avant de manipuler des aliments exposés ou de l'équipement propre, des plats et ustensiles;
 - d. chaque fois qu'elles passent du travail avec des aliments crus, au travail avec des aliments cuits ou prêts à manger;
 - e. en tout temps durant les opérations lorsqu'une contamination ait pu se produire.
8. Tous les équipements, appareils, ustensiles et surfaces de travail doivent être nettoyés et désinfectés après utilisation ou après être entré en contact avec des aliments crus.
9. Les personnes qui manipulent les aliments doivent s'abstenir de toucher aux aliments lorsqu'elles ont une blessure ou une plaie infectée qui n'est pas adéquatement couverte, elles souffrent de vomissements, de diarrhée, de fièvre, de jaunisse ou de mal de gorge avec fièvre ou qu'elles sont affligées d'une maladie transmissible par les aliments.

10. Tous les aliments doivent être conservés couverts aux réfrigérateurs, congélateurs ou aires sèches d'entreposage.
11. Seul le personnel autorisé pourra pénétrer à la cuisine.
12. Toutes les cafétérias seront pourvues d'évier et de système de ventilation et toutes les fenêtres devront être pourvus de grillage moustiquaire.
13. Les réfrigérateurs utilisés pour entreposer du lait ou des collations destinés à la consommation par les élèves doivent être lavés avec de l'eau chaude et du bicarbonate de soude, une fois par semaine, et la température interne doit être maintenue entre 1 °C et 4 °C.
14. La diététiste ou les technicien(ne)s de la Division des cafétérias et de l'éducation en nutrition devra/devront compléter un rapport d'hygiène lors de visites aux centres de production ou de distribution d'aliments. Si le rapport est insatisfaisant, des recommandations seront formulées à l'école/fournisseur/personnel de cafétéria.

ADDENDA C

EXIGENCES QUALITATIVES ET QUANTITATIVES DES ALIMENTS

DÉFINITION

Les aliments servis dans les écoles de la Commission scolaire English-Montréal doivent se conformer aux exigences suivantes :

Aliments	Spécifications	Grandeur de la portion
Plat principal *	Viande, volaille, poisson, légumes, tofu ou casserole à base de fromage/combinaison	75g. de viande maigre cuite, volaille, poisson 175ml. de légumes ou tofu 75 g de fromage
* Doit être servi avec un légume	Légume, cuit ou en salade	125 – 175 ml
Légume cuit	Congelé, frais, ou en conserve	125 ml
Salade	Légumes crus	175 ml
Salade Gourmet	Légumes crus	350 ml
Repas	Incluant : <ul style="list-style-type: none"> • Plat principal • Légume • Dessert • Jus ou lait ou eau 	Selon les spécifications de ce tableau
Super Sandwich	Pain spécial, pita, tortilla, petit pain avec viande maigre, volaille, poisson, œufs, fromage	1 petit pain, pita, tortilla ou 2 tranches de 60 g de viande maigre, volaille, poisson 1 œuf, 60 g de fromage ou combinaison
Sandwich	Pain tranché, avec viande maigre, volaille, poisson, œufs, fromage	2 tranches 45 g de viande maigre, volaille, poisson 1 œuf, 45 g de fromage ou combinaison.
Plat de salade	Viande, volaille, poisson, œufs, fromage ou combinaison 2 Légumes et/ou fruit	75 g de viande maigre, poisson, volaille 175 ml de légumes 2 œufs, 75 g de fromage 250 – 350 ml
Fruit	Frais, entier, en morceaux	1 fruit ou 125 ml
Fruit en conserve	Morceaux	125 ml solide
Jus	100 %, pur, enrichi de vitamines, portion individuelle, pas de sucre ajouté	200 ml, 300 ml
Lait	Blanc écrémé, 1 % ou 2 % chocolat	200 ml, 500 ml

Aliments	Spécifications	Grandeur de la portion
Yogourt	Nature ou avec fruits Boisson	100 g ou 125 ml 200 ml
Pomme de terre ou substitut	En conserve, en purée, pâtes, riz, blé entier et brun, si disponible En entier, cuite au four	125 ml 125 ml 1 petite
Pain	Grains entiers, tranché Petit pain de blé entier, brioche Faites la promotion de produits avec plus de 2 g de fibres par portion	1 tranche, 35 g
Bagel, muffin anglais, pita, tortilla	Nature, sésame ou graines de pavot Faites la promotion de produits avec plus de 2 g de fibres par portion	50 g à 70 g
Beurre	Portion individuelle	5 g
Margarine	Non hydrogénée, en vrac ou portion individuelle	5 g
Soupe	En conserve ou préparée Bœuf, poulet ou bouillon de légumes incluant des nouilles, du riz et/ou des légumes Soupes à la crème	170 ml
Galettes farcies * * Vente limitée aux récréations 3 fois/semaine	Bœuf, poulet, légumes Commercial, maximum de 30 % d'énergie calorique tirée de gras, pas de gras trans	100 g, 45 g de viande cuite
Gâteau* * À l'occasion	Cuit au four à partir de mélange sec, contenant un minimum de glaçage, de sirop ou de sucre concentré	(6x8x5) cm
Gelée de fruits	Avec fruits frais ou en conserve	60 ml de fruits Volume total : 125 ml
Pouding au lait	Instantané ou prêt à manger fait à partir de lait	125 g ou 125 ml
Fromage	Cheddar ou l'équivalent Portion individuelle	20-25 g
Fromage à la crème	Portion individuelle	18 g
Crème glacée, lait glacé ou yogourt congelé	Portion individuelle, commerciale	100 ml

Aliments	Spécifications	Grandeur de la portion
Biscuits *	Avoine, raisin ou pépites de chocolat ou types similaires à partir de mélange sec ou congelé	30g, 75 g
* La vente de biscuits aux pépites de chocolat limité au repas de midi	Faites la promotion de biscuits avec <10 g de sucre, <7g gras, <2 g de gras saturé/trans et >2 g de fibre par biscuit de 30 g	
Muffin	Son, avoine, blé, fruit À partir de mélange sec ou congelé	50 g à 70 g
	Faites la promotion de muffins avec <5 - 7 g de sucre, <2,5 - 3,5 g gras, <1 - 1,5 g de gras saturé/trans et >1-1,5 g de fibre par muffin de 50-70 g	
Céréales	Céréales de petit déjeuner <8 g de sucre et >2 g de fibres par portion	30 g ou 185 ml
Croissant *	Commercial, pas de gras trans	63 g de pâte crue
* Vente limitée aux combinaisons		
Craquelin	Blé entier ou soda <250 mg de sodium par portion de 30 g	2 par paquet
Granola/Barre de céréales	Avoine, amande, raisins, non-enrobée	30 g
	Faites la promotion de barres avec <10 g de sucre, <5 g de gras, <1 g de gras saturé/trans et >2 g de fibres par portion	
Carré de céréales	Type cuit au four	50 g – (9 x 6 x 2,5) cm
Collations	Faites la promotion de collations avec <10 g de sucre, <7 g de gras, <2 g de gras saturé/trans et >2 g de fibres par portion	
Eau	Eau de source (non-gazéifiée) Maximum 1 000 p.p.m. Sels minéraux Portion individuelle	355 ml, 500 ml

Les produits suivants ne se conforment pas à la Politique cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif et ne peuvent pas être offerts, ou vendus, aux élèves.

1. Les aliments à contenu élevé de gras (plus de 30 % de valeur totale d'énergie), tels que :
 - a. patates frites
 - b. aliments frits commercialement (pépites, burger, pâtés impériaux, patates...)

- c. pains de viande à contenu élevé de gras (bacon, salami, pepperoni, saucisson de Bologne, simili-poulet, mortadelle...)
- d. hot dogs/pogos
- e. beignets
- f. pâtisseries
- g. brioches sucrées, chaussons

* *L'utilisation d'une bassine à friture est interdite.*

N.B. Les produits contenant du gras trans sous forme de graisse émulsifiable et d'huile hydrogénée doivent être éliminés. Les produits contenant des gras saturés ajoutés, tels que le lard, le suif ou l'huile de palme doivent être évités.

2. Les aliments à contenu élevé de sucre, tels que :

- a. toutes les variétés de bonbons et de losanges médicamenteux
- b. pâtisseries sucrées (tarte au sucre, gâteaux fourrés à la crème, etc.)
- c. gâteaux emballés, de type commercial
- d. toutes les variétés de tablettes de chocolat
- e. biscuits commerciaux enrobés ou fourrés à la crème
- f. glace concassée (slush) et boissons sucrées artificiellement (incluant les boissons sportives/énergisantes)
- g. boissons gazéifiées
- h. céréales avec plus de 8 g de sucre par portion
- i. noix et cacahuètes enrobées
- j. maïs éclaté sucré
- k. gomme à mâcher
- l. chocolat chaud préparé à partir de poudre et d'eau

N.B. Les produits contenant du sucre en tant que premier ingrédient solide doivent être éliminés.

3. Les aliments à contenu élevé de sel, tels que :

- a. cacahuètes salées, noix et bretzels
- b. croustilles, nachos
- c. maïs éclaté beurré
- d. etc.

Les aliments non-mentionnés ou qui ne correspondent pas aux spécifications ne peuvent pas être offerts aux élèves.

ADDENDA D

REMISE DES RECETTES DES CAFÉTÉRIAS PAR LES ÉCOLES

PROCÉDURE

1. Toutes les directions d'école seront responsables de remettre hebdomadairement aux Services financiers les recettes des cafétérias en utilisant le formulaire C-182.
2. Une copie du C-182 devra être transmise à la Division des cafétérias et de l'éducation en nutrition.
3. Les fonds de cafétérias ne sont pas transférables à d'autres comptes ou projets.

LISTE DES CAFÉTÉRIAS D'ÉCOLE

École Coronation

École Dalkeith

École secondaire James Lyng

École secondaire John F. Kennedy

École secondaire John Paul I

École secondaire Rosemont

Campus LaurenHill Jr.

École secondaire Laurier Macdonald

École secondaire Lester B. Pearson

Académie Marymount

École Nesbitt

Centre d'éducation des adultes St. Pius X

Royal Vale

Académie Royal West

Collège Vincent Massey

École secondaire Westmount

Académie LaurenHill