

# POLITIQUE ALIMENTAIRE

## CPE



Adoptée par le conseil d'administration  
le 9 décembre 2014

Révisée le 17 juin 2019

## TABLE DES MATIÈRES

<b>1.</b>	Politique alimentaire	p.5
<b>2.</b>	Gestion de la cuisine	p.9
<b>3.</b>	Hygiène et salubrité dans la cuisine	p.11
<b>4.</b>	Volet pédagogique	p.12
<b>5.</b>	Autoévaluation des éducatrices concernant les attitudes et les comportements positifs attendus	p.13
<b>6.</b>	Horaire de la cuisine	p.15
<b>7.</b>	Procédurier de la cuisine	p.16
<b>8.</b>	Registre de vérification de la température de la cuisson	p.20
<b>9.</b>	Registre de vérification de la température de l'eau	p.21
<b>10.</b>	Protocoles sur les particularités alimentaires	p.22
	<b>A.</b> Mémo pour la rencontre avec le parent	p.25
	<b>B.</b> Informations aux parents concernant les allergies	p.26
	<b>C.</b> Formulaires de consentement	p.27
	<b>D.</b> Lettre aux parents concernant la nourriture apportée de la maison	p.28
	<b>E.</b> Lettre aux parents pour enfants ayant une intolérance alimentaire	p.29
	<b>F.</b> Certificat médical	p.30
	<b>G.</b> Annexe A – Fiche nominale de l'enfant avec restrictions alimentaires	p.33

La politique alimentaire du CPE Les P'tits Loups a été réalisée à partir de la politique alimentaire du CPE Pamplémousse, qui s'est inspiré de la politique alimentaire proposée par le RCPE Chaudière-Appalaches.

Elle respecte les orientations du document « Gazelle et Potiron », cadre de référence pour créer des environnements favorables à la saine alimentation, au jeu actif et au développement moteur en services de garde éducatifs à l'enfance (2014).

## **BUT DE LA POLITIQUE**

Le CPE les P'tits Loups a pour mandat d'assurer la santé, la sécurité et le bien-être des enfants, ainsi que le développement de saines habitudes de vie auprès de ces derniers. L'alimentation est un besoin essentiel, mais c'est aussi un élément important du développement de l'enfant. Par conséquent, le CPE, par le biais de son programme éducatif, joue un rôle très important à cet égard. Le parent étant le premier éducateur de son enfant, la collaboration entre celui-ci et le CPE est donc fondamentale.

## **OBJECTIFS POURSUIVIS DE LA POLITIQUE**

L'objectif général de la politique alimentaire vise à favoriser chez les enfants, et ce dès l'entrée au CPE, un bon état de santé en suscitant l'acquisition de saines habitudes alimentaires.

Les objectifs spécifiques sont :

- ✓ définir un cadre afin que tous les intervenants respectent les principes énoncés;
- ✓ définir les procédures propres à la gestion de l'alimentation, à la pédagogie et aux particularités (allergies, intolérances, restrictions);
- ✓ définir les rôles et les responsabilités de chacun des intervenants auprès des enfants.

## PRINCIPES

Voici les principes qui guident les actions du CPE :

### 1. Qualité

- ✓ Avoir et maintenir une qualité en ce qui a trait à l'alimentation. L'alimentation en CPE doit respecter le *Guide alimentaire canadien*.

### 2. Respect

- ✓ de la loi et des règlements sur les services de garde éducatifs à l'enfance;
- ✓ de l'hygiène et de la salubrité telles que définies et exigées par le MAPAQ<sup>1</sup>;
- ✓ des exigences de la Régie du bâtiment du Québec concernant l'aménagement de la cuisine;
- ✓ des croyances parentales, à la mesure de ses capacités.

### 3. Sécurité

- ✓ Assurer la sécurité des enfants en tout temps en assurant le contrôle de la nourriture qui leur est servie.

### 4. Transparence

- ✓ Agir avec transparence et professionnalisme dans l'application de la politique.

### 5. Cohérence

- ✓ Respecter la mission et les valeurs pédagogiques propres au CPE Les P'tits Loups.

## PORTÉE DE LA POLITIQUE

Cette politique s'applique à l'ensemble du personnel du CPE, incluant les remplaçantes et les stagiaires, et elle s'étend à tous membres de la corporation, aux parents et aux administrateurs.

## RESPONSABILITÉS DES PARTIES

### La personne responsable de l'alimentation

- ✓ Elle est la personne de référence en matière d'alimentation au CPE. Elle communique et collabore avec tous les membres de l'équipe du CPE.
- ✓ La gestion des allergies alimentaires est directement sous sa responsabilité (voir le *Protocole sur les particularités alimentaires*, p. 22).
- ✓ Elle calcule et sert les quantités en se basant sur le *Guide alimentaire canadien*, selon les portions destinées aux enfants et aux adultes.

---

<sup>1</sup> Ministère de l'agriculture et des pêcheries alimentaires du Québec

- ✓ Elle offre des menus variés qui permettent aux enfants de goûter à de nouveaux aliments. L'utilisation de produits frais, de qualité et autant que possible, locaux et responsables, est privilégiée.
- ✓ Elle conçoit les menus en trois blocs saisonniers (automne, hiver, été), rotatifs aux quatre semaines.
- ✓ À l'occasion, elle pourra remplacer les menus réguliers par des menus thématiques ou pour des fêtes spéciales.
- ✓ Elle s'assure de respecter les exigences relatives à la salubrité et à l'entretien des équipements de la cuisine ainsi qu'à la conservation, à la rotation et à l'entreposage des aliments.
- ✓ Elle affiche le menu et avise le personnel ainsi que les parents lorsqu'un changement survient.

## **Les éducatrices/employées**

### **Responsabilités pédagogiques**

L'éducatrice doit encourager de saines habitudes alimentaires chez l'enfant. Elle est un modèle pour celui-ci. Elle doit maintenir une ambiance et un climat agréables lors des repas et collations. Elle doit avoir une attitude positive par rapport à la nourriture et favoriser la découverte de nouveaux aliments. Elle encourage l'enfant à goûter à tous les aliments, et ceux-ci ne sont pas utilisés comme récompense, punition ou objet de négociation.

Elle respecte les règles d'hygiène et collabore avec la personne responsable de l'alimentation.

### **Responsabilités administratives**

Les repas qui sont fournis par notre service d'alimentation aux adultes travaillant au CPE doivent être payés au montant de 2,50 \$ et un montant de 1,47 \$ est inscrit en avantages imposables en respect de la loi sur le Revenu.

Lorsque l'employée mange en présence des enfants, il est fortement recommandé qu'elle mange les repas fournis par le CPE.

Elle doit connaître le protocole sur les particularités alimentaires et avoir les compétences nécessaires à son application.

## **Le parent**

Le parent doit collaborer avec le personnel du CPE et bien l'informer en :

- ✓ remplissant les documents administratifs en lien avec l'alimentation (protocole sur les allergies, certificat médical);
- ✓ prenant connaissance des menus et en avisant la personne responsable de l'alimentation advenant un besoin spécifique pour son enfant;
- ✓ n'apportant au CPE aucun aliment provenant de la maison (sauf exception, qui doit être autorisée par l'une ou l'autre des membres de l'équipe de gestion et en accord avec la personne responsable de l'alimentation) ;
- ✓ fournissant et en renouvelant l'EpiPen lorsque requis.

## **Le conseil d'administration**

- ✓ est responsable de déterminer les orientations de la présente politique et de s'assurer de sa mise en œuvre.
- ✓ prend position lors de situations particulières.

### **L'équipe de gestion**

- ✓ collabore avec le CA pour déterminer les orientations de la politique alimentaire.
- ✓ assure l'application de la politique et en établit les mécanismes de contrôle et de suivi.
- ✓ s'assure que les dossiers administratifs des enfants ayant des particularités alimentaires sont à jour.
- ✓ supervise et approuve les menus.
- ✓ soumet au CA les demandes de mesures particulières.

### **DOCUMENTS CONNEXES :**

- ✓ Protocole sur les particularités alimentaires
- ✓ Plan de gestion de l'anaphylaxie
- ✓ Processus de gestion des allergies à la cuisine
- ✓ Autoévaluation des éducatrices concernant les attitudes et comportements positifs attendus
- ✓ Horaire type de la cuisine et procédures à la cuisine pour les remplaçants(es)
- ✓ Registre de vérification de la température des aliments
- ✓ Annexe A – Fiche nominale de l'enfant avec restrictions alimentaires
- ✓ Protocole pour prévenir les situations susceptibles de nuire à la santé
- ✓ Cadre de référence « Gazelle et Potiron »

## GESTION DE LA CUISINE

### DÉTAILS DES PRATIQUES DU CPE :

- ✓ Mettre en place une procédure pour s'assurer d'avoir une gestion efficiente des réserves.
- ✓ Organiser une rotation des menus sur une période de 4 semaines.
- ✓ Présenter le menu en trois blocs, soit : automne, hiver et été.
- ✓ Connaître et communiquer le protocole pour prévenir les situations susceptibles de nuire à la santé (exemple : l'étouffement).
- ✓ Favoriser la consommation des produits céréaliers à grains entiers.
- ✓ Limiter l'achat de produits transformés riches en sucre et en calories vides.
- ✓ Limiter la consommation de nitrites (charcuterie).
- ✓ Réduire les sucres concentrés, les matières grasses, le saindoux, le sel, le glutamate monosodique, les sulfites et le colorant.
- ✓ Favoriser, autant que possible, l'achat de produits de qualité, frais, locaux et responsables.
- ✓ Favoriser la préparation des aliments au CPE plutôt que l'achat d'aliments préparés. Le CPE tient en compte des paramètres expliqués à l'annexe du document « Gazelle et Potiron » pour l'achat des aliments.
- ✓ Offrir des menus comportant 2-3 services afin que l'enfant puisse avoir un choix advenant le refus de manger un aliment ou une contrainte alimentaire.
- ✓ Établir des heures de repas en lien avec le besoin des enfants.
- ✓ Souligner les fêtes spéciales par l'élaboration de menus spéciaux.
- ✓ Mettre en place le protocole sur les allergies alimentaires et s'assurer que les membres du personnel le connaissent et l'appliquent (voir le modèle proposé en annexe).
- ✓ Développer le goût chez l'enfant en intégrant des saveurs différentes.
- ✓ Avoir un inventaire des produits congelés et en assurer la rotation.
- ✓ Élaborer une procédure de gestion de la cuisine pour les remplaçantes de la personne responsable de l'alimentation (voir le modèle proposé en annexe).
- ✓ Avoir un inventaire du type de vaisselle utilisée par groupe afin de faciliter le développement moteur des enfants.
- ✓ Prévoir un grand ménage de la cuisine au moins deux fois par année.
- ✓ N'utiliser la vaisselle jetable que lors d'occasions spéciales.
- ✓ Lors des sorties à l'extérieur du CPE, celui-ci fournit le repas de tous les enfants, éducatrices et accompagnateurs. Les enfants ayant des particularités alimentaires sont traités comme si on était au CPE. On emporte donc un repas qui est approprié pour l'enfant concerné.

## Quelques aliments exclus

En raison de leur très faible teneur nutritive et d'une teneur excessivement élevée en sucre raffiné, en gras saturés, en cholestérol ou en sodium, les aliments suivants ne se retrouvent pas (ou de façon exceptionnelle) au service de garde (l'annexe du document « Gazelle et Potiron » donne aussi des précisions sur les valeurs nutritives recherchées et celles à proscrire) :

- Charcuteries (saucisson de Bologne, tous les types de saucisses, sauf les saucisses de tofu, tous les saucissons de type pepperoni, salami, etc.)
- Pâtés et pains de viande en conserve
- Fritures
- Aliments panés du commerce
- Croustilles ou autres produits dérivés (exemple : nachos)
- Biscuits commerciaux, sauf les biscuits Thé social
- Pâtisseries commerciales (beignes, crêpes, gaufres, muffins, etc.)
- Frites ou pommes de terre rissolées surgelées
- Poudre pour gelées commerciales
- Poudre pour pouding
- Céréales sucrées sans fruits contenant plus de 6 g de sucre ajouté (donc un maximum de 6 g de sucre par portion de 30 g est servi)
- Céréales sucrées avec fruits contenant plus de 10 g de sucre ajouté
- Rouleaux aux fruits
- Friandises et friandises glacées commerciales, sauf le sorbet, la crème et le yogourt glacé
- D'autres aliments, énumérés dans la section suivante, comportant des restrictions en raison du risque d'étouffement qu'ils présentent.

## Les précautions suivantes sont observées afin de minimiser les risques d'étouffement :

- ✓ Pendant le repas, les éducatrices favorisent une ambiance calme, assurent une supervision constante, exigent que les enfants demeurent assis et les encouragent à bien mastiquer avant d'avaler. Elles s'assurent que les aliments ne sont pas trop gros et qu'ils sont coupés adéquatement. De plus, elles ne doivent jamais laisser un ou des enfants en présence d'aliments si elles doivent sortir du local.
- ✓ Lorsque du poisson est servi, elles doivent porter une attention particulière à ce qu'il n'y ait pas d'arêtes.
- ✓ Les aliments suivants ne sont pas servis aux enfants : arachides, noix, graines (tournesol, citrouille, etc.), bonbons durs, maïs soufflé, raisins secs (sauf si réhydratés), rondelles de saucisse, aliments piqués sur un cure-dent ou sur une brochette, etc.
- ✓ Retirer les os de viande, les arêtes de poisson, le cœur et le noyau des fruits.
- ✓ S'assurer que les aliments petits et ronds sont coupés en quatre (exemple : raisins frais).
- ✓ S'assurer que les légumes crus durs (brocoli, chou-fleur, carotte, navet, céleri, etc.) soient blanchis, coupés finement ou râpés.

## La sécurité alimentaire

### Pour prévenir les toxi-infections alimentaires :

- ✓ Ne jamais servir les aliments suivants : jus non pasteurisés, lait cru, fromage de lait cru, œufs crus, germes crus ou mal cuits, viandes, volailles ou poissons crus ou mal cuits.
- ✓ Respecter les normes d'hygiène recommandées par le MAPAQ.
- ✓ Le CPE n'accepte aucune conserve faite maison, aucun mets préparé à la maison ou de confection artisanale.
- ✓ Le CPE n'accepte aucun produit de la chasse ou de la pêche récréative.
- ✓ Les aliments qui présentent une apparence douteuse ou un emballage endommagé sont jetés ou retournés au marchand.
- ✓ Le CPE est inscrit sur la liste d'envoi de l'Agence canadienne d'inspection des aliments afin de recevoir les rappels d'aliments et alertes à l'allergie ([www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)).
- ✓ Lorsqu'un avis est émis concernant un aliment, l'un des membres de l'équipe de gestion transmet l'information au responsable de l'alimentation, qui vérifie sa présence dans l'inventaire et le retire le cas échéant.

### Gestion des accommodements raisonnables

- ✓ Toute demande doit être adressée à un membre de l'équipe de gestion. Cependant, le porc restera au menu du CPE.
- ✓ Le CPE peut offrir un repas de substitution les jours où des repas contenant du porc sont au menu.

## HYGIÈNE ET SALUBRITÉ DANS LES CUISINES

### POUR DIMINUER LES RISQUES DE CONTAMINATION, VOICI LES RECOMMANDATIONS À METTRE EN PLACE :

#### Dans les salles des groupes d'enfants

- ✓ Mettre un couvercle ou une pellicule de plastique sur les plats de service.
- ✓ Ne pas laisser les enfants se servir eux-mêmes.
- ✓ Bien nettoyer et assainir les tables avant le service des collations et des dîners.
- ✓ Ne pas jeter les restes de table dans les poubelles des locaux.
- ✓ Ne pas récupérer pour le CPE les aliments non consommés s'étant retrouvés dans les locaux.

#### Dans la cuisine (accès limité dans la cuisine)

- ✓ Entrer du côté du réfrigérateur seulement (jamais du côté du lave-vaisselle).
- ✓ Ne pas dépasser la ligne du comptoir.
- ✓ Bien vider les restes dans la poubelle. Rincer la vaisselle et la laisser dans le bac à côté de la poubelle (à déterminer plus tard).
- ✓ Les débarbouillettes et les guenilles pour les tables se trouvent à droite du passe-plat.
- ✓ Ne jamais toucher le réfrigérateur avec les mains nues non lavées. Utiliser un papier brun ou se laver les mains avant.
- ✓ Si l'on doit entrer dans la cuisine, porter un filet (ceux-ci sont accessibles sur le comptoir à l'entrée de la cuisine).

## VOLET PÉDAGOGIQUE

### VOICI NOS PRATIQUES PÉDAGOGIQUES LIÉES À L'ALIMENTATION :

- ✓ Encourager les bonnes habitudes alimentaires.
- ✓ Les menaces et privations d'aliment sont à proscrire.
- ✓ Les portions sont déterminées en fonction du *Guide alimentaire canadien*, de l'âge, ainsi que de l'appétit de l'enfant.
- ✓ L'éducatrice s'assoit avec les enfants pour manger.
- ✓ Aucun aliment de substitution n'est donné si un enfant refuse de manger.
- ✓ L'adulte est un modèle pour l'enfant et doit donc avoir des attitudes et des interventions démontrant de saines habitudes alimentaires.
- ✓ L'éducatrice demande à l'enfant la quantité qu'il désire.
- ✓ Des ateliers sur l'alimentation sont réalisés en concertation avec la personne responsable de l'alimentation. Les achats doivent transiter par celle-ci.
- ✓ Favoriser l'eau comme breuvage.
- ✓ Les valeurs personnelles en termes d'alimentation n'ont pas raison d'être formulées.
- ✓ L'anniversaire de l'enfant est souligné avec son groupe par un petit gâteau, un muffin décoré ou de la crème glacée avec des Smarties ou d'autres petits bonbons autorisés.
- ✓ On peut inviter des gens en lien avec différents types d'alimentation (ex. : algérien, italien, grands-parents, etc.). Cependant, tout aliment doit transiter par la personne responsable de l'alimentation.
- ✓ L'éducatrice doit avoir une tasse isolante si elle boit une boisson chaude en présence des enfants.
- ✓ Les remarques constructives concernant les repas et collations sont communiquées directement à la personne responsable de l'alimentation.

## **AUTOÉVALUATION DES ÉDUCATRICES CONCERNANT LES ATTITUDES ET COMPORTEMENTS POSITIFS ATTENDUS**

- Je fournis des ustensiles appropriés à l'enfant pour favoriser son autonomie.
- Je détermine la disposition des enfants lors des repas et collations.
- L'organisation des places est déterminée selon mes objectifs pédagogiques.
- Les places sont fixes ou variables selon mes choix et ceux des enfants.
- J'offre des activités calmes avant la collation et le repas, ou une activité de transition comme un livre ou une chanson.
- Je verbalise que le repas s'en vient pour aider l'enfant à se repérer dans le temps.
- Un tableau de séquence des moments de la journée est mis au mur.
- Je favorise le plus possible la stabilité dans l'horaire.
- Une activité de lavage des mains est faite avant et après le repas et les collations.
- Le lavage des surfaces sur lesquelles vont manger les enfants est fait avant et après le repas et les collations.
- Le temps d'attente pour le service du repas des petits est très court.
- Je m'assure que le repas est prêt à être servi avant d'installer les enfants à la table.
- Le climat au repas est calme et détendu.
- C'est un moment d'échanges et de plaisir.
- J'ai une attitude positive.
- J'encourage.
- Je motive.
- Il peut y avoir de la musique sans paroles, mais seulement à l'occasion, car il est important de minimiser les stimuli extérieurs et de favoriser l'ouverture à la nouveauté et à l'échange.
- Je suis un modèle.
- J'ai une attitude d'ouverture.
- Je ne réprimande pas l'enfant quand il y a un dégât. Je propose de l'impliquer dans les tâches de nettoyage. Ma réaction est neutre.
- Après le repas, j'offre des activités calmes pour favoriser la digestion.
- J'offre un environnement et un service où l'hygiène est assurée.
- J'informe l'enfant du temps qu'il reste pour terminer son repas ou sa collation.
- Je ne fais ni pression ni menace.

- Le repas ou le dessert ne sont pas considérés comme des récompenses. Je ne fais pas de chantage à ce propos.
- Je n'oblige pas l'enfant à terminer son assiette ou son verre de lait.
- Par des interventions positives, je stimule l'enfant à goûter ou à manger.
- Puisqu'il est santé, le dessert est offert même si le repas principal n'a pas été touché.
- Je sers le dessert à tout le monde en même temps.
- Je favorise la possibilité de choisir et d'être en contact avec la nouveauté.
- Je donne des responsabilités aux enfants selon leur âge et leur capacité. Ces responsabilités sont évolutives.
- Je reconnais l'appétit variable des enfants.
- La portion est déterminée en respect avec l'appétit de chaque enfant.
- Je vois à un respect dans la présentation des aliments (je ne mélange pas tout alors que l'enfant préfère un aliment distinct).
- L'observation des enfants me permet d'établir une portion raisonnable ou acceptable pour chaque enfant.
- Je sers le lait en quantité raisonnable durant le repas.
- Je sais qu'un enfant est capable de manger proprement à partir de 3 ans.
- J'ai des attentes réalistes pour les plus petits.
- J'aide l'enfant à être droit sur sa chaise.
- J'invite l'enfant à manger au-dessus de son assiette.
- J'aide l'enfant à se souvenir des formules de politesse.
- J'aide l'enfant à faire une belle demande.
- Je demande à l'enfant de rester assis.
- Je rappelle à l'enfant de faire une demande s'il veut se lever.
- Je favorise l'ouverture de l'enfant à goûter.
- Je profite du repas ou de la collation pour animer : je décris les textures, les couleurs, les odeurs, je compare, etc. J'en fais une activité et une occasion d'apprendre.

## HORAIRE DE LA CUISINE POUR REMPLAÇANT(E)

**NOMBRE DE REPAS** : habituellement, et à moins d'indications contraires, 66 enfants et 5-6 adultes

### Outils

Le four est long à préchauffer, il faut l'allumer tôt et prévoir les cuissons en conséquence en tournant les plaques de cuisson à mi-cuisson pour avoir une cuisson uniforme.

### Horaire type

#### 7 h 15

Mettre en marche le lave-vaisselle pour le faire réchauffer (cela prend environ 30-40 minutes). Vérifier que le bouchon est en place et allumer le bouton ON.

Allumer la hotte avec le bouton noir à droite de la hotte. La lumière verte s'allume en même temps que la hotte.



Dégraissier puis désinfecter les comptoirs et les chariots au Ali-dher puis au Amfo.

Vérifier la température du réfrigérateur et du congélateur de la cuisine, puis du réfrigérateur à lait du corridor.

#### 7 h 20

Préparer la collation du matin et placer les chariots dans le corridor avec ce qui doit rester froid dans le réfrigérateur en face du groupe 3. Une éducatrice distribuera les collations.

#### 8 h

Commencer la préparation du repas du dîner. Les groupes 1-2 et 7-8 (chariot 1 et 2) mangent à 11 h 15 et les autres mangent par la suite. Le service ne se fait pas par ordre d'âge, mais par ordre de chariot (1-2-3 et 4) en commençant par les plus petits (au fond à droite en sortant de la cuisine) jusqu'au groupe 6 (au fond à gauche en sortant de la cuisine).

On met deux groupes par chariot et le lait au service. Le lait se trouve dans le réfrigérateur, dans le corridor.

Les bacs de vaisselles sont déjà prêts dans l'échelle devant le lave-vaisselle.

<b>Groupes 1-2</b> Escargots-Souris	<b>Groupes 7-8</b> Libellules- Coccinelles	<b>Groupes 3-4</b> Lucioles-Pandas	<b>Groupes 5-6</b> Koalas-Ouistitis
2 grandes assiettes 7 bols 7 verres 8 petites cuillères 1 grande fourchette 1 paire de ciseaux 1 cuillère de service 1 paire de pinces	2 grandes assiettes 10 petites assiettes 10 verres 10 petites fourchettes 10 petites cuillères 1 grande fourchette 1 grande cuillère 1 paire de ciseaux 1 cuillère de service 1 paire de pinces	2 grandes assiettes 8 petites assiettes 8 verres 8 petites fourchettes 8 petites cuillères 1 grande fourchette 1 grande cuillère 1 paire de ciseaux 1 cuillère de service 1 paire de pinces	2 grandes assiettes 8 petites assiettes 8 verres 8 petites fourchettes 8 petites cuillères 1 grande fourchette 1 grande cuillère 1 paire de ciseaux 1 cuillère de service 1 paire de pinces

### 10 h

Commencer à préparer la collation de l'après-midi si elle demande de la cuisson, car le four n'est pas très performant.

### 11 h 15

Distributions des repas.

### 11 h 30

Dîner du personnel de la cuisine, si désiré. La pause est de 30 minutes et est payée, mais elle doit être prise sur place.

### 12 h 28 (ou lorsque le chariot du groupe des petits revient)

Démarrer un cycle de lavage avec les linges de cuisine, bavettes et débarbouillettes pour le visage que les groupes retournent après la collation et le dîner. Suivre les instructions sur le bac de savon à côté de la laveuse.

### 12 h 30

Laver la vaisselle. Voir la procédure inscrite sur le mur en lavant tout ce qui se trouve dans le bac de vaisselle, avec le bac. Ainsi, il est plus facile de refaire le bac de vaisselle et de le remettre à l'étage indiquant son nom.

Une fois la vaisselle terminée, vider le lave-vaisselle :

1. Mettre le bouton rouge lumineux en position « Arrêt ».
2. Enlever le bouchon.
3. Pousser le bouton « Drain » pour vider l'eau.
4. Une fois le lave-vaisselle vide, nettoyer les grilles, puis tout remettre en place.
5. Remettre le lave-vaisselle en marche pour la désinfection de l'après-midi (13 h 45).

### 13 h 40

Passer le balai, désinfecter les comptoirs et défaire les boîtes, s'il y a eu une commande, et les mettre dans la réserve sèche (on va les porter au débarcadère une fois par semaine, le plus souvent le vendredi).

Passer la commande auprès de Colabor le jeudi pour le vendredi.

Passer la commande de lait le vendredi pour le lundi.

## PROCÉDURIER DE LA CUISINE

### COLABOR

**COMMANDES D'ALIMENTS :**  
André Gingras : (418) 831-8200 poste 3353

**REPRÉSENTANT DES VENTES, S'IL Y A UN SOUCI :**  
Vincent Dufour : (581) 938-5156

**PRODUITS SANITAIRES :**  
Jean-Philippe Landry (418) 609-5838

**QUESTIONS DE NUTRITION ET BESOINS PARTICULIERS :**  
Véronique Plante : (418) 831-8200 poste 3430

### LAITIER NATREL

1 800 361-1110

No de compte 65940006

Commande habituelle approximative

12 x 4 L de lait 2 %  
3 x 4 L de lait 3,25 %  
12 x yogourt fraises-bananes probio 650 g  
Au besoin : 4 kg de fromage à la crème Delicrème

En cas d'urgence :

Richard Lelièvre :

418 564-9322



## ALLERGIE ALIMENTAIRE

Le protocole pour enfant allergique est sur le mur à gauche du passe-plat. Les fiches d'allergies et d'intolérances sont aussi à cet endroit. De plus, une feuille regroupant les particularités et identifiée « BESOINS PARTICULIERS » est incluse dans le cartable des recettes, avec l'horaire type pour un remplaçant.

Fonctionnement spécifique (refaire à chaque nouvel enfant allergique)

**Exemple :** dans le groupe Coccinelles : un enfant a une allergie *potentielle* aux poissons et aux fruits de mer. On ne peut lui servir que du poisson blanc. La recette est modifiée pour lui.

## DÉSINFECTION DES LIEUX

- ✓ Le désinfectant pour les tables qui servent aux repas et aux collations dans les salles est dans l'armoire sous clé en haut de l'évier.
- ✓ Désinfectant à utiliser avant chaque repas ou collation.
- ✓ Pour les comptoirs de cuisine, on désinfecte le matin avec le Ali-dher puis avec le Amfo.

## OUTILS DE TRAVAIL

Les livres de recettes et la liste des commandes sont situés dans l'armoire de gauche au-dessus du gros mélangeur.

## LAVE-VAISSELLE VAISSELLE ET USTENSILES DE CUISSON

La vaisselle pour les enfants se trouve dans les bacs dans l'échelle du côté du lave-vaisselle. Les ustensiles de cuisson se trouvent dans les tiroirs.

### Plats de service

- ✓ La vaisselle utilisée pour le service des aliments dans les groupes est située dans les bacs gris sur l'échelle dans la cuisine.
- ✓ On utilise un plat par aliment.
- ✓ La portion d'aliment par plat est calculée en fonction du groupe.

### Les chariots

- ✓ Il y a 4 chariots pour le service des repas et collations.



### La vaisselle

- ✓ La vaisselle est sur le chariot avec le repas pour celui qui va dans les locaux.

**Commenté [ND1]:** Je reformulerais, ici. Le référent de « celui » n'est pas clair.

### Le service des repas

- ✓ Les collations sont servies dans les locaux par les éducatrices.

- ✓ Repas servis : premier service vers 11 h 15-11 h 20.
- ✓ Dans les locaux, les éducatrices remettent la vaisselle rincée sur le chariot situé dans le corridor. Une éducatrice a la responsabilité d'apporter le chariot à la cuisine.

### **Les menus**

- ✓ Un menu est affiché sur le côté des casiers au vestiaire à l'entrée et un autre dans le passage près de la cuisine.

### **La prise de température**

- ✓ Des tableaux sont disponibles (dans une tablette à pince à côté du mélangeur) pour la prise de température des réfrigérateurs et des congélateurs. Ils doivent être utilisés chaque jour ainsi que pour la température du repas et de l'eau qui servira à faire la vaisselle.

### **Les factures**

- ✓ Vérifier les commandes avec le bon de livraison et signer les bons de livraison.
- ✓ Remettre les factures des livreurs au bureau.

### **Les déchets**

- ✓ Les vidanges et le compostage sont sortis par la personne à l'entretien ménager.
- ✓ Tous les déchets des locaux sont retournés à la cuisine et aucun aliment n'est jeté dans les poubelles des locaux.
- ✓ La poubelle sous le comptoir près du lave-vaisselle sert exclusivement au compostage.

### **Les restants**

- ✓ Tout reste de nourriture qui peut être réutilisable dans une autre recette est conservé et utilisé adéquatement à cette fin. Alors, il vaut mieux bien rationner la nourriture en fonction des groupes et garder le surplus à la cuisine pour un rappel.
- ✓ On se sert des restants (non sortis de la cuisine) pour planifier des repas dépanneurs pour accommoder les enfants ayant soit une allergie ou une restriction alimentaire.

**\*\*\* AUCUNE NOURRITURE QUI REVIENT DES LOCAUX  
NE PEUT ÊTRE UTILISÉE PAR LE CPE \*\*\***

Cependant, les travailleuses qui prennent leur repas au CPE peuvent rapporter chez elle la nourriture qui est sortie de la cuisine. Elles doivent mettre ces plats dans le réfrigérateur de la salle des employées. Les travailleuses qui font ce choix en assument la responsabilité.

### **REPAS SECOURS ALLERGIE**

Il y a toujours des portions de repas au congélateur. Elles sont bien identifiées et peuvent dépanner si un enfant ne peut manger le repas prévu (allergies ou intolérances alimentaires).

## ENTRETIEN DES LIEUX

- ✓ Les filtres des hottes de la cuisinière : deux fois par année
- ✓ Four à micro-ondes : faire l'intérieur et l'extérieur au besoin
- ✓ Extérieur du réfrigérateur : au moins une fois par semaine et au besoin
- ✓ Four autonettoyant fait au besoin
- ✓ Chariots : tous les jours
- ✓ Tiroirs à ustensiles : au besoin
- ✓ Bac à ustensiles : une fois par semaine
- ✓ Intérieur du frigo : une fois par semaine
- ✓ Dessus de la cuisinière : une fois par jour
- ✓ Panneaux d'armoires : au besoin
- ✓ Tablettes d'armoires : deux fois par année
- ✓ Garde-manger (tablettes et plancher) : deux fois par année



## GROUPES AU CPE – POUR ÉTABLIR LES PORTIONS

**Numéro de chariots 1, 2, 3, 4** (comment la distribution des chariots par ordre croissant).

**Chariot 1** : gr. 1 (7 Escargots) et gr. 2 (7 Souris) / enfants de 18 à 30 mois

**Chariot 2** : gr. 7 (10 Libellules) et gr. 8 (10 Coccinelles) / enfants de plus de 4 ans

**Chariot 3** : gr. 3 (8 Lucioles) et gr. 4 (8 Pandas) / enfants de 2 ans ½ à 4 ans

**Chariot 4** : gr. 5 (8 Koalas) et gr. 6 (8 Ouistitis) / enfants de 3 à 4 ans

Il y a un repas supplémentaire pour certaines travailleuses. Voir la feuille prévue à cet effet.

## REGISTRE DE VÉRIFICATION DES TEMPÉRATURES DE CUISSON ET DE MAINTIEN DES ALIMENTS

**SEMAINE DU :** \_\_\_\_\_

**ALIMENTS :** soupe/potage, viandes et substituts

**TABLEAU DE CUISSON :** VOIR ANNEXE I

DATE	HEURE	ALIMENTS	T °C CUISSON SE RÉFÉRER AU TABLEAU	T °C SERVICE	INITIALES	COMMENTAIRES

**Cuisson :** on doit se référer au tableau de cuisson pour s'assurer que les températures sont conformes. Si on est inférieur au degré indiqué, il faut cuire davantage.

**Maintien au chaud :** la température doit être au minimum à 60 °C au moment où l'aliment quitte le réchaud pour le plat de service ou l'assiette.

**Note :** les produits réfrigérés seront sortis au dernier moment avant de servir. S'ils sont sortis avant, la température doit être maintenue entre 0 °C et 4 °C.



## PROTCOLE SUR LES PARTICULARITÉS ALIMENTAIRES

### RÈGLES GÉNÉRALES

- ✓ Les repas apportés par les travailleuses ne doivent pas contenir de traces d'arachides ou de noix.
- ✓ Tout achat de nourriture pour le CPE doit être fait **ou vérifié** par la personne responsable de l'alimentation, et ce, même pour des bricolages ou activités spéciales.
- ✓ Pour les anniversaires des enfants, l'évènement est souligné en entier par le CPE (crème glacée ou gâteau fait au CPE).
- ✓ Toute fête ou journée spéciale qui comporte l'achat de nourriture demeure sous la supervision de la personne responsable de l'alimentation.
- ✓ Le parent collabore et communique avec le CPE pour tout changement concernant l'alimentation de son enfant. La personne responsable de l'alimentation demeure la première répondante.
- ✓ Advenant un cas d'exception où le CPE est dans l'impossibilité d'offrir les repas à l'enfant et que de la nourriture est apportée de la maison, le CPE se doit de bien identifier le contenu et de le ranger adéquatement.

Commenté [ND2]: Ce passage est surligné. À valider?

\*\*\*

### Étapes à suivre

**Dès qu'une allergie sévère est identifiée pour laquelle un auto-injecteur d'épinéphrine est requis, c'est le *Plan de gestion de l'anaphylaxie* qui s'applique.**

#### **Pour les autres allergies alimentaires :**

- ✓ Le parent remplit le protocole sur les allergies et le mentionne sur les documents lors de l'inscription. Une certification médicale est nécessaire pour appliquer le protocole (voir document en annexe de la politique).
- ✓ Identifier les enfants présentant des allergies à l'aide de la fiche prévue à cet effet.
- ✓ Placer les fiches à la cuisine sur le mur à gauche du passe-plat pour visualisation rapide.
- ✓ Une liste des allergènes incluant les synonymes et les sources possibles et probables est incluse dans le cartable des recettes.
- ✓ Identifier l'enfant dans le local de son groupe. Cette fiche se retrouve près du lavabo dans tous les locaux du CPE où il y a un groupe d'enfants.
- ✓ Le CPE peut mettre en place des mesures d'encadrement pour ces enfants.
- ✓ Fournir une copie du menu à l'éducatrice en y indiquant les sources d'allergènes.
- ✓ Contrôler l'arrivée de la matière première et inscrire directement dans les recettes lorsqu'il y a un ingrédient contenant un allergène.
- ✓ Attention si le fournisseur change le produit : la personne responsable de l'alimentation doit s'assurer auprès du fournisseur des éléments composant ce nouveau produit.
- ✓ Identifier les recettes qui contiennent un allergène.

- ✓ Identifier sur cette même recette la solution de rechange pour permettre à l'enfant de manger (exemple : autres repas au congélateur, retrait de la viande uniquement, etc.).
- ✓ Remplacer l'élément allergène dans la recette (modifier la recette).
- ✓ Enlever l'aliment à l'enfant concerné uniquement.
- ✓ Garder au congélateur, pour toute éventualité, des repas sans allergène.
- ✓ Utiliser un système de vaisselle spéciale (avec couleur ou motif) pour le service du repas pour les enfants allergiques ou intolérants.
- ✓ Les enfants ayant des particularités alimentaires sont identifiés en permanence par photo et/ou indications spécifiques sur le chariot du repas de leur groupe. Cependant, comme le menu inclut peu souvent du porc, ceux-ci sont identifiés par un carton plastifié (photo de l'enfant) uniquement lorsque c'est nécessaire.
- ✓ De plus, les produits transformés contenant des allergènes sont identifiés sur le chariot au moment du service (ex. : les biscuits Breton contiennent du lactose).
- ✓ L'éducatrice assure une deuxième vérification du repas qui est servi à l'enfant.
- ✓ Prévoir une rencontre avec les parents de l'enfant allergique dès son inscription.
- ✓ Effectuer un suivi avec les parents après les nouveaux tests d'allergies.
- ✓ Par le biais de son registre de vérification mensuel des médicaments, le CPE s'assure de la validité de l'EpiPen.
- ✓ Le CPE détermine avec l'équipe de travail l'endroit de rangement de l'EpiPen et fait connaître le protocole du CPE à ses employés.

## **INTOLÉRANCES**

### **Étapes à suivre**

- ✓ Une certification médicale est aussi nécessaire pour les intolérances afin d'appliquer le protocole. Le parent se voit accorder un délai d'une semaine pour confirmer un rendez-vous médical ou pour informer du délai pour obtenir son rendez-vous. Advenant une non-collaboration du parent, le CPE pourrait appliquer la politique sur l'expulsion des enfants.
- ✓ Identifier les enfants présentant des intolérances à l'aide de la fiche prévue à cet effet.
- ✓ Placer les fiches à la cuisine sur le mur à gauche du passe-plat pour visualisation rapide.
- ✓ Identifier l'enfant dans le local de tous les groupes (tâche de l'équipe de gestion). Cette fiche se retrouve au même endroit dans tous les locaux du CPE (près de la porte).
- ✓ Fournir une copie du menu à l'éducatrice en y indiquant les aliments sources d'intolérance.
- ✓ Utiliser un système de vaisselle spéciale (avec couleur ou motif) pour le service du repas pour les enfants allergiques ou intolérants.
- ✓ Les enfants ayant des particularités alimentaires sont identifiés en permanence par photo et/ou indications spécifiques sur le chariot du repas de leur groupe. Cependant, comme le menu inclut peu souvent du porc, ceux-ci sont identifiés par un carton plastifié (photo de l'enfant) uniquement lorsque c'est nécessaire.
- ✓ De plus, les produits transformés contenant des allergènes sont identifiés sur le chariot au moment du service (ex. : les biscuits Breton contiennent du lactose).
- ✓ Identifier les recettes qui contiennent un allergène.
- ✓ Identifier sur cette même recette la solution de rechange pour permettre à l'enfant de manger (exemple : autres repas au congélateur, retrait de la viande uniquement, etc.).
- ✓ Remplacer l'élément allergène dans la recette (modifier la recette).
- ✓ Enlever l'aliment à l'enfant concerné uniquement.
- ✓ Garder au congélateur, pour toute éventualité, des repas sans allergène et bien identifiés.
- ✓ L'éducatrice assure la deuxième vérification du repas qui est servi à l'enfant.
- ✓ Prévoir une rencontre avec les parents de l'enfant ayant une intolérance dès son inscription.

- ✓ Effectuer un suivi avec les parents après un an ou au renouvellement du contrat afin de déterminer si l'intolérance est toujours présente et reconnue par un médecin.

## **RESTRICTIONS ALIMENTAIRES**

### **Étapes à suivre**

- ✓ Identifier les enfants présentant des restrictions à l'aide de la fiche prévue à cet effet.
- ✓ Placer les fiches sur le mur à gauche du passe-plat de la cuisine pour visualisation rapide.
- ✓ Identifier l'enfant dans le local de tous les groupes (tâche de l'équipe de gestion). Cette fiche se retrouve au même endroit dans tous les locaux du CPE (près de la porte).
- ✓ Fournir une copie du menu à l'éducatrice en y indiquant les aliments à ne pas donner.
- ✓ Identifier les recettes qui contiennent un aliment qui doit être exclu.
- ✓ Les enfants ayant des particularités alimentaires sont identifiés en permanence par photo et/ou indications spécifiques sur le chariot du repas de leur groupe. Cependant, comme le menu inclut peu souvent du porc, ceux-ci sont identifiés par un carton plastifié (photo de l'enfant) uniquement lorsque c'est nécessaire.
- ✓ De plus, les produits transformés contenant des aliments à exclure sont identifiés sur le chariot au moment du service (ex. : yogourt contenant de la gélatine à exclure pour un enfant qui ne prend pas de produit de porc).
- ✓ Identifier sur cette même recette la solution de rechange pour permettre à l'enfant de manger (exemple : autres repas au congélateur ou retrait de la viande uniquement).
- ✓ Remplacer l'élément « interdit » dans la recette (modifier la recette).
- ✓ Enlever l'aliment pour l'enfant concerné (modifier le menu).
- ✓ Garder au congélateur, pour toute éventualité, des repas sans allergène et bien identifiés.
- ✓ L'éducatrice assure la deuxième vérification du repas qui est servi à l'enfant.
- ✓ Prévoir une rencontre avec les parents de l'enfant afin de les informer des moyens pris par le CPE pour répondre à la restriction alimentaire de l'enfant.

## CENTRE DE LA PETITE ENFANCE LES P'TITS LOUPS

### ALLERGIES OU INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

#### MÉMO / RENCONTRE AVEC LE PARENT

(à compléter en fonction des besoins)

NE PAS OUBLIER...	FAIT
Demander les médicaments d'urgence accompagnés du certificat médical dûment rempli et signé par le médecin.	
Faire remplir la fiche d'identification sur laquelle il y a une photographie récente de l'enfant, la liste de ses allergies ainsi que les mesures à prendre en cas de réaction allergique ou intolérance.	
Faire signer l'autorisation écrite afin de permettre à l'établissement d'administrer les médicaments d'urgence.	
Prévoir le rangement de l'auto-injecteur ou de l'antihistaminique (Benadryl®, etc.) dans un endroit facilement et rapidement accessible par tous les membres du personnel, et ce, en tout temps.	
Discuter du menu, faire approuver les plats sécuritaires, vérifier les ingrédients. Prévoir des repas spéciaux pour toutes les allergies alimentaires, y compris la maladie cœliaque (mais pas nécessairement pour les intolérances).	
Dans le cas de restrictions alimentaires, faire remplir la fiche par le parent et s'assurer qu'il fournisse des photographies récentes.	

## **CENTRE DE LA PETITE ENFANCE LES P'TITS LOUPS**

---

### **PREMIÈRE COMMUNICATION AVEC LES PARENTS**

---

#### **Allergies ou intolérances alimentaires dans notre service de garde**

Le CPE Les P'tits Loups a adopté le 9 décembre 2014 une politique alimentaire précisant l'intégration des enfants présentant des allergies ou des intolérances alimentaires. Que votre enfant soit ou non dans cette situation, il est de notre devoir de vous informer ici des procédures qui sont mises en place pour assurer la sécurité de ces enfants.

D'abord, le service de garde verra à ce que le parent d'un enfant allergique ou présentant une intolérance alimentaire fournisse tout formulaire ou document essentiel à la sécurité de son enfant; ainsi, il demandera au parent de fournir les médicaments d'urgence qu'il conservera dans le local de l'enfant ainsi que la prescription du médecin.

Le parent devra remplir une fiche d'identification de l'enfant avec onze (11) photographies récentes, la liste de ses restrictions alimentaires et les mesures à prendre en cas de réaction allergique. Il devra signer une autorisation écrite pour que le service de garde puisse, au besoin, utiliser le médicament prescrit. Une autorisation lui sera également demandée afin que le service de garde puisse afficher la photographie et la fiche nominale de l'enfant à tout endroit qui sera jugé nécessaire.

Parmi les mesures qui seront prises à l'intérieur du service de garde, précisons qu'une fiche globale de toutes les allergies et intolérances alimentaires présentes dans notre milieu se retrouvera dans tous les locaux. Un code de couleur sera attribué à l'enfant allergique ou intolérant. Il aura également sa propre vaisselle qui sera elle aussi de la couleur de son code. L'enfant mangera toujours dans cette vaisselle, afin que son allergie ou son intolérance soit bien identifiée, marquant ainsi une différence visible entre son matériel et celui des autres enfants. Les aliments de l'enfant seront préparés avant ceux du reste du service de garde afin d'éviter de les contaminer et seront placés dans un plat de la couleur qui aura été attribuée à l'enfant. Il est possible de lui offrir le menu de la veille que le service de garde aura conservé à son intention.

Nous nous assurons d'ailleurs que les menus, qui sont toujours affichés à l'entrée du CPE et dans le passage près de la cuisine, précisent clairement s'ils comportent un aliment allergène; ainsi, nous marquons ceux-ci du code de couleur établi dans la cuisine.

Il se peut, évidemment que de nouvelles allergies apparaissent en cours d'année. Ainsi, si tel était le cas, le personnel du CPE sera informé. Vous êtes donc priés de nous avvertir de tout changement qui se produirait chez votre enfant en matière d'allergie et d'intolérance alimentaire.

Toutes ces mesures sont prises par l'ensemble de l'équipe et nécessitent la participation de tous les parents. Ainsi, nous vous demandons de ne jamais apporter de nourriture de l'extérieur, et ce, en aucun cas et en aucun temps.

## CENTRE DE LA PETITE ENFANCE LES P'TITS LOUPS

### FORMULAIRE DE CONSENTEMENT

#### Renseignements confidentiels

Nom de l'enfant : \_\_\_\_\_

Je consens à ce que le CPE Les P'tits Loups communique avec le professionnel de la santé qui a signé le certificat médical.

J'autorise le CPE Les P'tits Loups à divulguer à l'équipe de gestion, à la personne responsable de l'alimentation et aux éducatrices concernées certains renseignements confidentiels concernant mon enfant : \_\_\_\_\_ (*nom de l'enfant, son allergie ou intolérance et la médication requise*).

Des moyens visuels, tels que les fiches d'identification, doivent être utilisés pour s'assurer que tous les intervenants puissent facilement les consulter. J'autorise donc le CPE Les P'tits Loups à diffuser la photo de \_\_\_\_\_ (*nom de l'enfant*) à l'intérieur du service de garde :

- ✓ à la cuisine ;
- ✓ dans le local de l'enfant ;
- ✓ à tout autre endroit que le service de garde jugera opportun.

Ces consentements sont valides jusqu'à la fin de fréquentation de mon enfant au CPE Les P'tits Loups.

Je déclare que tous les renseignements fournis concernant mon enfant et son (ses) allergie(s) sont, autant que je sache, exacts et complets, et je m'engage à informer par écrit le CPE Les P'tits Loups de tout changement à l'état de santé de mon enfant et à fournir les photos récentes de mon enfant à la demande du CPE.

Signature du parent \_\_\_\_\_

Date \_\_\_\_\_

## CENTRE DE LA PETITE ENFANCE LES P'TITS LOUPS

---

### NOURRITURE APPORTÉE DE LA MAISON

---

Chers parents,

En tant qu'établissement se préoccupant du bien-être, de la santé et de la sécurité des enfants que nous accueillons, nous tenons, par la présente, à vous informer de notre devoir de nous conformer aux recommandations médicales concernant les allergies alimentaires, particulièrement celles relatives **aux arachides ou aux noix**.

Certains enfants qui fréquentent notre établissement souffrent d'allergies sévères. Nous demandons donc votre étroite collaboration en respectant la consigne de n'apporter **aucun aliment** de la maison au service de garde.

Après le déjeuner de votre enfant à la maison, nous vous invitons à laver son visage et ses mains à l'eau et au savon et, si nécessaire, à changer ses vêtements, particulièrement s'il a mangé du beurre d'arachide ou un aliment contenant ou pouvant contenir des traces d'arachides ou de noix. Ces mesures visent à procurer un environnement sécuritaire aux enfants souffrant d'allergies, car même une infime quantité d'arachides ou de noix peut engendrer de très graves réactions.

Nous comprenons que ces mesures pourraient comporter des inconvénients pour vous, c'est pourquoi nous voulons vous exprimer, au nom de ces enfants et de leur famille, toute notre reconnaissance et notre appréciation.

Si vous avez des questions ou des commentaires à nous adresser, n'hésitez pas à nous en faire part.

Nous vous remercions de votre collaboration.

---

Claire Vaillancourt  
Directrice générale  
CPE Les P'tits Loups

## LETTRE AUX PARENTS



Québec le \_\_\_\_\_

Aux parents de \_\_\_\_\_

Madame, Monsieur,

Vous avez indiqué dans le dossier de votre enfant que celui-ci souffre d'intolérance alimentaire. Afin de bien assurer sa santé et sa sécurité nous permettant d'appliquer le protocole sur les particularités alimentaires, vous devez consulter un médecin afin d'obtenir une certification médicale de l'intolérance (type d'intolérance, produits dérivés en lien avec l'intolérance, protocole à suivre par le CPE, durée de validité, etc.).

Veuillez nous aviser de la date de votre rendez-vous médical ou de la date pour une prise de rendez-vous médical.

En vous remerciant à l'avance pour votre collaboration,

\_\_\_\_\_  
Signature de la responsable du CPE

-----  
Réservé à l'administration

Date du rendez-vous médical \_\_\_\_\_

ou

Date de la prise de rendez-vous \_\_\_\_\_

et date du rendez-vous \_\_\_\_\_

Copie remise au responsable de l'alimentation, \_\_\_\_\_  
(nom) (date)

**Éducatrice** \_\_\_\_\_ **avisée le** \_\_\_\_\_  
(nom) (date)

## CENTRE DE LA PETITE ENFANCE LES P'TITS LOUPS

### CERTIFICAT MÉDICAL : RÉACTIONS ALIMENTAIRES (S.V.P., écrire lisiblement)

Nom et prénom de l'enfant : \_\_\_\_\_

Date de naissance : \_\_\_\_\_

### RECOMMANDATIONS MÉDICALES (à remplir par le médecin)

#### Je recommande d'éviter les éléments suivants :

Cochez s'il s'agit (A) d'allergie, (IA) d'intolérance alimentaire ou de (MP) mesure préventive.

Aliments

Réactions

A  IA  MP  \_\_\_\_\_

A  IA  MP  \_\_\_\_\_

A  IA  MP  \_\_\_\_\_

Médicaments

Réactions

A  IA  MP  \_\_\_\_\_

A  IA  MP  \_\_\_\_\_

A  IA  MP  \_\_\_\_\_

Environnement

Réactions

A  IA  MP  \_\_\_\_\_

A  IA  MP  \_\_\_\_\_

A  IA  MP  \_\_\_\_\_

---

**SYMPTÔMES À SURVEILLER (COCHEZ)**

---

- La peau** – démangeaison, sensation de chaleur et rougeur, urticaire, enflure;
- Les yeux** – démangeaison, rougeur, larmolement, enflure;
- Le nez** – écoulement, éternuements, démangeaison, congestion;
- La gorge** – démangeaisons, enflure, serrement, difficulté à avaler, modification de la voix, voix rauque;
- Les poumons** – toux, respiration bruyante, respiration rapide et difficile, sifflements, essoufflement, douleur ou serrement à la poitrine;
- Le cœur et la circulation** – couleur pâle ou bleutée, perte de conscience, étourdissement, vertige;
- Le système digestif** – nausées, vomissements, douleurs ou crampes, diarrhée;
- Autres** – mal de tête, anxiété, peur de mourir de façon imminente, sentiment de détresse.

---

**PLAN D'INTERVENTION LORS D'UNE  
RÉACTION ALLERGIQUE EN MILIEU DE GARDE**

---

<input type="checkbox"/> <b>Plan individualisé</b>	<input type="checkbox"/> <b>Protocole pour risque d'anaphylaxie</b>
<input type="checkbox"/> <b>Voir feuille annexée</b> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Administrez immédiatement l'adrénaline</b> (EpiPen®) dès les premiers symptômes lorsqu'il y a eu ou qu'on soupçonne qu'il y a eu contact avec un allergène. Administrez une deuxième dose après 10-15 minutes ou avant si les symptômes persistent ou s'aggravent.</li><li>2. <b>Appelez le 9-1-1.</b> Dites que l'enfant fait une réaction allergique et demandez une ambulance.</li><li>3. <b>Rendez-vous à l'hôpital le plus proche</b>, même si les symptômes sont légers ou se sont atténués.</li><li>4. <b>Communiquez avec une personne à aviser en cas d'urgence.</b></li></ol>

**PRESCRIPTION MÉDICALE**

Médicament	Dose	Voie d'administration	Quand le donner

**Port du bracelet médical recommandé :** Oui  Non   
**Disponibilité de l'auto-injecteur recommandé :** Oui  Non

Nom du médecin : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Adresse : \_\_\_\_\_

Signature : \_\_\_\_\_ Téléphone : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Télécopieur : \_\_\_\_\_

## ANNEXE A

### FICHE NOMINALE DE L'ENFANT AVEC RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

Une version personnalisée de ce document sera affichée dans la cuisine, dans le local de l'enfant et à tout autre endroit jugé opportun par le personnel.

#### Nom de l'enfant :

Éducatrice titulaire : \_\_\_\_\_

Groupe : \_\_\_\_\_

PHOTO

#### CONDITIONS PARTICULIÈRES :

- Allergique à : \_\_\_\_\_
- Intolérant à : \_\_\_\_\_
- Asthme (personne plus à risque lors d'allergie)
- Médication (voir plus bas)

#### ALIMENTS À ÉVITER LORS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE

#### LES 9 PRINCIPAUX ALLERGÈNES

Éviter toute trace des aliments suivants (cochez)	Sources possibles
<input type="checkbox"/> Arachide	
<input type="checkbox"/> Noix	
<input type="checkbox"/> Lait	
<input type="checkbox"/> Œuf	
<input type="checkbox"/> Soja	
<input type="checkbox"/> Blé	
<input type="checkbox"/> Sésame	
<input type="checkbox"/> Poisson <input type="checkbox"/> Crustacés <input type="checkbox"/> Mollusques	
<input type="checkbox"/> Sulfites	
<input type="checkbox"/> Autres (compléter la section « Autres allergènes »)	

#### AUTRES ALLERGÈNES

**Pour tout aliment autre que les 9 principaux allergènes, compléter le tableau suivant :**

Allergène : \_\_\_\_\_

Autres noms utilisés pour cet allergène dans le commerce (retrouvés dans les listes d'ingrédients) :

Dans quoi le retrouve-t-on régulièrement?

Dans quoi le retrouve-t-on caché?

Par quoi le remplacer?

Notes :

### SYMPTÔMES À SURVEILLER (COCHEZ)

- La peau** – démangeaison, sensation de chaleur et rougeur, urticaire, enflure;
- Les yeux** – démangeaison, rougeur, larmoiement, enflure;
- Le nez** – écoulement, éternuements, démangeaison, congestion;
- La gorge** – démangeaisons, enflure, serrement, difficulté à avaler, modification de la voix, voix rauque;
- Les poumons** – toux, respiration bruyante, respiration rapide et difficile, sifflements, essoufflement, douleur ou serrement à la poitrine;
- Le cœur et la circulation** – couleur pâle ou bleutée, perte de conscience, étourdissement, vertige;
- Le système digestif** – nausées, vomissements, douleurs ou crampes, diarrhée;
- Autres** – mal de tête, anxiété, peur de mourir de façon imminente, sentiment de détresse.

### PLAN D'INTERVENTION LORS D'UNE RÉACTION ALLERGIQUE

<input type="checkbox"/> <b>Plan individualisé</b>	<input type="checkbox"/> <b>Risque d'anaphylaxie</b>
	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Administrez immédiatement l'adrénaline</b> (EpiPen® ou Twinject®) dès les premiers symptômes lorsqu'il y a eu ou qu'on soupçonne qu'il y a eu contact avec un allergène. Administrez une deuxième dose après 10-15 minutes ou avant si les symptômes persistent ou s'aggravent.</li><li>2. <b>Appelez le 9-1-1.</b> Dites que l'enfant fait une réaction allergique et demandez une ambulance.</li><li>3. <b>Rendez-vous à l'hôpital le plus proche,</b> même si les symptômes sont légers ou se sont atténués.</li><li>4. <b>Communiquez avec une personne à aviser en cas d'urgence.</b></li></ol>

### MÉDICATION

Médicament	Date de péremption	Dose	Où le trouver	Quand le donner

### GESTION DE L'ALLERGÈNE

#### À la maison

- L'aliment ne rentre pas à la maison
- On le cuisine, MAIS n'est pas donné à (*nommer l'enfant*)

#### Au service de garde

- Retirer l'aliment du groupe
- Servir l'aliment dans le groupe, mais pas à (*nommer l'enfant*)
- Réintégrer l'aliment dans le groupe (date : \_\_\_\_\_)

Signature du parent : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_  
Dernière mise à jour : \_\_\_\_\_



