****

**Centre de la Petite enfance Centre Jour**

**[](http://www.google.ca/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&frm=1&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0CAcQjRw&url=http://sante-medecine.commentcamarche.net/faq/378-diversifier-l-alimentation-du-bebe&ei=MJA-VZzkHYmqyQS1iICIBw&bvm=bv.91665533,d.aWw&psig=AFQjCNE2iXDfvE20oxvznL8jhmCFdFgfUA&ust=1430249422553680)**

**Politique alimentaire**

L’alimentation est un besoin essentiel à la vie. Mais au-delà de bien répondre aux besoins physiologiques des enfants, les périodes de repas et de collations sont considérés comme des moments particulièrement propices à l’acquisition de saines habitudes alimentaires, à l’exploration sensorielle, au développement de l’autonomie, du sentiment de compétence et au développement d’aptitudes sociales.

|  |
| --- |
| **Objectifs généraux** |

**Aspect nutritionnel** : Offrir aux enfants une alimentation saine et équilibré selon le Guide alimentaire canadien.

**Aspect pédagogique :** Utiliser des stratégies éducatives favorables au développement de saines habitudes alimentaires et à la découverte des aliments.

**Aspect sécuritaire :** S’assurer d’un cadre sécuritaire afin de prévenir les situations susceptibles de nuire à la santé.

|  |
| --- |
| **Responsabilités de la direction** |

**Aspect nutritionnel :**

* S’assurer d’offrir une alimentation variée et nutritive.
* Élaborer les prévisions budgétaires relatives à l’alimentation en collaboration avec la responsable à l’alimentation.
* Approuver les menus.

**Aspect pédagogique :**

* Développer, avec l’équipe de travail, des stratégies éducatives autour de l’alimentation. (Voir responsabilités des éducatrices).

**Aspect sécuritaire :**

* Fournir au CPE l’équipement approprié pour la préparation et la consommation des aliments.
* Mettre en place des protocoles encadrant la gestion des allergies et des particularités.
* Informer les parents des protocoles mis en place pour la gestion des allergies et des particularités.
* Voir à l’application de la politique et instaurer des mécanismes de contrôle et de suivi.

|  |
| --- |
| **Responsabilités de la responsable à l’alimentation** |

**Aspect nutritionnel :**

* Préparer des repas et des collations nutritifs et équilibrés.
* Apprêter les aliments de façon savoureuse et attrayante.
* Planifier et respecter un menu cyclique qui permet d’assurer la qualité et la variété de l’offre alimentaire.
* Offrir des repas et des collations à des heures régulières, espacés de 2 à 3 heures.
* Faire les achats selon les budgets alloués.
* S’assurer de gérer la réserve alimentaire de manière efficace afin de réduire les pertes.
* Afficher le menu et les changements afin d’informer le personnel et les parents.

**Aspect pédagogique :**

* Offrir des menus particuliers pour souligner les événements spéciaux (gâteau d’anniversaire, menu de fête).
* Aider les éducatrices lors d’activités spéciales en lien avec l’alimentation (préparer des recettes, collations animées, pique-nique extérieur).

**Aspect sécuritaire :**

* Mettre en place des mesures d’hygiène pour s’assurer de l’absence de contamination des aliments.
* Gérer les menus spéciaux et mettre en place des stratégies pour les enfants allergiques ou ayant des particularités alimentaires.
* Préparer les aliments de façon à éviter les accidents tels qu’étouffements, blessures à la bouche, etc.

|  |
| --- |
| **Responsabilités des éducatrices** |

**Aspect nutritionnel :**

* Promouvoir les saines habitudes alimentaires en étant un modèle pour les enfants.
* Respecter les signaux de faim et de satiété de l’enfant.
* Encourager l’enfant à bien mastiquer les aliments et à prendre son temps.
* Encourager l’enfant à goûter tous les aliments, sans toutefois le forcer.
* Encourager les enfants à boire de l’eau afin de favoriser une hydratation optimale.
* Offrir des repas et des collations à des heures régulières, espacés de 2 à 3 heures.

**Aspect pédagogique :**

Établir des règles de conduite adaptées au stade de développement des enfants autant pour le bon déroulement du repas que pour les bons comportements à adopter : se laver ses mains, rester assis, utiliser ses ustensiles, parler doucement, être calme, attendre son tour, etc.

* Établir avec les enfants une routine pour encadrer les périodes de repas.
* Favoriser les discussions et une atmosphère calme et agréable.
* Adopter un style démocratique à l’occasion des repas et des collations. Une approche suffisamment permissive pour encourager les enfants dans leur quête d’autonomie est souhaitée.
* Être un modèle pour les enfants en dînant avec eux. Si l’éducatrice apporte son lunch, elle peut dîner à sa pause. Si elle ne peut attendre jusqu’à sa pause, elle devra s’assurer que son lunch ne contient aucun aliment allergène (noix, arachide, œuf) et qu’il est équilibré et nutritif.
* Ne pas utiliser les aliments en guise de récompense, de punition ou comme moyen de négociation.
* Faire découvrir et susciter la réflexion quant aux couleurs, textures, formes, odeurs et saveurs des aliments.
* Intégrer des activités associées à la découverte des aliments dans le cadre d’activités quotidiennes ou d’activités spéciales.

**Aspect sécuritaire :**

* Aménager les lieux de repas d’une manière conviviale et adaptée aux besoins des enfants.
* Appliquer les protocoles mis en place afin d’assurer la sécurité des enfants allergiques ou ayant des particularités alimentaires.
* Intervenir adéquatement en cas de réaction allergique.
* Permettre aux enfants de se rincer la bouche après le repas ou la collation avec de l’eau, du lait ou une brosse à dents afin de prévenir la carie dentaire.

|  |
| --- |
| **Responsabilités des parents** |

* Se tenir informé de l’alimentation de leur enfant en consultant le menu affiché.
* Compléter la liste d’introduction des aliments.
* Informer la direction et la responsable à l’alimentation de toutes allergies, intolérances ou particularités alimentaires de leur enfant ainsi que tous changements qui surviennent au cours de l’année.
* Fournir la prescription médicale au CPE afin d’identifier l’allergie ou l’intolérance.
* Fournir et renouveler l’Épipen si leur enfant en a besoin.
* N’apporter aucun aliment dans le milieu de garde.

|  |
| --- |
| **Au quotidien** |

**La collation am** :

* Prendre la collation du matin entre 9h et 9h30 afin qu’il y ait au moins 2h entre celle-ci et le dîner.
* Servir de l’eau durant la collation ou après.
* Favoriser une atmosphère calme et propice aux échanges.
* Profiter de ce moment pour discuter avec les enfants afin de stimuler le développement langagier, cognitif et social. Ce sont de belles périodes pour leur transmettre de nouvelles connaissances ou simplement les écouter.

**La collation pm :**

Prendre la collation de l’après-midi entre 15h et 15h30 afin qu’il y ait au moins 2h entre celle-ci et le souper.

* Servir de l’eau avant et la collation.
* Servir du lait avec la collation.
* Profiter de cette période pour faire un retour sur la journée, les laisser s’exprimer sur ce qu’ils ont vécu.

**Le dîner :**

* Le dîner est servi entre 11h30 et 11h40 afin de laisser suffisamment de temps pour la période du repos.
* Servir de l’eau avant le repas.
* Servir de petites portions à la fois pour éviter le gaspillage et ne pas décourager l’enfant.
* Servir de tous les aliments à chaque enfant et insister pour qu’il goûte à tout. Cependant, il ne faut pas forcer l’enfant ou mettre la boucher de force dans sa bouche. Les encouragements et le renforcement positif sont préconisés.
* Servir au moins un verre de lait à chaque enfant durant le repas ou à la fin.
* Prendre son temps. Il est recommandé de prendre au moins une période de 30 minutes pour le repas.
* Favoriser une atmosphère calme et propice aux échanges.
* Faire brosser les dents des enfants avec de l’eau afin de favoriser une bonne hygiène ou leur faire boire de l’eau afin de bien rincer la bouche avant la sieste.

|  |
| --- |
| **Allergies, intolérances et particularités alimentaires** |

Tout en préservant le plaisir de manger, les allergies, les intolérances et les particularités alimentaires doivent être traitées consciencieusement afin d’éviter les risques de réaction.

Au CPE, l'intervention auprès des enfants allergiques ou intolérants est une responsabilité partagée entre les parents et l'équipe de travail. Les meilleurs moyens pour éviter les réactions allergiques demeurent la diffusion de l'information et la communication des renseignements. Si un enfant démontre des signes d'allergie ou d'intolérance alimentaire, il est essentiel que l'éducatrice et les parents s'informent mutuellement. Il nous apparaît également important de sécuriser les parents dont les enfants vivent avec des intolérances ou des allergies alimentaires.

|  |
| --- |
| **Aucun aliment contenant des arachides, des noix ou leurs traces**  **ne doit entrer dans le CPE**  [http://www.hebdorivenord.com/media/photos/unis/2013/09/12/2013-09-12-09-53-53-08_AP_Depositphotos_allergie%20peanut.jpg](http://www.google.ca/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&frm=1&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=0CAcQjRw&url=http://www.hebdorivenord.com/Actualites/Societe/2013-09-12/article-3387363/Allergies-alimentaires-:-vers-une-reglementation-unique-en-milieu-scolaire?/1&ei=nzuMVbC0M46dyATc-I-IDw&bvm=bv.96782255,d.aWw&psig=AFQjCNEtHTQlyWAmpuc0wO2Xr53owi6PBA&ust=1435340062465002) |

Lorsqu’il est question d’allergie ou d’intolérance alimentaire, pour que des mesures soient prises au CPE, un **avis médical est nécessaire**.

L'intervention médicale a pour objectif l'obtention d'un diagnostic précis permettant de déterminer le type de réaction alimentaire et de nommer le ou les allergènes à éviter afin d’élaborer une diète spécifique appropriée à l'enfant. Elle nous permettra aussi de connaître la médication requise dans le cas d'ingestion accidentelle d'un allergène.

La seule protection face aux allergies alimentaires est d'éviter tout contact avec l'allergène. Pour cette raison, le CPE met en place des règles qui lui permettra d'exercer un contrôle efficace sur l'alimentation offerte aux enfants.

**Règles générales :**

* Le CPE n’accepte **aucune** **nourriture (liquide ou solide)** venant de l’extérieur, sauf en cas d’exception, après entente avec la direction et la responsable à l’alimentation.
* Le CPE doit toujours tenir compte des allergies, des intolérances et des particularités alimentaires dans la préparation des repas et des collations, lors des activités spéciales et des sorties.
* La responsable à l’alimentation collabore avec les parents afin d’établir ensemble ce que le CPE offrira à l’enfant.
* Le parent collabore et communique avec le CPE pour tout changement concernant l'alimentation de son enfant. **La 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.
* L’éducatrice assure la deuxième vérification du repas qui est servi à l’enfant.
* Tout achat de nourriture pour le CPE doit être fait ou approuvé par la responsable en alimentation et ce, même pour des bricolages ou activités spéciales.
* Pour les anniversaires des enfants, l'événement est souligné entièrement par le CPE (gâteau fait au CPE).
* Des tableaux des enfants présentant des allergies, des intolérances ou des particularités alimentaires (avec leur photo) sont placés à la cuisine et dans chacun des locaux et sont bien à la vue.
* **Toujours garder les auto-injecteurs (Épipen) dans des endroits faciles d’accès et à proximité de l’enfant.** S’assurer que tous les membres du personnel sachent où les trouver.

Références : Cadre de référence « Gazelle et Potiron », Ministère de la famille

Politique alimentaire du CPE La Petite Cité

Document adopté par le conseil d’administration en vigueur en 2015