

# PROGRAMME DE BADGES



Comment commencer :

1. Compléter les actions suggérées dans cette liste de contrôle
2. Chaque fois que votre programme a réalisé les actions d'un pilier, visitez la page du programme d'insignes OSNP-SW sur notre site web et demandez l'insigne affilié. <https://osnp.ca/badge-program/>  
*Les candidatures seront examinées avant le 15 de chaque mois pour recevoir un badge à la fin du mois.*
3. Si votre programme réussit à obtenir le badge, votre coordinateur du développement communautaire vous enverra un badge électronique. N'hésitez pas à l'imprimer pour l'afficher dans votre école !
4. Une fois que vous avez reçu un badge pour chaque pilier, demandez le badge « Gold Standard ».
5. En cas de succès, votre programme recevra une copie papier de l'insigne Gold Standard à afficher dans votre école et sera célébré sur les médias sociaux et le site web de l'ONSP !
6. Fixez-vous pour objectif, chaque année, d'être reconnu comme un programme Gold Standard en renouvelant votre candidature !

**Nous sommes ravis de vous présenter le programme d'insignes « Gold Standard » de l'OSNP Southwest ! L'OSNP-SW encourage les programmes à englober les sept caractéristiques d'un programme de nutrition des étudiants de « norme d'or ». En s'efforçant de réaliser les actions suggérées dans chacun des piliers, votre programme deviendra un programme exemplaire !**

## NUTRITION

- Offre une variété d'aliments nutritifs conformes aux directives nutritionnelles du MCCSS.
- Le programme de collations ou de repas (selon le financement de l'école) comprend 2 ou 3 groupes d'aliments et une portion de légumes et/ou de fruits. Offre des saveurs, des textures et des combinaisons de couleurs nouvelles et différentes.
- Encourage les élèves à essayer de nouveaux produits. Servir des aliments saisonniers et locaux (cultivés en Ontario) dans la mesure du possible.



- Participer à un webinaire ou à un atelier
- Les reçus du programme reflètent les lignes directrices du MCCSS (des vérifications des reçus pourraient avoir lieu).
- Offrir au moins trois produits alimentaires nouveaux ou cultivés ou produits en Ontario (reflétés dans vos reçus) tout au long de l'année scolaire.

## PLANIFICATION DU PROGRAMME

- Fait appel à un responsable de programme scolaire compétent, bien formé et dévoué
- Utilise des pratiques respectueuses de l'environnement chaque fois que cela est possible, comme l'utilisation de vaisselle et d'ustensiles réutilisables ou recyclables. Les déchets provenant de la nourriture, des emballages et des articles jetables sont réduits au minimum.
- Détermine le temps dont disposent les enfants et les jeunes pour manger, en prévoyant au moins 20 minutes pour les repas, dans la mesure du possible.
- Inclut la budgétisation, le suivi et l'évaluation du programme sur une base régulière. Remplit et soumet des rapports précis dans les délais impartis.



## DURABILITÉ DU PROGRAMME

- Fonctionne comme un modèle financièrement viable, à coûts partagés. Le programme reçoit des fonds et des dons de sources diverses, sûres et fiables (OSNP, contributions parentales, fonds collectés par l'école, subventions et donateurs communautaires).
- Il existe des partenariats solides entre les élèves, les parents, l'administration de l'école, les enseignants, les bénévoles, le CDC, les groupes communautaires locaux (entreprises, institutions religieuses, etc.), le personnel du conseil scolaire et la santé publique.
- Utilise suffisamment de bénévoles pour partager la charge de travail afin d'éviter l'épuisement des bénévoles.



- Suivre l'OSNP sur les médias sociaux.
- A une copie des directives du ministère disponible et s'y réfère lors de la planification des menus et des programmes.
- Suivre les politiques écologiques des conseils scolaires et mettre en œuvre des stratégies de gestion des déchets lorsque cela est possible (ex : recyclage et compostage).
- Prévoir un temps suffisant pour la consommation des aliments en fonction de l'horaire quotidien de l'école.
- Les rapports Webtracker sont complétés au plus tard le 15 de chaque mois. Tous les outils d'évaluation du programme OSNP (enquêtes) sont remplis en temps voulu.
  
- Initiate a minimum of one fundraiser or grant per year to support your OSNP (see OSNP website for fundraising resources).
- Provide your CDC with examples of strong partnerships that sustain your program.
- Volunteer hours recorded on Webtracker/online monthly report and are reflective of shared workload.

## ÉQUITÉ, DIVERSITÉ ET INCLUSION

- Universel et non stigmatisant. Le PNS est proposé à tous les élèves d'une école qui peuvent bénéficier du programme (puisque les écoles offrent une opportunité clé d'intervention), ou dans un environnement communautaire proche.
- Tous les élèves connaissent le programme. L'environnement encourage un sens de la communauté et est accueillant et inclusif pour tous.
- Il offre des choix alimentaires qui tiennent compte des croyances et des cultures de la communauté scolaire.



- Ne pas porter de jugement sur la nourriture proposée. Promotion des ressources de l'OSNP lors d'un événement de la communauté scolaire.
- Nourriture proposée dans un espace commun. L'école indique aux élèves comment et où il est possible d'accéder au programme de nutrition des élèves (par exemple : annonces, signalisation).
- Lier les programmes alimentaires scolaires à des opportunités de célébration et d'éducation culturelles.

## STRATÉGIES D'ENGAGEMENT

- Impliquer les enfants, les jeunes, les parents et les bénévoles dans la planification du programme. Faire participer les enfants et les jeunes à la préparation des repas et au nettoyage, dans la mesure du possible.
- Fournir un environnement de repas positif et encourageant les conversations agréables. Minimiser les distractions, telles que les écrans.
- Mettre l'accent sur une relation positive entre les superviseurs du programme et les élèves. Une supervision adéquate est assurée.



- Les élèves ont la possibilité de participer activement et de faire entendre leur voix dans la planification des programmes (ex : nettoyage, préparation des aliments, planification des menus, les commentaires sont les bienvenus).
- Les élèves sont impliqués dans la conception d'espaces sûrs et accueillants pour les programmes de restauration scolaire. Le personnel et les bénévoles de la communauté favorisent un environnement alimentaire positif.
- Les élèves savent à qui s'adresser à l'école en cas de problèmes ou d'idées concernant leur programme.

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



- Dispose d'installations et d'équipements de cuisine propres et adéquats dans la zone de préparation des aliments, la zone de service des aliments et la zone de stockage des aliments
- utilise des méthodes de manipulation des aliments sûres pour préparer les aliments en toute sécurité dispose d'au moins un bénévole formé/certifié à la manipulation sûre des aliments consulte le CDC et le service de santé local pour obtenir des informations sur la manière de manipuler, stocker et préparer les aliments en toute sécurité.
- La politique de l'école en matière d'anaphylaxie est consultée et respectée.

## ALPHABÉTISATION ALIMENTAIRE



- Intègre les connaissances en matière d'alimentation et de nutrition dans la PNS par le biais de liens avec le programme scolaire et de possibilités d'apprentissage par l'expérience
- Respecte le fait que l'appétit des enfants et des jeunes peut changer pour diverses raisons. Encourage les élèves à écouter leurs signaux de faim et de satiété. Si un élève est rassasié mais n'a pas terminé son repas, il n'est pas poussé à manger davantage. De même, on ne refuse pas de lui donner de la nourriture si l'on pense qu'il en a assez.
- Évitez d'offrir de la nourriture en guise de récompense ou d'incitation.

- Certificat SFH complété
- Participer à des célébrations/activités ou à des opportunités d'apprentissage par l'expérience qui favorisent la connaissance de la nutrition (ex : Great Big Crunch, jardin scolaire, tour de culture).
- Le personnel et les bénévoles comprennent les signaux de la faim et maintiennent une culture alimentaire positive à l'école.
- Fournir un environnement alimentaire favorable, où la culture et les activités alimentaires reflètent des messages et des pratiques positifs, montrent aux jeunes comment l'alimentation contribue à leur bien-être physique, social et mental, et influencent les attitudes et les comportements qui dureront toute la vie.
- Veiller à ce que la PNS reste universelle et ouverte à tous.
- La nourriture ne doit pas être utilisée comme une récompense ou une punition, car cela ne conduit pas à une relation saine avec la nourriture.