

QUALITÉ D'OR DE PROGRAMME DE NUTRITION D'ÉTUDIANT

Basant sur une combinaison de pratiques exemplaires documentées, sur l'examen de programmes internationaux, sur les commentaires d'experts en la matière et en suivant les lignes directrices du Ministry of Children, Community and Social Services, les éléments suivants sont les caractéristiques d'un programme de nutrition des élèves de « qualité d'or » :

NUTRITION



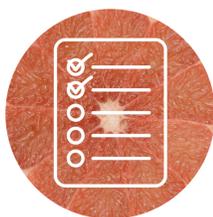
- Offre une variété d'aliments nutritifs qui répondent aux lignes directrices sur la nutrition du MCCSS (Student Nutrition Program (SNP) Nutrition Guidelines, 2020 : Section 3 : food and beverage choice tables | Ontario.ca)
- Le programme de collations ou de repas (selon ce pour quoi l'école est financée) fournit 2 ou 3 groupes alimentaires et inclus une portion de légumes et/ou de fruits frais.
- Offre des saveurs, des textures et des combinaisons de couleurs nouvelles et différentes. Encourage les élèves à essayer de nouveaux aliments. Servir des aliments saisonniers et locaux (cultivés en Ontario) quand possible.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



- Disposer d'installations et d'équipements de cuisine propres et adéquats, y compris dans la zone de préparation des aliments, la zone de service des aliments et la zone de stockage des aliments.
- Utilise des pratiques de manipulation sûre des aliments pour préparer les aliments en toute sécurité. A au moins un bénévole qui est formé/certifié en matière de manipulation sûre des aliments. Consulte le Coordonnateur de OSNP et l'unité de santé local pour obtenir des renseignements sur la façon de manipuler, d'entreposer et de préparer les aliments en toute sécurité.
- La politique de l'école en matière d'anaphylaxie est consultée et suivie.

PLANNIFICATION DU PROGRAMME



- Engage un Chef du programme bien informé, bien formé et engagé.
- Utilise des pratiques respectueuses de l'environnement quand 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. Prévoit au moins 20 minutes pour les repas, quand possible.
- Inclut la budgétisation, le suivi et l'évaluation du programme sur une base régulière. Remplit et soumet des rapports précis en temps voulu.

VIABILITÉ DU PROGRAMME



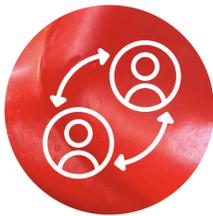
- Fonctionne comme un modèle financièrement viable, à coûts partagés. Le programme reçoit des fonds et des dons de sources diverses, sûres et fiables (ex. OSNP, les contributions parentales, les fonds collectés par l'école, les subventions et les donateurs communautaires).
- Il existe des partenariats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

ÉQUITÉ ET INCLUSION



- Universel et non stigmatisant. SNP 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 proche basé sur la communauté.
- Tous les élèves sont au courant du programme. L'environnement encourage un sentiment de communauté, est accueillant et inclusif pour tous.
- Offre des choix alimentaires qui sont inclusifs des foi et des cultures de la communauté scolaire.

STRATÉGIES D'ENGAGEMENT



- Faire participer les enfants, les jeunes, les parents et les bénévoles à la planification du programme. Faire participer les enfants et les jeunes à la préparation des aliments et au nettoyage, quand possible.
- Fournir un environnement de manger qui est positif et encourage une conversation agréable. Réduire au minimum les distractions, comme les écrans.
- Met l'accent sur une relation positive entre les superviseurs du programme et les élèves. Une supervision adéquate est assurée.

ALPHABÉTISATION ALIMENTAIRE ET PROMOTION DE LA SANTÉ



- Intègre les connaissances en matière d'alimentation et de nutrition dans le programme scolaire par les liens avec le curriculum 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 en manger davantage. De même, la nourriture n'est pas refusée à un élève si l'on pense qu'il en a eu assez.
- Évitez d'offrir de la nourriture en guise de récompense ou d'incitation.