



Politique alimentaire

La politique alimentaire du Centre de la petite enfance La Bambinerie a pour objectifs de :

- Uniformiser les procédures et les comportements pour que manger sainement demeure un plaisir pour l'enfant
- Définir les exigences qualitatives et quantitatives des aliments offerts dans notre établissement
- Favoriser dans le milieu l'acquisition de connaissances, d'attitudes et d'habiletés reliées à l'application des principes d'une alimentation saine et équilibrée en impliquant le personnel et les enfants
- Déterminer les rôles et responsabilités des intervenants du CPE quant à l'organisation et la gestion du volet alimentation
- Promouvoir l'action pédagogique et les attitudes positives qui favorisent l'apprentissage de saines habitudes alimentaires.

1. FONDEMENTS ET DISPOSITIONS LÉGALES

Le Règlement sur les services de garde éducatifs à l'enfance pour le prestataire de services de garde prévoit aux articles 110 et 112 :

- Lorsqu'il fournit aux enfants des repas et des collations, s'assurer qu'ils sont conformes au Guide alimentaire canadien pour manger sainement
- Afficher le menu hebdomadaire pour consultation par le personnel et le parent; il s'assure que les repas et collations servis aux enfants sont conformes au menu affiché.

2. INFORMATION PÉDAGOGIQUE CONCERNANT L'ALIMENTATION AU CENTRE DE LA PETITE ENFANCE LA BAMBINERIE

- Les portions répondent aux besoins individuels des enfants
- La nourriture et les moments de collations/repas ne sont jamais utilisés à des fins de récompense, de punition ou de chantage
- Une atmosphère familiale est favorisée lors des repas, c'est-à-dire en petit groupe, à la table, en présence de l'éducatrice; ce moment est l'occasion d'échanger, de parler et de s'entraider
- L'autonomie est privilégiée et l'enfant pourra passer les plats et participer aux diverses tâches de nettoyage
- L'enfant est encouragé à goûter ce qu'il lui est servi, sans jamais être forcé
- Manger est une activité d'apprentissage; pendant les repas, on encourage les enfants à converser, à se questionner sur les textures, les couleurs, etc.
- Lorsqu'un nouvel aliment est intégré, il est accompagné d'un aliment déjà connu des enfants.
- Le menu se termine par un verre de lait ou un verre d'eau, à l'occasion un verre de jus (une fois par semaine)
- Aucun dessert n'est servi

3. RÔLES ET RESPONSABILITÉS DES INTERVENANTS

3.1. Le rôle du personnel éducateur

Le personnel éducateur porte la responsabilité globale de l'enfant, puisqu'il lui est confié en premier lieu. Il constitue le premier intervenant en ligne directe avec l'enfant et le parent. Il joue un rôle déterminant, à commencer par celui de modèle, puisqu'au-delà de la présentation des aliments, une attitude positive, une ouverture d'esprit et le maintien d'une ambiance agréable autour de la table influenceront grandement l'enfant dans son apprentissage de saines habitudes alimentaires.

De plus, en développant des activités qui favorisent la découverte de bons aliments, il contribue à faire de la saine alimentation une expérience enrichissante et positive au quotidien.

3.2. Les responsabilités du personnel éducateur

- Éveille la curiosité et suscite l'ouverture des enfants à l'égard des aliments sains en ayant recours à des chansons, des histoires et en donnant de l'information pertinente sur ces aliments, comme la valeur nutritive, afin de les rendre amusants et intéressants
- Prévoit à sa programmation, tout au long de l'année, des activités touchant la saine alimentation
- Communique efficacement avec les parents sur l'expérience vécue ainsi que sur la nature et la quantité d'aliments consommés par l'enfant durant la journée
- Utilise les termes exacts pour identifier les aliments ou les ingrédients d'un menu
- Prend les précautions nécessaires lors de la manipulation des aliments pour assurer la sécurité alimentaire, autant en ce qui concerne les allergies que les intolérances
- Respecte les règles d'hygiène lors de la manipulation des aliments
- Adopte une attitude positive face à l'alimentation et fait preuve d'ouverture lorsque de nouveaux aliments sont présentés
- Favorise une ambiance détendue et agréable autour de la table
- Adopte un style démocratique qui, non seulement permet à l'enfant d'effectuer ses propres choix, mais l'encourage à le faire
- Aide l'enfant à reconnaître sa faim ou sa satiété
- Encourage l'enfant à goûter tous les aliments, sans toutefois le forcer; évite de faire des commentaires négatifs ou des reproches
- N'utilise à aucune occasion les aliments en guise de récompense, de punition ou encore comme poids en négociation
- Prépare les enfants à la prise du repas en établissant une routine (rangement, lavage des mains et de la table, mise du tablier, etc.); après le repas du midi, tous les enfants sont invités à se laver les mains et à se brosser les dents
- Évite de consommer un repas différent en présence des enfants

- Profite des occasions de formation qui lui sont offertes en matière d'alimentation et est actif dans sa recherche d'information sur la nutrition et les aliments afin d'enrichir les discussions et les activités
- Communique et collabore avec la responsable de l'alimentation relativement aux besoins alimentaires des enfants
- Participe aux échanges, aux travaux de réflexion et de consultation sur la dimension alimentaire
- Respecte les ententes d'accommodements prises entre les CPE et les parents relativement aux restrictions alimentaires.

3.3. Le rôle de la responsable de l'alimentation

La responsable de l'alimentation est la première répondante de la politique et le centre de l'offre alimentaire. Elle prépare les repas et les collations selon les quantités recommandées en ayant le souci de la variété, de la qualité nutritive, du bon goût et de l'apparence. Elle assure la sécurité alimentaire en tout temps par le respect des normes d'hygiène, de salubrité, de conservation et d'entreposage des aliments en offrant la nourriture adéquate aux enfants présentant des allergies ou des intolérances alimentaires.

Enfin, elle agit à titre de personne de référence en ce qui concerne les questions alimentaires d'ordre général de la part du personnel. Elle peut être appelée à répondre aux questions des parents et des enfants portant sur l'alimentation offerte au CPE ou sur des notions de nutrition. Elle dirige les parents vers le personnel éducateur pour toute question spécifique à leur enfant.

3.4. Les responsabilités de la responsable de l'alimentation

- Propose des menus qui respectent le Guide alimentaire canadien
- S'assure que tous les aliments servis soient conformes aux exigences quantitatives et qualitatives décrites dans cette politique et qu'ils soient préparés et distribués selon les règles sanitaires établies
- Communique et collabore avec le personnel éducateur relativement aux besoins alimentaires des enfants
- Cuisine des aliments de qualité dans une variété intéressante
- S'assure que les aliments servis aux enfants souffrant d'allergies alimentaires soient exempts de toute contamination
- S'assure de respecter les exigences relatives à l'hygiène, l'entretien, la conservation et l'entreposage des aliments telles que décrites dans cette politique
- Élabore des présentations colorées et appétissantes
- Applique des méthodes de travail qui favorisent une bonne utilisation des ressources financières consenties
- Effectue, au moment requis, les mises à jour des fiches d'identification concernant les enfants présentant des problèmes de santé, des allergies alimentaires, ou encore, ayant des restrictions alimentaires

- Conseille et informe le personnel sur des questions liées à l'alimentation.

3.5. Le rôle de la direction

La direction assure la planification, le contrôle, la coordination et la mobilisation à l'égard de l'implantation, de l'application et de la pérennité de la politique alimentaire. Le rôle de la direction représente donc le point d'ancrage de l'organisation alimentaire et le lien entre tous les intervenants.

3.6. Les responsabilités de la direction

- S'assure que le personnel éducateur et la responsable de l'alimentation disposent des outils, des ressources et du temps nécessaires pour effectuer les tâches relatives aux orientations de cette politique, cela dans les limites du budget disponible
- S'assure de transmettre au personnel, s'il y a lieu, les informations relatives aux besoins alimentaires spécifiques de chaque enfant
- Encourage, selon les besoins et les ressources disponibles, les employées à participer à de la formation continue ou à des ateliers portant sur l'alimentation et le soutien dans leurs démarches de recherche d'information sur le sujet
- S'assure, au besoin, de faire valider les menus par une ressource professionnelle en nutrition, telle qu'une technicienne en nutrition, une nutritionniste ou une diététiste interne ou externe
- Met en place, au besoin, des mécanismes qui favoriseront le suivi et la pérennité de la politique alimentaire (rencontres décisionnelles avec la responsable de l'alimentation, mise sur pied d'un comité alimentaire, réunions d'équipe avec la responsable de l'alimentation, etc.).

3.7. Le rôle du conseil d'administration

Le conseil d'administration définit les orientations et les objectifs du service alimentaire et statue sur l'adoption d'une politique interne.

3.8. Les responsabilités du conseil d'administration

- Place la qualité de l'alimentation au cœur des préoccupations lors de ses choix d'orientation et de ses prises de décision
- Appuie les démarches et les initiatives de la direction qui visent la promotion de saines habitudes alimentaires, cela dans les limites du budget disponible.

3.9. Les responsabilités du parent

- Prend connaissance des menus et, s'il y a lieu, informe les membres du personnel des besoins alimentaires spécifiques de son enfant

- S'assure d'effectuer les suivis lorsque des changements surviennent en matière d'intolérance ou d'allergies alimentaires.

4. PROCÉDURES ALIMENTAIRES

Cette politique définit qu'un repas complet comporte les éléments suivants :

- Entrée (soupe ou potage, jus de légumes ou de tomate, salade ou crudités en remplacement de la soupe ou du potage)
- Plat principal (au moins 2 variétés de légumes)
- Pomme de terre ou substitut
- Pain de blé
- Breuvage (lait ou jus de fruits pur une fois par semaine, si les besoins laitiers sont intégrés dans le menu).

Spécifications des composantes du repas principal	
Composantes	Spécifications
Entrée	Salade, crudités (blanchies pour les plus jeunes enfants)
Soupe ou potage	Les soupes et les potages sont faits principalement de légumes.
Jus de légumes ou de tomate	En remplacement de la soupe ou du potage.
Mets principal	Les protéines offertes quotidiennement sont variées : Porc/poulet/veau/tofu/légumineuses/bœuf/poisson. Les viandes panées sont faites à partir d'une panure maison et sont cuites au four. À noter : Aucun aliment « <i>fast food</i> » ou de type charcuterie n'est servi. Au moins 2 légumes différents sont présents dans le menu.

Spécifications des composantes du repas principal (suite)	
Composantes	Spécifications
Matières grasses	Les viandes et substituts sont préparés avec peu ou pas de matières grasses et de sel. Nous utilisons des huiles végétales telles que : canola, olive ou soya, margarine faite d'huile non hydrogénée. Les gras tels que le « <i>shortening</i> », le saindoux et la margarine dure ne sont pas utilisés. L'utilisation de beurre, margarines molles, vinaigrettes et huiles sont limités et utilisés en petite quantité.
Produits céréaliers	Les céréales servies sont faites de blé entier et servies sans ajout de sucre. Tous les pains et les pâtes utilisés sont faits de blé entier. Intégration de farines de céréales différentes.
Produits laitiers	Le lait termine le repas. Les produits laitiers sont variés, ils ne sont pas essentiellement à faible teneur en matières grasses.

Allergies	Les aliments servis sont exempts de noix, d'arachides et de dérivés. Selon la gravité, le CPE se réserve le droit d'exclure un aliment allergène pour un enfant ou un membre du personnel.
*** Une fois par semaine, un verre de jus d'orange peut être servi lorsque la portion de lait se retrouve dans le menu ou lors d'un repas spécial.	

Cette politique définit que **deux collations** sont offertes aux enfants et comportent un des aliments suivants :

Spécifications des composantes des collations	
Composantes	Spécifications
Collation AM	Une variété de fruits frais, de céréales ou de yogourt sont offerts en alternance à la collation du matin.
Collation PM	Salade de fruits (fruits frais), fruits frais, galette de riz, fromage, gâteau de fête (choix de recette santé)
***Une fois par semaine: galette, muffins, pain aux fruits ou recettes santé.	

4.1. Nombre et taille des portions selon le Guide alimentaire canadien

Il est recommandé d'offrir des aliments de chaque groupe alimentaire pour atteindre la quantité quotidienne recommandée. Le cadre de référence *Gazelle et Potiron** suggère que les services de garde éducatifs offrent quotidiennement les portions suivantes :

- 2 à 2 ½ portions de fruits et légumes
- 1 ½ à 2 portions du groupe des produits céréaliers dont la moitié sous forme de grains entiers
- ½ portion du groupe viandes et substituts
- 1 portion du groupe lait et substituts*

Tableau 1 - Quelques exemples de ce à quoi correspond une portion

Groupe	Nature du produit	Quantité
Fruits et légumes	Légumes (Frais, surgelés, en conserve)	125 ml (½ tasse)
	Fruits (Frais, surgelés, en conserve)	125 ml (½ tasse ou 1 fruit)
	Jus 100 %	125 ml (½ tasse)
Produits céréaliers	Pain	1 tranche (35 g)
	Pâtes alimentaires, couscous Cuit	125 ml (½ tasse)
	Riz, boulgour, quinoa Cuit	125 ml (½ tasse)
Lait et substituts	Lait	250 ml (1 tasse)
	Yogourt	175 g (¾ tasse)
	Fromage	50 g (1 ½ oz)
Viandes et substituts	Poisson, volailles, viandes maigres Cuit	75 g (2 ½ oz) 125 ml (½ tasse)
	Légumineuses, tofu Cuit	175g (¾ tasse)
	Œufs	2

La taille des portions est conforme aux recommandations du Guide alimentaire canadien. Cependant, puisque l'appétit des enfants varie beaucoup, une seconde portion sera servie à l'enfant qui le demande.

5. LES BREUVAGES

- L'eau est offerte à volonté à l'enfant tout au long de la journée
- À partir du moment où le poupon a intégré le lait de vache, la formule à 3,25 % de matières grasses lui est offerte
- Le lait de soya enrichi peut aussi être offert

- Exceptionnellement, lors de la collation, le jus de fruits pur à 100 %, sans sucre ajouté, peut être servi aux enfants. La consommation doit se limiter à 175 ml par jour, parce qu'il favorise la carie et l'érosion dentaire.

6. LA STRUCTURE DES MENUS

6.1. Le repas du midi

Le repas du midi comporte deux services, soit une entrée ainsi qu'un mets principal. Le menu automne-hiver sera surtout composé de repas chauds, incluant des entrées de potage. Le menu printemps-été offrira quant à lui, à raison d'une à deux fois par semaine, une variété de salades, crudités et repas froids complets pour faciliter les pique-nique à l'extérieur. Le lait ou de l'eau sera offert à la fin de chaque repas.

Afin d'apporter une source suffisante et variée en protéines, le menu du midi comporte indifféremment :

- Viande ou volaille
- Poisson
- Tofu
- Légumineuses
- Œufs.

6.2. Choix de recettes

Un effort sera mis sur l'intégration de recettes végétariennes. Le désir de diminuer la quantité de viande consommée va de pair avec les valeurs de saine alimentation et de souci écologique. L'intégration régulière d'aliments comme le tofu et les légumineuses fait partie des habitudes alimentaires du CPE.

6.3. Les collations

Une collation saine contribue à combler les besoins nutritifs des enfants. Une bonne collation, servie au moins deux heures avant le repas, vient compléter le repas précédent et non remplacer le suivant :

- Deux collations nutritives sont servies quotidiennement à chaque enfant
- Le choix des collations tient compte du moment des autres repas. Généralement, le nombre d'heures séparant la collation du matin et le repas du midi est moindre que celui séparant la collation de l'après-midi et le repas du soir.

Considérant que l'enfant a profité d'un déjeuner avant d'arriver au CPE, les collations du matin sont surtout composées d'une variété de fruits frais, de lait et/ou de produits laitiers.

En après-midi, les collations sont plus élaborées et soutenues.

6.4. Routine quotidienne type

Au cours d'une journée, tous les groupes d'aliments sont représentés. Les collations sont servies entre 9 h et 9 h 30, ainsi qu'entre 15 h et 15 h 15. Le repas du midi est servi entre 11 h 30 et 12 h 15. Plusieurs facteurs peuvent influencer l'heure de service : l'âge des enfants, la météo, les signes biologiques, etc.

ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

1. PROTOCOLE

Le personnel de direction du service de garde doit assurer un traitement efficace des données inscrites au dossier de l'enfant concernant la santé, les allergies et les intolérances.

Des précautions particulières sont prises pour identifier les cas d'allergies et d'intolérances, et ce, à toutes les étapes et à tous les niveaux :

- Avec les parents et tout le personnel de garde
- Avec les responsables à l'alimentation de l'installation
- Avec le personnel de garde lors des remplacements
- En affichant aux endroits stratégiques (grande salle, locaux et cuisine) la photo de l'enfant allergique et la description des restrictions et des réactions possibles.

Le service de garde tient compte des allergies alimentaires de tous les enfants dans la préparation des repas et des collations. En tout temps, l'allergène de l'enfant est exclu des repas et des collations servis à l'enfant allergique. **La procédure est strictement respectée.**

2. PROCÉDURE À SUIVRE

À l'inscription de l'enfant (ou si un enfant développe une allergie ou une intolérance alors qu'il fréquente déjà le service de garde.) :

- Au besoin, organiser une réunion avec les parents de l'enfant afin de bien connaître et déterminer les besoins de l'enfant; ainsi qu'avec les gens qui pourrait avoir à intervenir lors d'une réaction allergique, c'est-à-dire, les éducatrices et la responsable de l'alimentation
- Remplir et obtenir la fiche nominale de l'enfant sur laquelle est incluse une photographie récente de l'enfant, la liste de ses allergies ainsi que les mesures à prendre en cas de réaction allergique
- Obtenir une autorisation écrite du parent afin de permettre à l'établissement d'utiliser l'autoinjecteur d'épinéphrine en cas de besoin.

Lorsque l'enfant souffre d'allergies ou d'intolérances, une confirmation écrite du médecin traitant est requise sur le certificat médical. Cette confirmation doit contenir tous les renseignements inhérents aux traitements et aux procédures à suivre en cas d'urgence.

- Demander de fournir les médicaments d'urgence (l'autoinjecteur d'épinéphrine ou autres) accompagnés du certificat médical
- Faire signer l'autorisation de divulgation de renseignements confidentiels
- Évaluer avec les parents les menus et ses ingrédients en fonction des restrictions alimentaires.

Consignes internes avant ou au moment de l'intégration de l'enfant

- Prévoir le rangement de l'autoinjecteur d'épinéphrine dans un endroit facilement et rapidement accessible pour tous les membres du personnel, et ce, en tout temps
- Voir à ce que le nom de l'allergie de l'enfant ainsi que les mesures à prendre en cas de réaction allergique soient inscrits à un endroit facilement repérable et connu par tous les intervenants (dans les locaux du même groupe d'âge que l'enfant, à la cuisine et consignées dans le dossier partage)
- Prévoir les repas qui devront être remplacés ainsi que ceux qui seront offerts en remplacement
- Attribuer à l'enfant un service de vaisselle de couleur qui sera utilisé en tout temps pour signifier à la personne qui sert son repas que cette portion a été vérifiée (à chaque service de repas) et est exempte des allergènes identifiés de l'enfant.

3. INFORMATION

- Informer l'ensemble des parents des aliments qui sont interdits au service de garde et des raisons de ces choix (noix et arachides, fruits de mer)
- Distribuer des formulaires de mise à jour aux parents de poupons pour l'introduction de nouveaux aliments
- Ponctuellement ou au besoin, le service de garde peut procéder à la distribution d'information aux parents en matière d'allergies alimentaires et d'intolérances
- Apporter une attention particulière aux communications entre parents et intervenants lorsque se déclarent de nouvelles allergies ou intolérances
- Tous les menus et aliments servis sont exempts de noix et d'arachides. Les fruits de mer n'entrent pas dans la composition des menus.

4. RESPONSABILITÉS DU RESPONSABLE À L'ALIMENTATION

- S'assurer que les photos et les particularités (mise à jour) de chaque enfant avec des restrictions alimentaires soient affichées bien à la vue dans la cuisine
- Proposer des menus qui tiennent compte des exigences alimentaires des enfants avec des restrictions alimentaires et effectuer l'achat des aliments en conséquence
- Au besoin, collaborer avec les parents à l'élaboration de menus
- En tout temps, préparer des aliments et des breuvages pour les enfants allergiques avant le repas des autres enfants, les identifier à l'aide d'une étiquette de couleur et inscrire le nom de l'enfant
- Cuisiner et préparer les aliments en évitant la contamination et en sachant contrôler les allergènes
- Systématiser les mesures d'hygiène, soit le lavage des mains entre chaque manipulation, le nettoyage et la désinfection régulière des surfaces de travail et toutes autres mesures nécessaires
- En tout temps, utiliser et identifier des ustensiles et de la vaisselle (**vaisselle verte, verre rouge, panier rouge, couteau de coupe vert**) uniquement pour l'enfant allergique que

le plat servi soit modifié ou non. Les verres rouges seront utilisés pour les enfants allergiques aux breuvages servis

- Couleurs utilisées pour les fiches nominales : jaune pour les intolérances, rouge pour les allergies et bleu pour les diètes spéciales
- Aux collations et au dîner, porter et distribuer les repas servis dans les locaux et procéder avec l'éducatrice à une autre vérification des aliments contenus dans la nourriture. Identifier et vérifier les plats attribués à l'enfant allergique. Au dîner, assurer le transport du retour du lait et de la nourriture du local à la cuisine
- Selon l'évolution des besoins, dresser, mettre à jour et connaître la liste des aliments interdits au service de garde
- Connaître les sources d'allergènes cachés (liste disponible dans le Guide du service alimentaire du Casse-Noisette)
- Faire un suivi des fournisseurs quant aux allergies et à la contamination des produits et des aliments.
-

5. RESPONSABILITÉ DE L'ÉDUCATRICE

- Afficher les fiches signalétiques des enfants allergiques à l'endroit désigné dans tous les locaux de même groupe d'âge que l'enfant et où il peut avoir à prendre un repas ou une collation
- Lors des repas et des collations, repérer les fiches signalétiques des enfants allergiques dans le local
- Lors de l'absence de l'éducatrice régulière de l'enfant, s'assurer de la mise en place et de l'application des mesures à prendre; connaître l'information relative aux allergies alimentaires qu'il y a dans le groupe ainsi que le déroulement de la journée
- Asseoir l'enfant allergique à proximité de l'éducatrice et, lors de la distribution de la nourriture, servir l'enfant allergique en premier
- À chaque repas, vérifier les aliments contenus dans la nourriture de l'enfant allergique avec la responsable de l'alimentation
- Sensibiliser l'ensemble des enfants du groupe aux allergies alimentaires et à l'importance de n'échanger entre eux ni nourriture ni ustensile
- Nettoyer et désinfecter les surfaces en contact avec les aliments allergènes (tables, chaises, plancher, lavabo, etc.)
- Voir à la propreté du local et des enfants après les repas et les collations
- Vérifier les dates de péremption des autoinjecteurs afin d'avertir les parents d'un remplacement prochain
- Aviser la responsable en alimentation de tout changement alimentaire chez l'enfant
- Aviser la responsable en alimentation du changement de groupe de l'enfant ou de l'absence de l'enfant
- Faire approuver les denrées alimentaires servant à la réalisation d'activités éducatives.

Général :

- Connaître les signes et symptômes d'une réaction allergique, connaître et savoir appliquer le protocole mis en place et être en mesure d'administrer les traitements adéquats
- Vérifier le contenu de toute huile ou crème solaire, de tout savon ou autres produits d'hygiène qui peuvent contenir noix, œufs, amandes, lait, etc.
- Choisir des aliments ou des contenants de nourriture sûrs pour les activités de bricolage ou de cuisine (éviter au besoin les œufs de Pâques, pâtes alimentaires avec œufs, peinture avec du *Jell-O*, crayons de cire au soya, etc.)
- Privilégier les récompenses non alimentaires et n'offrir aux enfants allergiques que des aliments du plateau qui est identifié à leur nom.

6. RESPONSABILITÉS DES ÉDUCATRICES REMPLAÇANTES

Les éducatrices remplaçantes doivent appliquer la même procédure prévue pour l'éducatrice. Elles doivent s'assurer de prendre connaissance des consignes dans chaque local où elles se déplacent.

7. RESPONSABILITÉS DU SERVICE DE GARDE

Le service de garde (en l'occurrence la directrice ou une personne déléguée à cette fin) agit à titre de ressource, de référence. Elle est donc responsable de :

- Voir à l'application des mesures qui ont été adoptées et de s'assurer que chaque intervenant joue le rôle qui lui a été conféré pour la protection des enfants (responsable de l'alimentation, éducatrices, parents, autres employés désignés)
- S'assurer de la mise à jour des listes d'enfants allergiques et ayant des restrictions alimentaires
- S'assurer que les formulaires portant sur les allergies de l'enfant soient remplis, transmis à l'éducatrice lors d'un changement de groupe et régulièrement mis à jour
- Voir à ce que les formations en lien avec la santé des enfants et les allergies alimentaires soient à jour pour tous les membres du personnel
- Assurer aux parents de l'enfant allergique que toutes les mesures préventives seront appliquées
- Rechercher, diffuser et rendre disponible toute documentation pertinente en matière d'alimentation, d'allergies et d'intolérances.

8. RESPONSABILITÉS DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le conseil d'administration est responsable de :

- S'assurer qu'au sein du service de garde, il soit mis en œuvre une démarche collective qui conduit à la production d'un protocole sur les allergies et les intolérances alimentaires
- Procéder, conjointement avec l'équipe du service de garde, à l'adoption de ce protocole
- S'assurer de l'application effective du protocole et de sa mise à jour, le cas échéant.

9. LISTES DES ALIMENTS INTERDITS AU SERVICE DE GARDE

- Noix et arachides
- Fruits de mer.

Ponctuellement des aliments peuvent être ajoutés à cette liste compte tenu de la sévérité de l'allergie.