

# Nouveaux protocoles du programme des petits déjeuners dans les écoles du Réseau d'Ottawa pour l'éducation année scolaire 2020-2021

*adapté pour le Conseil des écoles catholiques du Centre-Est [CECCE]*

---

En consultation avec Santé publique Ottawa et les quatre conseils scolaires d'Ottawa, le programme des petits déjeuners dans les écoles du Réseau d'Ottawa pour l'éducation (PPDE du ROPE) a mis à jour les lignes directrices relatives au service et à la manipulation des aliments en vue d'assurer la sécurité du programme pendant la pandémie de COVID-19.

► Il importe de noter que tous les PPDE doivent continuer à suivre les pratiques prescrites par le Règlement 493/17 sur les établissements alimentaires de l'Ontario. En vertu de la loi provinciale, les écoles offrant ces programmes sont considérées comme des établissements alimentaires; les agents de SPO peuvent y faire des inspections et imposer des amendes. Elles doivent suivre toutes les nouvelles mesures relatives à la COVID-19 élaborées par les autorités de la santé publique.

**TOUTES LES ÉCOLES DOIVENT LIRE CE DOCUMENT AVEC SOIN et EN ENTIER!**  
**TOUS LES MODÈLES DE PROGRAMME SONT SOUMIS AUX NOUVELLES MESURES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT EN RAISON DE LA COVID-19.**

## 1. Modification des modèles de service

Deux modèles ont été approuvés par Santé publique Ottawa pour le service d'aliments dans les écoles pendant la COVID-19.

Les seuls modèles autorisés sont les **Bacs** en classe et les aliments **Pour emporter**. Le petit déjeuner ou la collation **Assis** ne sont pas autorisés dans le contexte de la COVID-19.

Approche en matière de prestation	Aliments prêts à emporter	Bacs d'aliments	Repas ou collations pris à table
<b>Description du modèle</b>	<p>Les repas ou collations sont fournis dans un endroit central.</p> <p>Des portions individuelles sont mises et remises aux élèves.</p> <p>Il doit y avoir un endroit de distribution différent par cohorte de niveau.</p>	<p>Chaque classe reçoit un bac contenant des portions individuelles. Les aliments non-périssables peuvent être placés dans un bac. Les aliments réfrigérés doivent être placés dans une glacière avec un bloc réfrigérant et un thermomètre.</p> <p>Les repas ou collations sont remis aux élèves.</p>	<p>Les enfants ou les jeunes sont servis et mangent ensemble avec la</p> <p>Le: ent</p> <p>être me à</p> <p>la careteria : les élèves font la file pour obtenir leur repas et celui-ci est servi à tous.</p>

### Conseil des écoles catholiques du Centre-Est (CECCE, 2 septembre, 2020) :

Deux modèles de distribution différents pour l'élémentaire et le secondaire

- **Élémentaire :** Modèle des "Bacs d'aliments (en classe)" seulement; la nourriture devra être distribuée directement dans les classes.
- **Au secondaire :** Modèle des *Aliments prêts à emporter* OU "Bacs d'aliments (en classe)"
  - *À noter - au Secondaire: Les élèves qui vont à l'école selon le modèle hybride, un jour sur 2 jours, devront être offert une double-portion. La seconde portion servira pour le lendemain.*
- **Élémentaire et au Secondaire :** *Les directions devront développer des équipes pour appuyer les opérations parce que les tâches seront accrues et les élèves et les bénévoles ne seront pas autorisés à prêter main forte cette année. (CECCE, 2 septembre, 2020)*

## 2. Participation des bénévoles

- Les élèves bénévoles ne sont pas autorisés à appuyer le programme des petits déjeuners/collations pendant la COVID-19.
- Les bénévoles de la communauté ne sont pas autorisés [*Conseil des écoles catholiques du Centre-Est (CECCE, 2 septembre, 2020)*]

### 3. Évaluation sanitaire du personnel et du responsable du PPDE

- Tout membre du personnel et responsable du PPDE qui participe aux activités quotidiennes du programme doit remplir chaque jour [le questionnaire d'auto-évaluation](#) [CECCE, 2 septembre, 2020] prévu aux politiques et procédures de votre conseil scolaire et suivre les directives en fonction du résultat obtenu.

### 4. Approvisionnement

Votre programme des petits déjeuners à l'école peut utiliser les méthodes d'approvisionnement suivantes; veuillez vérifier la politique de votre conseil scolaire sur la COVID-19 avant de faire des achats en personne ou d'utiliser des services cliquer/collecter.

- [Service de nutrition des élèves de l'Ontario \(OSNS\)/Jack Larabie](#) - service d'approvisionnement en ligne certifié HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques).
  - *Consignes à faire respecter par le fournisseur Jack Larabie Distribution Inc. [CECCE, 2 septembre, 2020]*
    - *Tous les membres du personnel du fournisseur Jack Larabie Distribution Inc. devront :*
      - *Remplir le Questionnaire de dépistage*
      - *À son arrivée à l'école, le fournisseur devra se présenter à la réception, signer le registre du visiteur à l'entrée de l'école et confirmer qu'il a bien rempli le [Questionnaire de dépistage](#) et qu'il a procédé dans les 24 dernières heures, à l'examen d'autoévaluation du ministère*
      - *Porter un masque et des gants.*
      - *Transporter la nourriture à l'endroit convenu (réfrigérateur, congélateur ou autre) sans intermédiaire.*
      - *Respecter les normes de distanciation.*
- Achats en personne selon les lignes directrices suivantes fournies par SPO : [Faire des achats - santé publique d'Ottawa](#)
- Commandes d'épicerie en ligne avec collecte extérieure chez les grands détaillants.
- Commandes d'épicerie en ligne chez les grossistes en alimentation.

### 5. Préparation des aliments

- Pendant les six premières semaines d'école, le Réseau d'Ottawa pour l'éducation recommande de simplifier votre menu et de privilégier les aliments qui n'exigent pas - ou très peu - de préparation et de transformation (voir les menus types ci-joints) et ce, pour les motifs suivants :
  - Tous les aliments servis aux élèves doivent être emballés en portions individuelles à quelques exceptions près, dont les fruits frais qui ne requièrent pas d'emballage. Cela comprend les fruits que l'on peut laver

et servir entiers sans les apprêter (couper) - par exemple, les bananes, les pommes ou les clémentines.

- Il n'y aura pas de bénévoles (élèves ou de la collectivité [*CECCE, 2 septembre, 2020*]) pour aider à préparer les aliments.
- Vos collègues bénévoles seront moins disponibles (au début de l'année scolaire) pour aider à préparer les aliments.
- Le personnel qui participe au programme des petits déjeuners dans les écoles devra s'ajuster aux nouvelles mesures de sécurité.
- **Toutefois**, Santé publique Ottawa autorise les écoles à préparer et transformer sur place les aliments des programmes des petits déjeuners/collations (couper, hacher, cuire et emballer les aliments en vrac en portions individuelles).
- **Quand** votre école commencera à transformer des aliments (couper, hacher, cuire et portionner des aliments en vrac), voici les exigences de SPO pour cette activité dans les écoles :
  - Si deux personnes ou plus travaillent dans un même espace sans pouvoir respecter la distance de 2 mètres, tout le monde doit porter un masque. Le port d'une visière (non requis) ne dispense pas du port du masque.
  - Le port des gants est requis pour préparer les aliments [*CECCE, 2 septembre, 2020*].

## 6. Création d'un programme *Apporte tes ustensiles* (ATU)

Nous recommandons vivement la création d'un programme *Apporte tes ustensiles* (ATU) à l'école afin de réduire la quantité de déchets occasionnée par les ustensiles jetables

## 7. Utilisation d'ustensiles jetables

Si vous optez pour des ustensiles jetables, vous devez suivre ces nouvelles étapes pour assurer que les ustensiles ne sont pas contaminés avant d'être utilisés par les élèves :

- Tous les ustensiles jetables doivent être emballés individuellement (par exemple, envelopper chaque cuillère dans un essuie-tout ou une serviette de papier comme au restaurant).
- Tous les ustensiles jetables doivent être mis au rebut après usage. Il est interdit de les réutiliser.
- Les élèves ne peuvent pas partager un ustensile qu'ils ont utilisé pour le petit déjeuner ou la collation. Ils doivent utiliser ceux qu'on leur remet.

## 8. Distribution/service des aliments

- Il faut respecter toutes les mesures relatives à la distanciation et au port de l'ÉPI établies par votre conseil scolaire.
- Tous les repas/toutes les collations doivent être servis aux élèves par un adulte (personnel, responsable du PPDÉ, bénévole adulte). Les élèves ne sont pas autorisés à servir d'autres élèves.
- Le lavage/la désinfection des mains sont requis avant de servir des aliments aux élèves.
- Le port du masque est requis pendant le service aux élèves.
- Il faut privilégier l'utilisation des pinces pour servir les aliments afin de limiter la manipulation le plus possible.
- Les élèves ne doivent pas toucher aux aliments pendant la distribution, ni se servir ou servir d'autres élèves à partir d'un bac ou sur la table.
- Le port des gants est requis pour servir les aliments [CECCE, 2 septembre, 2020].

## 9. Équipement de protection individuelle (ÉPI)

- Le conseil scolaire/l'école a la responsabilité de fournir tout l'ÉPI requis pour la COVID-19 au personnel et aux responsables du PPDÉ qui travaillent au PPDÉ, conformément à la politique du conseil scolaire.
- Le respect de la distanciation devra être assuré par le personnel. [CECCE, 2 septembre, 2020]

## 10. Nettoyage et désinfection

- Les PPDÉ doivent suivre toutes les procédures établies par le conseil scolaire pour le nettoyage et la désinfection, de même que toutes les lois provinciales relatives à la manipulation sécuritaire des aliments.

### *Consignes pour les concierges [CECCE, 2 septembre, 2020].*

- *Les lieux, le matériel et l'équipement utilisés pour préparer, servir ou conserver la nourriture devront être désinfectés après chaque utilisation (par exemple, les bacs ayant servi à transporter la nourriture dans les classes).*
- *Les concierges doivent suivre les procédures de nettoyage et de désinfection développées par le Conseil et porter une attention particulière aux objets servant à préparer la nourriture. Des ressources seront rendus disponibles par ROPE, par exemple : [Fact Sheet for Cleaning and Disinfection for Public Settings](#);*
- *Toutes les surfaces et conteneurs pour nourriture doivent être désinfectés avant et après chaque utilisation.*

## 11. Recherche des contacts

- Modèle *Pour emporter* - LISTE DE RECHERCHE DES CONTACTS REQUISE -
  - SPO a établi qu'il faut noter le nom de chaque élève servi, aux fins de recherche des contacts; cette liste est compilée sur une base quotidienne.
  - SPO a établi qu'il faut noter le nom de tout membre du personnel et responsable du PPDE qui participe aux activités quotidiennes du programme
- Modèle *Bac en classe* - LISTE DE RECHERCHE DES CONTACTS REQUISE
  - Qu'ils aient ou non pris un aliment dans le bac, tous les élèves présents sont considérés comme participant au PPDE.
  - SPO a établi qu'il faut noter le nom de tout membre du personnel et responsable du PPDE qui participe aux activités quotidiennes du programme

## ► MISE À JOUR DES PROTOCOLES - MODÈLE POUR EMPORTER

Les repas ou les collations sont servis dans un lieu et d'une façon qui assure le respect des mesures de sécurité établies par SPO et votre conseil scolaire pour la COVID-19.

### Mesures de sécurité requises pour le service des aliments

- Il faut maintenir une liste des élèves qui participent au PPDÉ. Quand l'élève vient chercher un aliment, veuillez noter son nom (aux fins de recherche des contacts).
- Le personnel et le responsable doivent se désinfecter les mains avant de servir les aliments et utiliser des pinces pour servir les aliments/les déposer dans un sac.
- Les élèves ne sont pas autorisés à se servir eux-mêmes.
- Tous les aliments doivent être préemballés, portionnés et enveloppés à l'exception des fruits entiers comme les pommes, les bananes et les clémentines).
- Il faut utiliser des pinces pour servir les aliments aux élèves, ou pour les déposer dans les sacs.
- Tous les ustensiles doivent être emballés.
- Il faut aviser les élèves qu'ils doivent manger dans la classe/avec leur cohorte.
- Toutes les surfaces doivent être essuyées avec un désinfectant approuvé.

### Suggestions pour le fonctionnement

- Adopter des menus simplifiés avec un minimum de préparation et de transformation en début d'année scolaire pour donner au personnel le temps de s'adapter aux nouvelles mesures.
- Créer et afficher un menu hebdomadaire ou communiquer le contenu des sacs pour éviter le gaspillage.
- Afficher une signalisation pour indiquer aux élèves où leur repas est servi.
- Établir quelques zones où les élèves peuvent aller chercher les aliments avec leur cohorte afin de réduire les déplacements et les files d'attente.
- Faire des marques claires sur le sol pour assurer le respect de la distanciation physique dans les files d'attente.
- Créer des sens uniques pour éviter les embouteillages.
- Décaler les heures au besoin pour assurer la distanciation physique.
- Installer un panneau d'arrêt aux postes où les élèves doivent se désinfecter les mains avant de prendre un repas/une collation/un aliment préemballé.
- Les aliments emballés et intacts peuvent être rapportés à la cuisine et servis à nouveau. Cependant, rincer les fruits de nouveau dont la peau est comestible.

## ► MISE À JOUR DES PROTOCOLES - MODÈLE BAC EN CLASSE

Chaque classe reçoit un bac qui contient tous les repas/toutes les collations de la **classe/cohorte** désireuse de participer au programme.

### Mesures de sécurité requises pour le service des aliments

- Utilisez des bacs et/ou des glacières. Ne partagez pas les bacs/glacières entre les salles de classe. Les articles non périssables peuvent être placés dans un bac. Les articles réfrigérés doivent être dans une glacière avec des paquets de glace et un thermomètre.
- Chaque portion doit être emballée individuellement avant d'être déposée dans les bacs/glacières, sauf les fruits entiers (bananes, pommes, etc.).
- Tous les ustensiles doivent être emballés.
- Les bacs/glacières sont livrés dans la classe par le personnel, le responsable du PPDÉ.
- Le personnel et le responsable doivent se désinfecter les mains avant de manipuler les aliments. Ils sont les seules personnes autorisées à distribuer des aliments aux élèves. Les élèves **NE DOIVENT PAS** se servir ou servir d'autres élèves directement du bac.
- Il faut utiliser des pinces pour servir les aliments qui ne sont pas emballés individuellement ou pour les déposer dans les sacs.
- Les élèves doivent se laver les mains ou les désinfecter avant de manger.
- Les élèves doivent manger selon les protocoles établis par le conseil scolaire (avec leur classe/cohorte).
- Les élèves ne sont pas autorisés à partager des aliments, de la vaisselle ou des ustensiles.
- Les bacs doivent être nettoyés et désinfectés chaque jour avant d'être remplis à nouveau.
- Les enseignants doivent s'assurer de noter les présences en classe aux fins de recherche des contacts.

### Suggestions pour le fonctionnement

- Adopter des menus simplifiés avec un minimum de préparation et de transformation en début d'année scolaire pour donner au personnel le temps de s'adapter aux nouvelles mesures.
- Les aliments emballés et intacts peuvent être rapportés à la cuisine et servis à nouveau. Cependant, rincer les fruits de nouveau dont la peau est comestible.