

VERSION RÉVISÉE Protocoles de sécurité et modèles de prestation pendant la COVID-19 du programme des petits déjeuners dans les écoles du Réseau d'Ottawa pour l'éducation

Année scolaire 2021/2022

En consultation avec Santé publique Ottawa (SPO) et les quatre conseils scolaires d'Ottawa, le programme des petits déjeuners dans les écoles du Réseau d'Ottawa pour l'éducation (PPDÉ 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 PPDÉ 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. Pour plus d'information, consulter la section [Salubrité des aliments](#) de notre site web.

TOUTES LES ÉCOLES DOIVENT LIRE CE DOCUMENT AVEC SOIN et EN ENTIER!

TOUS LES MODÈLES DE PROGRAMME SONT SOUMIS AUX MESURES DE SÉCURITÉ ET DE FONCTIONNEMENT QUI SUIVENT EN VUE DE RÉDUIRE LA PROPAGATION DE LA COVID-19 DANS LES ÉCOLES.

1. Modèles de prestation

Santé publique Ottawa a recommandé l'application des modèles suivants, en incitant vivement les élèves à porter le masque et en maintenant la distance physique autant que possible.

Approche en matière de prestation	Servis pour emporter/libre-service		Bacs d'aliments	Repas ou collations à table	
Description du modèle	Les repas ou collations sont fournis dans un lieu central. Les élèves les apportent pour manger dans un autre lieu.		Un bac contenant des portions individuelles préemballées est remis à chaque classe/groupe d'élèves. Les aliments non périssables peuvent être mis dans un bac. Les aliments réfrigérés doivent être mis dans une glacière avec un bloc réfrigérant et un thermomètre. Les repas ou collations sont remis aux élèves.	Les enfants et les jeunes sont servis et mangent ensemble avant ou pendant la journée d'école.	
	Servis pour emporter Des portions individuelles sont servies directement aux élèves.	Libre-service Des portions individuelles sont <u>emballées</u> et les élèves se servent eux-mêmes.		Servis et pris à table Des portions individuelles sont servies directement aux élèves.	Libre-service et pris à table Des portions individuelles sont <u>emballées</u> et les élèves se servent eux-mêmes.

► *Vous trouverez plus de détails sur les modèles de prestation dans les sections ombrées à la fin de ce document.*

2. Participation des bénévoles

Les responsables du programme doivent connaître et appliquer la politique en cours du conseil scolaire sur la participation des bénévoles - élèves ou membres de la collectivité.

3. Évaluation sanitaire du personnel/responsable du PPDÉ

Quiconque participe aux activités quotidiennes du PPDÉ doit connaître et appliquer l'outil d'autoévaluation quotidienne du conseil scolaire pour détecter les symptômes de la COVID-19 et rester à la maison en cas de maladie.

Cela implique que toute personne qui ne remplit pas les conditions d'évaluation de la COVID-19 pour entrer à l'école ne peut participer aux activités du PPDÉ tant que la politique du conseil scolaire n'autorise pas son retour sécuritaire pour des tâches en personne.

SPO fournit cet [outil](#) pour faciliter l'évaluation du niveau de risque personnel.

4. Exigences relatives à la vaccination et au testage pour la COVID-19

Quiconque participe aux activités quotidiennes du PPDÉ doit connaître et appliquer la politique en cours du conseil scolaire sur la vaccination pour la COVID.

5. Approvisionnement

Votre PPDÉ peut utiliser les méthodes d'approvisionnement suivantes :

- [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).
- Achats en personne selon les lignes directrices de SPO : [Réduire les risques](#)
- Commandes d'épicerie en ligne avec collecte extérieure chez les grands détaillants
- Commandes d'épicerie en ligne chez les grossistes en alimentation

6. Préparation et service des aliments

- Les écoles sont autorisées à préparer et transformer les aliments selon la [Lettre d'appui de SPO](#)
- Si les aliments sont servis aux élèves, il n'est pas nécessaire de les portionner ou les emballer à moins qu'ils soient coupés ou hachés (voir ci-dessus).
- Si les élèves se servent eux-mêmes, il faut portionner les aliments et les emballer. Il y a quelques exceptions pour les fruits entiers qu'il n'est pas nécessaire d'emballer. Cela s'applique seulement aux fruits qui peuvent être lavés et servis entiers, sans être transformés (coupés).
- Dans un contexte en perpétuel changement où il s'ajoute des étapes de préparation, les responsables peuvent privilégier des menus simples.

7. Bouteilles d'eau personnelles

Il est vivement recommandé aux élèves d'utiliser une bouteille d'eau à leur nom.

8. Ustensiles et vaisselle

- Le programme peut utiliser des ustensiles et de la vaisselle jetables ou réutilisables.
- Il n'est pas nécessaire d'emballer les ustensiles.
- Les ustensiles doivent être déposés dans des contenants propres et désinfectés, le manche en l'air.
- Les ustensiles et la vaisselle jetables doivent être mis au rebut après usage. Il est interdit de les réutiliser.
- Les ustensiles et la vaisselle réutilisables doivent être déposés dans des bacs afin d'être lavés et désinfectés.

9. Distribution et service des aliments

- Les responsables doivent connaître et appliquer toutes les mesures de sécurité du conseil scolaire pour la COVID.
- Il faut se désinfecter les mains (ou les laver si elles sont sales) avant, après et pendant (au besoin) le service des aliments aux élèves.
- Si les aliments sont servis aux élèves, il est préférable d'utiliser des pinces. On peut aussi utiliser une serviette en papier jetable à usage unique pour servir les aliments aux élèves.
- Si les élèves se servent eux-mêmes, il faut prévoir un poste de désinfection des mains et inciter vivement les élèves à l'utiliser avant de manipuler les aliments. Tous les aliments sauf les fruits entiers doivent être portionnés et emballés individuellement.
- Vous trouverez plus de détails sur les modèles de prestation dans les sections ombrées à la fin de ce document.

10. Équipement de protection individuelle (ÉPI)

Quiconque participe aux activités quotidiennes du PPDÉ doit connaître et appliquer la politique en cours du conseil scolaire sur l'ÉPI.

Santé publique Ottawa recommande également de connaître et d'appliquer ses [lignes directrices sur les masques](#) ainsi que les [recommandations](#) du gouvernement provincial.

11. Nettoyage et désinfection

Les programmes des petits déjeuners dans les écoles doivent appliquer toutes les procédures établies par le conseil scolaire pour le nettoyage et la désinfection, de même que toutes les lois provinciales en matière de [nettoyage et désinfection](#).

12. Recherche des contacts

La recherche des contacts n'est pas requise; toutefois, nous incitons les personnes ayant obtenu un résultat positif à la COVID et celles qui ont des symptômes à en aviser les personnes avec lesquelles elles ont été en [contact étroit](#).

► PROTOCOLES RÉVISÉS POUR LES MODÈLES *SERVIS POUR EMPORTER* ET *LIBRE-SERVICE 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. Les écoles ont le choix entre le modèle *Servis pour emporter* où un membre du personnel ou un bénévole adulte sert les élèves et le modèle *Libre-service pour emporter* où les élèves se servent eux-mêmes.

Mesures de sécurité requises pour le service des aliments

- Gérer la circulation des élèves afin d'assurer que l'élève ne met pas plus de 15 minutes à se procurer les aliments et respecte la distanciation autant que possible.
- *Servis pour emporter* : Le personnel/responsable/bénévole adulte doit se désinfecter les mains avant, après et pendant (au besoin) le service des aliments. Il n'est pas nécessaire de servir des aliments préemballés ni d'envelopper et de portionner les aliments. Utiliser des pinces pour servir les aliments aux élèves ou les déposer directement dans un sac.
- *Libre-service pour emporter* : Les élèves doivent se désinfecter les mains avant de manipuler les aliments. Tous les aliments doivent être préemballés ou portionnés et enveloppés, à l'exception des fruits entiers (comme les bananes, les pommes, les clémentines).
- Déposer les ustensiles dans des contenants propres et désinfectés, le manche en l'air.
- Essuyer toutes les surfaces avec un désinfectant approuvé, avant et après le service.

Suggestions pour le fonctionnement

- Créer et afficher un menu hebdomadaire pour que les élèves connaissent les options possibles avant de se mettre en ligne.
- Afficher une signalisation pour indiquer clairement aux élèves où leur repas est servi.
- Créer des sens uniques pour éviter les embouteillages et favoriser le respect de la distanciation autant que possible.
- Il est permis de rapporter à la cuisine et servir à nouveau les aliments intacts. Il faut cependant rincer les fruits et légumes dont la peau est comestible (comme les pommes).
- Les responsables peuvent privilégier des menus simplifiés vu les étapes de préparation supplémentaires dans un contexte en perpétuel changement.
- Fournir des postes de désinfection des mains et inciter vivement les élèves à les utiliser.

► PROTOCOLES RÉVISÉS - MODÈLE *BAC EN CLASSE*

Chaque classe reçoit un bac qui contient tous les repas/toutes les collations de la classe qui participe au programme.

Mesures de sécurité requises pour le service des aliments

- Utiliser des bacs ou des glacières pour transporter les aliments dans les classes. Les aliments réfrigérés doivent être mis dans une glacière avec un bloc réfrigérant et un thermomètre.
- Chaque portion doit être préemballée ou portionnée individuellement et enveloppée avant d'être déposée dans le bac/la glacière, sauf les fruits entiers (comme les bananes, les pommes, les clémentines).
- Le responsable/le personnel doit se désinfecter les mains avant, après et pendant (au besoin) la manipulation des aliments. Ce sont les seules personnes autorisées à distribuer des aliments aux élèves. Les élèves NE DOIVENT PAS se servir eux-mêmes ni servir d'autres élèves directement du bac/de la glacière.
- Utiliser des pinces pour servir les aliments qui ne sont pas emballés individuellement.
- Les élèves ne sont pas autorisés à partager des aliments, de la vaisselle ou des ustensiles.
- Les bacs/glacières doivent être nettoyés et désinfectés chaque jour avant d'être remplis à nouveau.

Suggestions pour le service

- Les élèves doivent se désinfecter les mains (ou les laver avec de l'eau et du savon si elles sont sales) avant de manger et après avoir mangé.
- Il est permis de rapporter à la cuisine et servir à nouveau les aliments intacts. Il faut cependant rincer les fruits et légumes dont la peau est comestible (comme les pommes).
- Les responsables peuvent privilégier des menus simplifiés vu les étapes de préparation supplémentaires dans un contexte en perpétuel changement.
- Fournir des postes de désinfection des mains et inciter vivement les élèves à les utiliser.

► PROTOCOLES RÉVISÉS POUR LES PETITS DÉJEUNERS ASSIS

Les repas sont servis et consommés à un endroit central de manière à assurer le respect des mesures de sécurité pour la COVID-19, selon les normes établies par SPO et le conseil scolaire.

Mesures de sécurité requises pour le service des aliments

- Gérer la circulation des élèves afin d'assurer que l'élève ne met pas plus de 15 minutes à se procurer les aliments et respecte la distanciation autant que possible.
- Service et assis : Le personnel/responsable/bénévole adulte doit se désinfecter les mains avant, après et pendant (au besoin) le service des aliments. Il n'est pas nécessaire de servir des aliments préemballés ni d'envelopper et de portionner les aliments. Utiliser des pinces pour déposer les aliments dans les assiettes.
- Libre-service et assis : Les élèves doivent se désinfecter les mains avant de déposer les aliments dans leur assiette. Tous les aliments doivent être préemballés ou portionnés et enveloppés individuellement, sauf les fruits entiers (comme les bananes, les pommes et les clémentines).
- Déposer les ustensiles dans des contenants propres et désinfectés, le manche en l'air.
- Mettre au rebut les ustensiles, la vaisselle et les tasses jetables après utilisation. Il est interdit de les utiliser à nouveau.
- Déposer dans des bacs les ustensiles, la vaisselle et les tasses réutilisables afin qu'ils soient lavés et désinfectés.
- Essuyer toutes les surfaces avec un désinfectant approuvé, avant et après le service.

Suggestions pour le service

- Créer et afficher un menu hebdomadaire pour que les élèves connaissent les options possibles avant de se mettre en ligne.
- Afficher une signalisation pour indiquer clairement aux élèves où leur repas est servi.
- Créer des sens uniques pour éviter les embouteillages et favoriser le respect de la distanciation autant que possible.
- Les responsables peuvent opter pour des menus simplifiés vu les étapes de préparation supplémentaires dans un contexte en perpétuel changement.
- Il est permis de rapporter à la cuisine et servir à nouveau les aliments intacts. Il faut cependant rincer les fruits et légumes dont la peau est comestible (comme les pommes).
- Fournir des postes de désinfection des mains et inciter vivement les élèves à les utiliser.