

CENTRE DE LA PETITE ENFANCE LES P'TITS LOUPS



POLITIQUE ALIMENTAIRE

**Adoptée par le conseil d'administration
le 9 décembre 2014**

TABLE DES MATIÈRES

1.	Politique alimentaire	p.5
2.	Gestion de la cuisine	p.9
3.	Hygiène et salubrité dans la cuisine	p.11
4.	Volet pédagogique	p.12
5.	Auto-évaluation des éducatrices concernant les attitudes et les comportements positifs attendus	p.13
6.	Horaire de la cuisine	p.15
7.	Procédurier de la cuisine	p.16
8.	Registre de vérification de la température de la cuisson	p.20
9.	Registre de vérification de la température de l'eau	p.21
10.	Protocoles sur les particularités alimentaires	p.22
	A. Mémo pour la rencontre avec le parent	p.25
	B. Informations aux parents concernant les allergies	p.26
	C. Formulaires de consentement	p.27
	D. Lettre aux parents concernant la nourriture apportée de la maison	p.28
	E. Lettre aux parents pour enfants ayant une intolérance alimentaire	p.29
	F. Certificat médical	p.30
	G. Annexe A – Fiche nominale de l'enfant avec restrictions alimentaires	p.33

La politique alimentaire du CPE Les P'tits Loups a été réalisée à partir de la politique alimentaire du CPE Pamplémousse qui s'est inspirée de la politique alimentaire proposée par le RCPE Chaudière Appalaches.

Elle respecte les orientations du document « Gazelle et Potiron », cadre de référence pour créer des environnements favorables à la saine alimentation, au jeu actif et au développement moteur en services de garde éducatifs à l'enfance (2014).

CENTRE DE LA PETITE ENFANCE LES P'TITS LOUPS

POLITIQUE ALIMENTAIRE

BUT DE LA POLITIQUE

Le CPE les P'tits Loups a pour mandat d'assurer la santé, la sécurité et le bien-être des enfants. L'alimentation est un besoin essentiel, mais c'est aussi un élément important du développement de l'enfant. Par conséquent, le CPE, par le biais de son programme éducatif, joue un rôle très important à cet égard. Le parent étant le premier éducateur de son enfant, la collaboration entre celui-ci et le CPE est donc fondamentale.

OBJECTIFS POURSUIVIS DE LA POLITIQUE

L'objectif général de la politique alimentaire vise à favoriser chez les enfants, et ce dès l'entrée au CPE, un bon état de santé en suscitant l'acquisition de saines habitudes alimentaires.

Les objectifs spécifiques sont :

- ✓ définir un cadre afin que tous les intervenants respectent les principes énoncés;
- ✓ définir les procédures propres à la gestion de l'alimentation, à la pédagogie et aux particularités (allergies, intolérances, restrictions);
- ✓ définir les rôles et responsabilités de chacun des intervenants auprès des enfants.

PRINCIPES

Voici les principes qui guident les actions du CPE :

1. Qualité

- ✓ Avoir et maintenir une qualité au niveau de l'alimentation. L'alimentation en CPE doit respecter le *Guide alimentaire canadien*.

2. Respect

- ✓ de la loi et des règlements du ministère de la Famille;
- ✓ de l'hygiène et de la salubrité telles que définies et exigées par le MAPAQ;
- ✓ des exigences de la Régie du bâtiment du Québec concernant l'aménagement de la cuisine;
- ✓ des croyances parentales, à la mesure de ses capacités.

3. Sécurité

- ✓ Assurer la sécurité des enfants en tout temps en contrôlant la nourriture qui leur est servie.

4. Transparence

- ✓ Agir en transparence et en toute bonne foi dans l'application de la politique.

5. Cohérence

- ✓ Respecter les missions et les valeurs pédagogiques propres au CPE Les P'tits Loups.

PORTÉE DE LA POLITIQUE

Cette politique s'applique à l'ensemble du personnel du CPE, incluant les remplaçantes et les stagiaires, et elle s'étend à tous membres de la corporation, aux parents et aux administrateurs.

RESPONSABILITÉS DES PARTIES

La personne responsable de l'alimentation

- ✓ Elle est la personne de référence en matière d'alimentation au CPE. Elle communique et collabore avec tous les membres du CPE.
- ✓ La gestion des allergies alimentaires est directement sous sa responsabilité. (Voir le Protocole sur les particularités alimentaires, p.22).
- ✓ Elle calcule et sert les quantités en se basant sur le *Guide alimentaire canadien* selon les portions destinées aux enfants et aux adultes.
- ✓ Elle offre des menus variés qui permettent aux enfants de goûter à des mets nouveaux. L'utilisation de produits frais, de qualité et autant que possible, locaux et responsables, est privilégiée.
- ✓ Elle conçoit les menus en trois blocs saisonniers (automne, hiver, été), rotatifs aux quatre semaines.
- ✓ À l'occasion, elle pourra remplacer les menus réguliers par des menus thématiques ou pour des fêtes spéciales.

- ✓ Elle s'assure de respecter les exigences relatives à l'hygiène, à l'entretien des équipements de la cuisine ainsi qu'à la conservation et l'entreposage des aliments.
- ✓ Elle affiche le menu et avise le personnel et les parents lorsqu'un changement survient.

Les éducatrices / employées

Responsabilités pédagogiques

L'éducatrice doit encourager de saines habitudes alimentaires chez l'enfant. Elle est un modèle pour celui-ci. Elle doit maintenir une ambiance et un climat agréables lors des moments de repas et collations. Elle doit avoir une attitude positive face à la nourriture, favoriser la découverte de nouveaux aliments. Elle encourage l'enfant à goûter à tous les aliments, et ceux-ci ne sont pas utilisés comme récompense, punition ou objet de négociation.

Elle respecte les règles d'hygiène et collabore avec la personne responsable de l'alimentation.

Responsabilités administratives

Les repas des adultes travaillant au CPE qui sont fournis par notre service d'alimentation et doivent être payés au montant de 3,90 \$ (à réévaluer sous peu), comme le prescrit la loi du ministère du Revenu.

Lorsque l'employée mange en présence des enfants, il est fortement recommandé qu'elle mange les repas fournis par le CPE.

Elle doit connaître le protocole sur les particularités alimentaires et avoir les compétences d'application nécessaires.

Le parent

Le parent doit surtout collaborer avec le personnel du CPE et bien informer le CPE en :

- ✓ remplissant les documents administratifs en lien avec l'alimentation (protocole sur les allergies, certificat médical);
- ✓ prenant connaissance des menus et en avisant la responsable en alimentation advenant un besoin spécifique pour son enfant;
- ✓ n'apportant au CPE aucun aliment provenant de la maison;
- ✓ fournissant et en renouvelant l'EpiPen lorsque requis.

Le conseil d'administration

- ✓ est responsable des orientations et de l'application de la politique.
- ✓ prend position lors de situations particulières.

L'équipe de gestion

- ✓ collabore avec le CA pour déterminer les orientations de la politique alimentaire.
- ✓ voit à l'application de la politique et s'assure d'avoir des mécanismes de contrôle et de suivi.
- ✓ s'assure que les dossiers administratifs des enfants ayant des particularités alimentaires sont à jour.
- ✓ supervise et approuve les menus.
- ✓ soumet au CA les demandes de mesures particulières.

DOCUMENTS CONNEXES :

- ✓ Protocole sur les particularités alimentaires
- ✓ Plan de gestion de l'anaphylaxie
- ✓ Processus de gestion des allergies à la cuisine
- ✓ Autoévaluation des éducatrices concernant les attitudes et comportements positifs attendus
- ✓ Horaire type de la cuisine et procédures à la cuisine pour les remplaçants(es)
- ✓ Registre de vérification de la température des aliments
- ✓ Annexe A – Fiche nominale de l'enfant avec restrictions alimentaires
- ✓ Protocole pour prévenir les situations susceptibles de nuire à la santé
- ✓ Cadre de référence « Gazelle et Potiron »

GESTION DE LA CUISINE

DÉTAILS DES PRATIQUES DU CPE :

- ✓ Mettre en place une procédure pour s'assurer d'avoir une gestion efficiente des réserves.
- ✓ La rotation des menus se fait sur une période de 4 semaines.
- ✓ Le menu est présenté en trois blocs, soit : automne, hiver et été.
- ✓ Connaître et communiquer le protocole pour prévenir les situations susceptibles de nuire à la santé (exemple : l'étouffement).
- ✓ Favoriser les produits céréaliers à grains entiers.
- ✓ Limiter l'achat de produits transformés riches en sucre et en calories vides.
- ✓ Limiter la consommation de nitrites (charcuterie).
- ✓ Réduire les sucres concentrés, les matières grasses, le saindoux, le sel, le glutamate mono sodique, le sulfite et le colorant.
- ✓ Favoriser, autant que possible, l'achat de produits de qualité, frais, locaux et responsables.
- ✓ Le CPE favorise la préparation des aliments au CPE plutôt que l'achat d'aliments préparés. Il tient en compte des paramètres expliqués à l'annexe du document « Gazelle et Potiron » pour l'achat des aliments.
- ✓ Avoir des menus comportant 2-3 services afin que l'enfant puisse avoir un choix advenant le refus de manger un aliment ou une contrainte de ne pas pouvoir le manger.
- ✓ Établir des heures de repas en lien avec le besoin des enfants.
- ✓ Participer aux fêtes spéciales par l'élaboration de menus spéciaux.
- ✓ Mettre en place le protocole sur les allergies alimentaires et s'assurer que les éducatrices le connaissent et l'appliquent (voir le modèle proposé en annexe).
- ✓ Développer le goût chez l'enfant en intégrant des saveurs différentes.
- ✓ Avoir un inventaire des produits congelés et en assurer la rotation.
- ✓ Présenter les aliments de manière alléchante, le visuel est important.
- ✓ Faire une procédure de gestion de la cuisine pour les responsables de l'alimentation remplaçants(es) (voir le modèle proposé en annexe).
- ✓ Avoir un inventaire du type de vaisselle utilisée par groupe afin de faciliter le développement moteur des enfants.
- ✓ Prévoir un grand ménage de la cuisine au moins deux fois par année.
- ✓ N'utiliser la vaisselle jetable que lors d'occasions spéciales.
- ✓ La possibilité de composter les restes de table sera évaluée dans la prochaine année (2015-2016).
- ✓ Lors des sorties à l'extérieur du CPE, celui-ci fournit le repas de tous les enfants, éducatrices et accompagnateurs. Pour les enfants ayant des particularités alimentaires, on les traite comme si on était au CPE. On emporte donc un repas qui est approprié pour l'enfant concerné.

Quelques aliments exclus

En raison de leur très faible teneur nutritive et d'une teneur excessivement élevée en sucre raffiné, en gras saturés, en cholestérol ou en sodium, les aliments suivants ne se retrouvent pas au service de garde (l'annexe du document « Gazelle et Potiron » donne aussi des précisions sur les valeurs nutritives recherchées et celles à proscrire) :

- Charcuteries (bologne, tous les types de saucisses sauf les saucisses de tofu, tous les saucissons de type pepperoni, salami, etc.)
- Pâtés et pains de viande en conserve
- Fritures
- Aliments panés du commerce
- Croustilles ou autres produits dérivés (exemple : nachos)
- Biscuits commerciaux sauf les biscuits Thé social
- Pâtisseries commerciales (beignes, crêpes, gaufres, muffins, etc.)
- Frites ou pommes de terre rissolées surgelées
- Poudre pour gelées commerciales
- Poudre pour pouding
- Céréales sucrées sans fruits contenant plus de 6 g de sucre ajouté (donc un maximum de 6g de sucre par portion de 30 g est servi)
- Céréales sucrées avec fruits contenant plus de 10 g de sucre ajouté
- Rouleaux aux fruits
- Friandises et friandises glacées commerciales sauf le sorbet, la crème et le yogourt glacé
- D'autres aliments, énumérés dans la section suivante, comportant des restrictions en raison du risque d'étouffement qu'ils présentent.

Les précautions suivantes sont observées afin de minimiser les risques d'étouffement :

- ✓ Pendant le repas, les éducatrices favorisent une ambiance calme, assurent une supervision constante, exigent que les enfants demeurent assis et les encouragent à bien mastiquer avant d'avaler. Elles s'assurent que les aliments ne sont pas trop gros et qu'ils sont coupés adéquatement. De plus, elles ne doivent jamais laisser un ou des enfants en présence d'aliment si elles doivent sortir du local.
- ✓ Lorsque du poisson est servi, elles doivent porter une attention particulière à la vérification des arêtes.
- ✓ Les aliments suivants ne sont pas servis aux enfants : arachides, noix, graines (tournesol, citrouille, etc.), bonbons durs, maïs soufflé, raisins secs (sauf si réhydratés), rondelles de saucisse, aliments piqués sur un cure-dent ou sur une brochette, etc.
- ✓ Retirer les os de viande, les arêtes de poisson, le cœur et le noyau des fruits.
- ✓ S'assurer que les aliments petits et ronds sont coupés en quatre (exemple : raisins frais).
- ✓ S'assurer que les légumes crus durs (brocoli, chou-fleur, carotte, navet, céleri, etc.) sont blanchis, coupés finement ou râpés.

La sécurité alimentaire

Pour prévenir les toxi-infections alimentaires :

- ✓ Ne jamais servir les aliments suivants : jus non pasteurisés, lait cru, fromage de lait cru, œufs crus, germes crus ou mal cuits, viandes, volailles ou poissons crus ou mal cuits.
- ✓ Respecter les normes d'hygiène recommandées par le MAPAQ (ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec).
- ✓ Le CPE n'accepte aucune conserve maison, aucun mets préparé à la maison ou de confection artisanale.
- ✓ Le CPE n'accepte aucun produit de la chasse ou de la pêche récréative.
- ✓ Les aliments qui présentent une apparence douteuse ou un emballage endommagé sont jetés ou retournés au marchand.
- ✓ Le CPE est inscrit sur la liste d'envoi de l'Agence canadienne d'inspection des aliments afin de recevoir les rappels d'aliments et alertes à l'allergie (www.inspection.gc.ca).
- ✓ Lorsqu'un avis est émis concernant un aliment, l'un des membres de l'équipe de gestion transmet l'information au responsable de l'alimentation qui vérifie sa présence dans l'inventaire et le retire le cas échéant.

Gestion des accommodements raisonnables

- ✓ Toute demande doit être adressée à un membre de l'équipe de gestion, cependant le porc restera au menu du CPE.
- ✓ Le CPE peut offrir un repas de substitut les jours où des repas contenant du porc sont au menu.

HYGIÈNE ET SALUBRITÉ DANS LES CUISINES

POUR DIMINUER LES RISQUES DE CONTAMINATION, VOICI LES RECOMMANDATIONS À METTRE EN PLACE :

Dans les salles des groupes d'enfants

- ✓ Mettre un couvercle ou une pellicule de plastique sur les plats de service.
- ✓ Ne pas laisser les enfants se servir eux-mêmes.
- ✓ Bien nettoyer et assainir les tables avant le service des collations et des dîners.
- ✓ Ne pas jeter les restes de table dans les poubelles des locaux.
- ✓ Ne pas récupérer pour le CPE les aliments non consommés ayant été dans les locaux.

Dans la cuisine (accès limité dans la cuisine)

- ✓ Entrée côté réfrigérateur seulement (jamais du côté lave-vaisselle).
- ✓ Ne pas dépasser la ligne du comptoir.
- ✓ Bien vider les restes dans la poubelle. Rincer la vaisselle et la laisser dans le bac à côté de la poubelle (à déterminer plus tard).
- ✓ Les débarbouillettes et les guenilles pour les tables se trouvent à droite du passe-plat.
- ✓ Ne jamais toucher le réfrigérateur avec les mains nues non lavées. Utiliser un papier brun ou se laver les mains avant.
- ✓ Si l'on doit entrer dans la cuisine, porter un filet (ceux-ci sont accessibles sur le comptoir à l'entrée de la cuisine).

VOLET PÉDAGOGIQUE

VOICI NOS PRATIQUES PÉDAGOGIQUES LIÉES À L'ALIMENTATION:

- ✓ Encourager les bonnes habitudes alimentaires.
- ✓ Les menaces et privations d'aliment sont à proscrire.
- ✓ Les portions sont déterminées en fonction du *Guide alimentaire canadien* et de l'âge.
- ✓ L'éducatrice s'assoit avec les enfants pour manger.
- ✓ Aucun aliment de substitution n'est donné si un enfant refuse de manger.
- ✓ L'adulte est un modèle pour l'enfant, et doit donc avoir des attitudes et des interventions démontrant des saines habitudes alimentaires.
- ✓ L'éducatrice demande à l'enfant la quantité qu'il désire.
- ✓ Des ateliers sur l'alimentation sont réalisés en concertation avec la personne responsable de l'alimentation. Les achats doivent transiter par celle-ci.
- ✓ Favoriser l'eau comme boisson.
- ✓ Les valeurs personnelles en termes d'alimentation n'ont pas raison d'être formulées.
- ✓ L'anniversaire de l'enfant est souligné avec son groupe par un petit gâteau ou muffin décoré.
- ✓ On peut inviter des gens en lien avec différents types d'alimentation (ex: algérien, italien, grands-parents, etc.). Cependant, tout aliment doit transiter par la personne responsable de l'alimentation.
- ✓ L'éducatrice doit avoir une tasse isolante si elle boit une boisson chaude en présence des enfants.
- ✓ Des remarques constructives sur les repas sont communiquées au responsable de l'alimentation et non aux collègues.

AUTOÉVALUATION DES ÉDUCATRICES CONCERNANT LES ATTITUDES ET COMPORTEMENTS POSITIFS ATTENDUS

- Je fournis des ustensiles appropriés à l'enfant pour favoriser son autonomie.
- Je détermine la disposition des enfants dans mon local.
- L'organisation des places est déterminée selon mes objectifs pédagogiques.
- Les places sont fixes ou variables selon mes choix et ceux des enfants.
- J'offre des activités calmes avant la collation et le repas, ou une activité de transition comme un livre ou une chanson.
- Je verbalise que le repas s'en vient pour aider l'enfant à se repérer dans le temps.
- Un tableau de séquence des moments de la journée est mis au mur.
- Je favorise le plus possible la stabilité dans l'horaire.
- Une activité de lavage des mains est faite avant le repas et les collations.
- Le lavage des surfaces sur lesquelles vont manger les enfants est fait avant le repas et les collations.
- Le temps d'attente pour le service du repas des petits est très court.
- Je m'assure que le repas est prêt à être servi avant d'installer les enfants à la table.
- Le climat au repas est calme et détendu.
- C'est un moment d'échanges et de plaisir.
- J'ai une attitude positive.
- J'encourage.
- Je motive.
- Il peut y avoir de la musique sans paroles mais seulement à l'occasion, car il est important de minimiser les stimuli extérieurs et de favoriser l'ouverture à la nouveauté et à l'échange.
- Je suis un modèle.
- J'ai une attitude d'ouverture.
- Je ne réprimande pas l'enfant quand il y a un dégât. Je propose de l'impliquer dans les tâches de nettoyage. Ma réaction est neutre.
- Après le repas, j'offre des activités calmes pour favoriser la digestion.
- J'offre un environnement et un service où l'hygiène est assurée.
- J'informe l'enfant du temps qu'il reste pour terminer son repas ou sa collation.
- Je ne fais ni pression ni menace.

- Le repas ou le dessert ne sont pas considérés comme des récompenses. Je ne fais pas de chantage à ce propos.
- Je n'oblige pas l'enfant à terminer son assiette ou son verre de lait.
- Par des interventions positives, je stimule l'enfant à goûter ou à manger.
- Puisqu'il est santé, le dessert est offert même si le repas principal n'a pas été touché.
- Je sers le dessert à tout le monde en même temps.
- Je favorise la possibilité de choisir et d'être en contact avec la nouveauté.
- Je donne des responsabilités aux enfants selon leur âge et leur capacité. Ces responsabilités sont évolutives.
- Je reconnais l'appétit variable des enfants.
- La portion est déterminée en respect avec l'appétit de chaque enfant.
- Je vois à un respect dans la présentation des aliments (je ne mélange pas tout alors que l'enfant préfère un aliment distinct).
- L'observation des enfants me permet d'établir une portion raisonnable ou acceptable pour chaque enfant.
- Je sers le lait en quantité raisonnable durant le repas.
- Je sais qu'un enfant est capable de manger proprement à partir de 3 ans.
- J'ai des attentes réalistes pour les plus petits.
- J'aide l'enfant à être droit sur sa chaise.
- J'invite l'enfant à manger au-dessus de son assiette.
- J'aide l'enfant à se rappeler des formules de politesse.
- J'aide l'enfant à faire une belle demande.
- Je demande à l'enfant de rester assis.
- Je rappelle à l'enfant de faire une demande s'il veut se lever.
- Je favorise l'ouverture de l'enfant à goûter.
- Je profite du repas ou de la collation pour animer : je décris les textures, les couleurs, les odeurs, je compare, etc. J'en fais une activité et une occasion d'apprendre.

HORAIRE DE LA CUISINE POUR REMPLAÇANT(E)

NOMBRE DE REPAS :

ARRIVÉE À 7 H 00

- ✓ Partir le lave-vaisselle (10 à 15 minutes pour avoir l'eau chaude)
- ✓ Laver la vaisselle de la veille
- ✓ Assainir les comptoirs avec le *Nukleen all agro* d'abord si les comptoirs sont sales. Toujours désinfecter les comptoirs avec le *DR 300*.

POUR 9 H 00

- ✓ Préparer la collation pour 7 groupes, car les enfants ne sont pas tous répartis à cette heure. Les chariots sont identifiés avec les numéros 1, 2, 3 4.
- ✓ Préparer 2 plats de collation sur le chariot **1** (2 x 9) soit 8 enfants + 1 éducatrice par groupe.
- ✓ Préparer 2 plats de collation sur le chariot **2** (2 x11) soit 10 enfants + 1 éducatrice par groupe.
- ✓ Préparer 2 plats de collation sur le chariot **3** (2 x 9) soit 8 enfants + 1 éducatrice par groupe.
- ✓ Mettre les chariots dans le passage près du frigo des collations.
- ✓ Voir dans le bloc-notes des présences le nombre d'enfants présents pour au besoin ajuster la recette et les portions à servir.

POUR 11 H 20

- ✓ Préparer le repas du midi
- ✓ Préparer la collation P.M. si elle est cuisinée

Voici la façon de monter les chariots avec les repas pour les 8 groupes (66 enfants) et quelques travailleuses (voir la feuille conçue à cet effet pour savoir dans quel groupe ajouter le repas des éducatrices).

Numéro de chariots 1, 2, 3, 4 (débuter la distribution des chariots en ordre croissant) :

- Chariot 1** : gr 1 (7 Escargots) et gr 2 (7 Souris)
- Chariot 2** : gr 7 (10 Libellules) et gr 8 (10 Coccinelles)
- Chariot 3** : gr 3 (8 Lucioles) et gr 4 (8 Pandas)
- Chariot 4** : gr 5 (8 Koalas) et gr 6 (8 Ouistitis)

Au retour des chariots, faire la vaisselle au fur et à mesure.

APRÈS LE DÎNER

1. Au besoin, préparer la collation P.M.
2. Si c'est vendredi, faire le ménage du frigo :
 - a. Laver les bacs de fruits et légumes.
 - b. Jeter les restes et les légumes qui sont défraîchis ou congeler pour faire un bouillon.
 - c. Nettoyer la tablette des pintes de lait et le fond du frigo.
3. Passer un coup de balai dans la cuisine.
4. Au besoin, ranger la livraison et défaire les boîtes.
5. Nettoyer à fond les comptoirs avec le *Nukleen all agro* et de *DR 300*.
6. Faire le lavage (guenilles, bavettes et débarbouillettes).
7. Fermer le lave-vaisselle, drainer (voir la feuille explicative près du lave-vaisselle) et nettoyer les filtres.

PROCÉDURIER DE LA CUISINE

COMMANDES

Nom des fournisseurs

1. Fruits et légumes : Fruits et légumes Beauport / 418-661-6938 (demander Geneviève au poste 206), la commande est faite le mardi et jeudi. La livraison est faite le lendemain.
2. Le laitier : la commande est faite le vendredi pour une livraison le lundi.
Téléphoner au 1-800-361-1110, le numéro de compte est 65940006.
En cas de pépin, il y a la possibilité de contacter le livreur Richard Lelièvre au 418-564-9322
3. Le boulanger : la commande est faite au besoin.
4. L'épicerie : Fruits et légumes Beauport 418-661-6938 (demander Geneviève au poste 206) la commande est faite au besoin une fois par semaine.
5. Viande : Fruits et légumes Beauport 418-661-6938 (demander Geneviève au poste 206), la commande est faite une fois par semaine pour le début de la semaine.

ALLERGIE ALIMENTAIRE



Le protocole pour enfant allergique est sur le mur à gauche du passe-plat. Les fiches d'allergies et d'intolérances sont aussi à cet endroit.

Fonctionnement spécifique (refaire à chaque nouvel enfant allergique)

Exemple: dans le groupe Coccinelles : un enfant a une allergie **potentielle** aux poissons et fruits de mer. On ne peut lui servir que du poisson blanc. La recette est modifiée pour lui.

DÉSINFECTION DES LIEUX

- ✓ Le désinfectant pour les tables qui servent aux repas et collations dans les salles est dans l'armoire sous clé en haut de l'évier.
- ✓ Désinfectant à utiliser avant chaque repas ou collation.
- ✓ Pour les comptoirs de cuisine, on désinfecte le matin avec le Nukleen all agro et ensuite avec du DR 300.

OUTILS DE TRAVAIL

Les livres de recettes et la liste des commandes sont situés dans l'armoire de gauche au-dessus du gros mélangeur.

LAVE-VAISSELLE

Fonctionnement du lave-vaisselle :

- ✓ Appuyer sur le bouton vert pour mettre le courant et s'assurer que le tuyau à l'avant gauche est bien en place car il est enlevé lors du drainage du lave-vaisselle.
- ✓ Prévoir 15 minutes pour que l'eau chauffe.
- ✓ Appuyer sur le bouton vert pour partir le lavage (durée programmée).
- ✓ Le savon se distribue automatiquement.
- ✓ Chaque lavage dure 2 minutes.
- ✓ À la fin de la journée, drainer le lave-vaisselle :
 1. Appuyer sur le bouton vert pour couper le courant.
 2. Enlever le tuyau en métal qui est à l'avant gauche.
 3. Fermer la porte et presser le bouton gris drainage jusqu'à ce l'eau soit complètement drainée.

VAISSELLE ET USTENSILES DE CUISSON

La vaisselle pour les enfants se trouve dans les bacs dans l'échelle du côté du lave-vaisselle. Les ustensiles de cuisson se trouvent dans les tiroirs.

Plats de service

- ✓ La vaisselle utilisée pour le service des aliments dans les groupes est située dans les bacs gris sur l'échelle dans la cuisine.
- ✓ On utilise un plat par aliment.
- ✓ La portion d'aliment par plat est calculée en fonction du groupe.

Les chariots

- ✓ Il y a 4 chariots pour le service des repas et collations.



La vaisselle

- ✓ La vaisselle est sur le chariot avec le repas pour celui qui va dans les locaux.

Le service des repas

- ✓ Les collations sont servies dans les locaux par les éducatrices.
- ✓ Repas servis : premier service vers 11h15-11h20.
- ✓ Dans les locaux, les éducatrices remettent la vaisselle rincée sur le chariot situé dans le corridor. Une éducatrice a la responsabilité d'apporter le chariot à la cuisine.

Les menus

- ✓ Un menu est affiché sur le côté des casiers au vestiaire à l'entrée et un autre dans le passage près de la cuisine.

La prise de température

- ✓ Des tableaux sont disponibles pour la prise de température des frigos et des congélateurs. Ils doivent être utilisés chaque jour, ainsi que pour la température du repas et de l'eau qui servira à faire la vaisselle.

Les factures

- ✓ Vérifier les commandes avec le bon de livraison et signer les bons de livraison.
- ✓ Remettre les factures des livreurs au bureau.

Les déchets

- ✓ Les vidanges sont sorties par la personne à l'entretien ménager.
- ✓ Tous les déchets des locaux sont retournés à la cuisine et aucun aliment n'est jeté dans les poubelles des locaux.

Les restants

- ✓ Tout reste de nourriture qui peut être réutilisable dans une autre recette est conservé et utilisé adéquatement à cette fin. Alors, il vaut mieux bien rationner la nourriture en fonction des groupes et garder le surplus à la cuisine pour un rappel.
- ✓ On se sert des restants (non sortis de la cuisine) pour planifier des repas dépanneurs pour accommoder les enfants ayant soit une allergie ou une restriction alimentaire.

***** AUCUNE NOURRITURE QUI REVIENT DES LOCAUX
NE PEUT ÊTRE UTILISÉE PAR LE CPE *****

Cependant, les travailleuses qui prennent leur repas au CPE peuvent rapporter chez elle la nourriture qui est sortie de la cuisine. Elles doivent mettre ces plats dans le réfrigérateur de la salle des employées. Les travailleuses qui font ce choix en assument la responsabilité.

REPAS SECOURS ALLERGIE

Il y a toujours des portions de repas au congélateur. Elles sont bien identifiées et peuvent dépanner si un enfant ne peut manger le repas prévu (allergies ou intolérances alimentaires).

Les points **rouges** indiquent que ce repas est interdit pour un enfant allergique.

Les points **verts** indiquent que ce repas est permis.

ENTRETIEN DES LIEUX

- ✓ Les filtres des hottes de la cuisinière : deux fois par année
- ✓ Four à micro-ondes : faire l'intérieur et l'extérieur au besoin
- ✓ Extérieur du frigo : au moins une fois semaine et au besoin
- ✓ Four autonettoyant fait au besoin
- ✓ Chariots : tous les jours
- ✓ Tiroirs à ustensiles : au besoin
- ✓ Bac à ustensiles : une fois par semaine
- ✓ Intérieur du frigo : une fois par semaine
- ✓ Dessus de la cuisinière : une fois par jour
- ✓ Panneaux d'armoires : au besoin
- ✓ Tablettes d'armoires : deux fois par année
- ✓ Garde-manger (tablettes et plancher) : deux fois par année



GROUPES AU CPE – POUR ÉTABLIR LES PORTIONS

Numéro de chariots 1, 2, 3, 4 (débuter la distribution des chariots en ordre croissant).

Chariot 1 : gr 1 (7 Escargots) et gr 2 (7 Souris) / enfants de 18 à 30 mois

Chariot 2 : gr 7 (10 Libellules) et gr 8 (10 Coccinelles) / enfants de plus de 4 ans

Chariot 3 : gr 3 (8 Lucioles) et gr 4 (8 Pandas) / enfants de 2 ans ½ à 4 ans

Chariot 4 : gr 5 (8 Koalas) et gr 6 (8 Ouistitis) / enfants de 3 à 4 ans

Il y a un repas supplémentaire pour certaines travailleuses, voir la feuille prévue à cet effet.

REGISTRE DE VÉRIFICATION DES TEMPÉRATURES DE CUISSON ET DE MAINTIEN DES ALIMENTS

SEMAINE DU : _____

ALIMENTS : soupe/potage, viandes et substituts

TABLEAU DE CUISSON : VOIR ANNEXE I

DATE	HEURE	ALIMENTS	T °C CUISSON SE RÉFÉRER AU TABLEAU	T °C SERVICE	INITIALES	COMMENTAIRES

Cuisson : on doit se référer au tableau de cuisson pour s'assurer que les températures sont conformes. Si on est inférieur au degré indiqué, il faut cuire davantage.

Maintien au chaud : la température doit être au minimum à 60 °C au moment où l'aliment quitte le réchaud pour le plat de service ou l'assiette.

Note : les produits réfrigérés seront sortis au dernier moment avant de servir. S'ils sont sortis avant, la température doit être maintenue entre 0 °C et 4 °C.

REGISTRE DE VÉRIFICATION DES TEMPÉRATURES DE L'EAU

Eau du robinet (si utilisée pour le lavage des plats)

SEMAINE DU : _____

DATE	HEURE	T °C DE L'EAU	INITIALES	COMMENTAIRES

PROTOCOLE SUR LES PARTICULARITÉS ALIMENTAIRES

RÈGLES GÉNÉRALES

- ✓ Les repas apportés par les travailleuses ne doivent pas contenir de traces d'arachides ou de noix.
- ✓ Tout achat de nourriture pour le CPE doit être fait par la personne responsable de l'alimentation et ce, même pour des bricolages ou activités spéciales.
- ✓ Pour les anniversaires des enfants, l'évènement est souligné en entier par le CPE (crème glacée ou gâteau fait au CPE).
- ✓ Toutes fêtes ou journées spéciales qui comportent l'achat de nourriture demeurent sous la supervision de la personne responsable de l'alimentation.
- ✓ Le parent collabore et communique avec le CPE pour tout changement concernant l'alimentation de son enfant. La personne responsable de l'alimentation demeure la première répondante.
- ✓ Advenant un cas d'exception où le CPE est dans l'impossibilité d'offrir les repas à l'enfant et que de la nourriture est apportée de la maison, le CPE se doit de bien identifier le contenu et de le ranger adéquatement.

ALLERGIES

Code d'identification des niveaux de surveillance

-  **Rouge = Allergène présent ou intolérance reconnue**
-  **Vert = Aucun allergène, aliment sécuritaire pour tous**



Étapes à suivre

- ✓ Le parent remplit le protocole sur les allergies et le mentionne sur les documents lors de l'inscription. Une certification médicale est nécessaire pour appliquer le protocole (voir document en annexe de la politique).
- ✓ Identifier les enfants présentant des allergies à l'aide de la fiche prévue à cet effet.
- ✓ Placer les fiches à la cuisine sur le mur à gauche du passe-plat pour visualisation rapide.
- ✓ Afficher un tableau des synonymes des allergènes pour la cuisine.
(www.mapaq.gouv.qc.ca/NR/rdonlyres/2633AAD1-E6CD-4385-8AAA-CB19CC9ACAA1/0/Carnet_allergiesalimentaires.pdf).
- ✓ Identifier l'enfant dans le local de son groupe. Cette fiche se retrouve près de la porte dans tous les locaux du CPE où il y a un groupe d'enfants.
- ✓ Le CPE peut mettre en place des mesures d'encadrement pour ces enfants.
- ✓ Fournir une copie du menu à l'éducatrice en y indiquant les sources d'allergènes.

- ✓ Contrôler l'arrivée de la matière première par un système d'identification visuel à l'aide de point de couleur (référence page 22).
- ✓ Attention si le fournisseur change le produit : la personne responsable de l'alimentation doit s'assurer auprès du fournisseur des éléments composant ce nouveau produit.
- ✓ Toute caisse ou contenant est identifié à l'aide du système de couleur (référence page 22).
- ✓ Identifier les recettes à l'aide du système de couleur (référence page 22).
- ✓ Identifier sur cette même recette la solution de rechange pour permettre à l'enfant de manger (exemple : autres repas au congélateur, retrait de la viande uniquement, etc.).
- ✓ Remplacer l'élément allergène dans la recette (modifier la recette).
- ✓ Enlever l'aliment à l'enfant concerné uniquement.
- ✓ Garder au congélateur, pour toute éventualité, des repas sans allergène identifiés d'un point vert.
- ✓ Utiliser un système de vaisselle spéciale (avec couleur ou motif) pour le service du repas contenant un allergène.
- ✓ L'éducatrice assure une deuxième vérification du repas qui est servi à l'enfant.
- ✓ Prévoir une rencontre avec les parents de l'enfant allergique dès son inscription.
- ✓ Effectuer un suivi avec les parents après les nouveaux tests d'allergies.
- ✓ Par le biais de son registre de vérification mensuel des médicaments, le CPE s'assure de la validité de l'Epipen.
- ✓ Le CPE détermine avec l'équipe l'endroit de rangement de l'Epipen et fait connaître le protocole du CPE à ses employés.

INTOLÉRANCES

Étapes à suivre

- ✓ Une certification médicale est aussi nécessaire pour les intolérances afin d'appliquer le protocole. Le parent se voit accorder un délai d'une semaine pour confirmer un rendez-vous médical ou pour informer du délai pour obtenir son rendez-vous. Advenant une non-collaboration du parent, le CPE pourrait appliquer la politique sur l'expulsion des enfants.
- ✓ Identifier les enfants présentant des intolérances à l'aide de la fiche prévue à cet effet.
- ✓ Placer les fiches à la cuisine sur le mur à gauche du passe-plat pour visualisation rapide.
- ✓ Identifier l'enfant dans le local de tous les groupes (tâche de l'équipe de gestion). Cette fiche se retrouve au même endroit dans tous les locaux du CPE (près de la porte).
- ✓ Fournir une copie du menu à l'éducatrice en y indiquant les aliments sources d'intolérance.
- ✓ Utiliser un système de vaisselle spéciale (avec couleur ou motif) pour le service du repas contenant un allergène.
- ✓ Identifier les recettes à l'aide du système de couleur (référence page 22).
- ✓ Identifier sur cette même recette la solution de rechange pour permettre à l'enfant de manger (exemple : autres repas au congélateur, retrait de la viande uniquement, etc.).
- ✓ Remplacer l'élément allergène dans la recette (modifier la recette).
- ✓ Enlever l'aliment à l'enfant concerné uniquement.
- ✓ Garder au congélateur, pour toute éventualité, des repas sans source d'intolérance et identifiés d'un point vert.
- ✓ L'éducatrice assure la deuxième vérification du repas qui est servi à l'enfant.
- ✓ Prévoir une rencontre avec les parents de l'enfant ayant une intolérance dès son inscription.
- ✓ Effectuer un suivi avec les parents après un an ou au renouvellement du contrat afin de déterminer si l'intolérance est toujours présente et reconnue par un médecin.

RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

Étapes à suivre

- ✓ Identifier les enfants présentant des restrictions à l'aide de la fiche prévue à cet effet.
- ✓ Placer les fiches sur le mur à gauche du passe-plat de la cuisine pour visualisation rapide.
- ✓ Identifier l'enfant dans le local de tous les groupes (tâche de l'équipe de gestion). Cette fiche se retrouve au même endroit dans tous les locaux du CPE (près de la porte).
- ✓ Fournir une copie du menu à l'éducatrice en y indiquant les aliments à ne pas donner.
- ✓ Identifier les recettes à l'aide du système de couleur (référence page 22).
- ✓ Identifier sur cette même recette la solution de rechange pour permettre à l'enfant de manger (exemple : autres repas au congélateur ou retrait de la viande uniquement).
- ✓ Remplacer l'élément « interdit » dans la recette (modifier la recette).
- ✓ Enlever l'aliment pour l'enfant concerné (modifier le menu).
- ✓ Garder au congélateur, pour toute éventualité, des repas sans « allergène » identifiés d'un point vert.
- ✓ L'éducatrice assure la deuxième vérification du repas qui est servi à l'enfant.
- ✓ Prévoir une rencontre avec les parents de l'enfant afin de les informer des moyens pris par le CPE pour répondre à la restriction alimentaire de l'enfant.

CENTRE DE LA PETITE ENFANCE LES P'TITS LOUPS

ALLERGIES OU INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

MÉMO / RENCONTRE AVEC LE PARENT

(à compléter en fonction des besoins)

NE PAS OUBLIER...	FAIT
Demander les médicaments d'urgence accompagnés du certificat médical dûment rempli et signé par le médecin.	
Faire remplir la fiche d'identification sur laquelle il y a une photographie récente de l'enfant, la liste de ses allergies ainsi que les mesures à prendre en cas de réaction allergique ou intolérance.	
Faire signer l'autorisation écrite afin de permettre à l'établissement d'administrer les médicaments d'urgence.	
Prévoir le rangement de l'auto-injecteur ou de l'antihistaminique (Bénadryl®, etc.) dans un endroit facilement et rapidement accessible par tous les membres du personnel, et ce, en tout temps.	
Discuter du menu, faire approuver les plats sécuritaires, vérifier les ingrédients. Prévoir des repas spéciaux pour toutes les allergies alimentaires, y compris la maladie cœliaque (mais pas nécessairement pour les intolérances).	
Dans le cas de restrictions alimentaires, faire remplir la fiche par le parent et s'assurer qu'il fournisse des photographies récentes	

CENTRE DE LA PETITE ENFANCE LES P'TITS LOUPS

PREMIÈRE COMMUNICATION AVEC LES PARENTS

Allergies ou intolérances alimentaires dans notre service de garde

Le CPE Les P'tits Loups a adopté le 9 décembre 2014 une politique alimentaire précisant l'intégration des enfants présentant des allergies ou des intolérances alimentaires. Que votre enfant soit ou non dans cette situation, il est de notre devoir de vous informer ici des procédures qui sont mises en place pour assurer la sécurité de ces enfants.

D'abord, le service de garde verra à ce que le parent d'un enfant allergique ou présentant une intolérance alimentaire fournisse tout formulaire ou document essentiel à la sécurité de son enfant; ainsi, il demandera au parent de fournir les médicaments d'urgence qu'il conservera dans le local de l'enfant ainsi que la prescription du médecin.

Le parent devra remplir une fiche d'identification de l'enfant avec onze (11) photographies récentes, la liste de ses restrictions alimentaires et les mesures à prendre en cas de réaction allergique. Il devra signer une autorisation écrite pour que le service de garde puisse, au besoin, utiliser le médicament prescrit. Une autorisation lui sera également demandée afin que le service de garde puisse afficher la photographie et la fiche nominale de l'enfant à tout endroit qui sera jugé nécessaire.

Parmi les mesures qui seront prises à l'intérieur du service de garde, précisons qu'une fiche globale de toutes les allergies et intolérances alimentaires présentes dans notre milieu se retrouvera dans tous les locaux. Un code de couleur sera attribué à l'enfant allergique ou intolérant. Il aura également sa propre vaisselle qui sera elle aussi de la couleur de son code. L'enfant mangera toujours dans cette vaisselle, afin que son allergie ou son intolérance soit bien identifiée, marquant ainsi une différence visible entre son matériel et celui des autres enfants. Les aliments de l'enfant seront préparés avant ceux du reste du service de garde afin d'éviter de les contaminer et seront placés dans un plat de la couleur qui aura été attribuée à l'enfant. Il est possible de lui offrir le menu de la veille que le service de garde aura conservé à son intention.

Nous nous assurons d'ailleurs que les menus, qui sont toujours affichés à l'entrée du CPE et dans le passage près de la cuisine, précisent clairement s'ils comportent un aliment allergène; ainsi, nous marquons ceux-ci du code de couleur établi dans la cuisine.

Il se peut, évidemment que de nouvelles allergies apparaissent en cours d'années. Ainsi, si tel était le cas, le personnel du CPE sera informé. Vous êtes donc priés de nous avertir de tout changement qui se produirait chez votre enfant en matière d'allergie et d'intolérance alimentaire.

Toutes ces mesures sont prises par l'ensemble de l'équipe et nécessitent la participation de tous les parents. Ainsi, nous vous demandons de ne jamais apporter de nourriture de l'extérieur, et ce, en aucun cas et en aucun temps.

CENTRE DE LA PETITE ENFANCE LES P'TITS LOUPS

FORMULAIRE DE CONSENTEMENT

Renseignements confidentiels

Nom de l'enfant : _____

Je consens à ce que le CPE Les P'tits Loups communique avec le professionnel de la santé qui a signé le certificat médical.

J'autorise le CPE Les P'tits Loups à divulguer à l'équipe de gestion, à la personne responsable de l'alimentation et aux éducatrices concernées certains renseignements confidentiels concernant mon enfant : _____ (*nom de l'enfant, son allergie ou intolérance et la médication requise*).

Des moyens visuels, tels que les fiches d'identification, doivent être utilisés pour s'assurer que tous les intervenants puissent facilement les consulter. J'autorise donc le CPE Les P'tits Loups à diffuser la photo de _____ (*nom de l'enfant*) à l'intérieur du service de garde :

- ✓ à la cuisine ;
- ✓ dans le local de l'enfant ;
- ✓ à tout autre endroit que le service de garde jugera opportun.

Ces consentements sont valides jusqu'à la fin de fréquentation de mon enfant au CPE Les P'tits Loups.

Je déclare que tous les renseignements fournis concernant mon enfant et son (ses) allergie(s) sont, autant que je sache, exacts et complets, et je m'engage à informer par écrit le CPE Les P'tits Loups de tout changement à l'état de santé de mon enfant et à fournir les photos récentes de mon enfant sur demande du CPE.

Signature du parent _____

Date _____

CENTRE DE LA PETITE ENFANCE LES P'TITS LOUPS

NOURRITURE APPORTÉE DE LA MAISON

Chers parents,

En tant qu'établissement se préoccupant du bien-être et de la santé des jeunes enfants, nous tenons, par la présente, à vous aviser de notre volonté de nous conformer aux recommandations médicales concernant les allergies alimentaires, particulièrement celles relatives **aux arachides ou aux noix**.

Comme certains enfants qui fréquentent notre établissement sont gravement allergiques, nous vous demandons votre collaboration pour respecter la consigne de n'apporter **aucun aliment** de la maison au service de garde.

Après le déjeuner de votre enfant à la maison, nous vous invitons également à laver son visage et ses mains à l'eau et au savon et, si nécessaire, ses vêtements, particulièrement s'il a mangé du beurre d'arachide ou un aliment contenant des arachides. Ces mesures visent avant tout à procurer un environnement sécuritaire aux enfants allergiques, car même une infime quantité d'arachides ou de noix peut engendrer de très graves réactions.

Nous comprenons que ces mesures pourraient comporter des inconvénients pour vous, c'est pourquoi nous voulons vous exprimer, au nom de ces enfants et de leur famille, toute notre reconnaissance et notre appréciation.

Si vous avez des questions ou des commentaires à nous adresser, n'hésitez pas à nous en faire part.

Nous vous remercions de votre collaboration.

Anne Lachance, Gestionnaire

LETTRE AUX PARENTS



Québec le _____

Aux parents de _____

Madame, Monsieur,

Vous avez indiqué dans le dossier de votre enfant que celui-ci souffre d'intolérance alimentaire. Afin de bien assurer sa sécurité et d'appliquer le protocole sur les particularités alimentaires, vous devez consulter un médecin afin d'obtenir une certification médicale de l'intolérance (type d'intolérance, produits dérivés en lien avec l'intolérance, protocole à suivre par le CPE, durée de validité, etc.).

Veuillez nous aviser de la date de votre rendez-vous médical ou de la date pour une prise de rendez-vous médical.

En vous remerciant à l'avance pour votre collaboration,

Signature de la responsable du CPE

Réservé à l'administration

Date du rendez-vous médical _____

ou

Date de la prise de rendez-vous _____

et date du rendez-vous _____

Copie est remise au responsable de l'alimentation, _____
(nom) (date)

Éducatrice _____ **avisée le** _____
(nom) (date)

CENTRE DE LA PETITE ENFANCE LES P'TITS LOUPS

CERTIFICAT MÉDICAL : RÉACTIONS ALIMENTAIRES (S.V.P., écrire lisiblement)

Nom et prénom de l'enfant : _____

Date de naissance : _____

RECOMMANDATIONS MÉDICALES (à remplir par le médecin)

Je recommande d'éviter les éléments suivants :

Cochez s'il s'agit (A) d'allergie, (IA) d'intolérance alimentaire ou de (MP) mesure préventive.

Aliments

Réactions

A IA MP _____

A IA MP _____

A IA MP _____

Médicaments

Réactions

A IA MP _____

A IA MP _____

A IA MP _____

Environnement

Réactions

A IA MP _____

A IA MP _____

A IA MP _____

SYMPTÔMES À SURVEILLER (COCHEZ)

- La peau** – démangeaison, sensation de chaleur et rougeur, urticaire, enflure;
- Les yeux** – démangeaison, rougeur, larmolement, enflure;
- Le nez** – écoulement, éternuements, démangeaison, congestion;
- La gorge** – démangeaisons, enflure, serrement, difficulté à avaler, modification de la voix, voix rauque;
- Les poumons** – toux, respiration bruyante, respiration rapide et difficile, sifflements, essoufflement, douleur ou serrement à la poitrine;
- Le coeur et la circulation** – couleur pâle ou bleutée, perte de conscience, étourdissement, vertige;
- Le système digestif** – nausées, vomissements, douleurs ou crampes, diarrhée;
- Autres** – mal de tête, anxiété, peur de mourir de façon imminente, sentiment de détresse.

PLAN D'INTERVENTION LORS D'UNE RÉACTION ALLERGIQUE EN MILIEU DE GARDE

<input type="checkbox"/> Plan individualisé	<input type="checkbox"/> Protocole pour risque d'anaphylaxie
<input type="checkbox"/> Voir feuille annexée <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	<ol style="list-style-type: none">1. Administrez immédiatement l'adrénaline (ÉpiPen®) dès les premiers symptômes lorsqu'il y a eu ou qu'on soupçonne qu'il y a eu contact avec un allergène. Administrez une deuxième dose après 10-15 minutes ou avant si les symptômes persistent ou s'aggravent.2. Appelez 9-1-1. Dites que l'enfant fait une réaction allergique et demandez une ambulance.3. Rendez-vous à l'hôpital le plus proche, même si les symptômes sont légers ou se sont atténués.4. Communiquez avec une personne à aviser en cas d'urgence.

PRESCRIPTION MÉDICALE

Médicament	Dose	Voie d'administration	Quand le donner

Port du bracelet médical recommandé :

Oui Non

Disponibilité de l'auto-injecteur recommandé :

Oui Non

Nom du médecin :

Date : _____

Adresse : _____

Signature :

Téléphone : _____

Télécopieur : _____

ANNEXE A

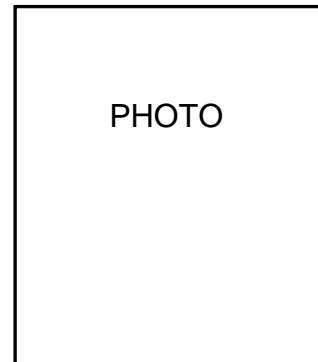
FICHE NOMINALE DE L'ENFANT AVEC RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

Une version personnalisée de ce document sera affichée dans la cuisine, dans le local de l'enfant et à tout autre endroit jugé opportun par le personnel.

Nom de l'enfant :

Éducatrice titulaire : _____

Groupe : _____



CONDITIONS PARTICULIÈRES :

Allergique à : _____

Intolérant à : _____

Asthme (personne plus à risque lors d'allergie)

Médication (voir plus bas)

ALIMENTS À ÉVITER LORS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE

LES 9 PRINCIPAUX ALLERGÈNES

Éviter toute trace des aliments suivants (cochez)	Sources possibles
<input type="checkbox"/> Arachide	
<input type="checkbox"/> Noix	
<input type="checkbox"/> Lait	
<input type="checkbox"/> Œuf	
<input type="checkbox"/> Soja	
<input type="checkbox"/> Blé	
<input type="checkbox"/> Sésame	
<input type="checkbox"/> Poisson <input type="checkbox"/> Crustacés <input type="checkbox"/> Mollusques	
<input type="checkbox"/> Sulfites	
<input type="checkbox"/> Autres (Compléter la section « Autres allergènes »)	

AUTRES ALLERGÈNES

Pour tout aliment autre que les 9 principaux allergènes, compléter le tableau suivant :

Allergène : _____

Autres noms utilisés pour cet allergène dans le commerce (retrouvés dans les listes d'ingrédients)

Dans quoi le retrouve-t-on régulièrement?

Dans quoi le retrouve-t-on caché?

Par quoi le remplacer?

Notes :

SYMPTÔMES À SURVEILLER (COCHEZ)

- La peau** – démangeaison, sensation de chaleur et rougeur, urticaire, enflure;
- Les yeux** – démangeaison, rougeur, larmoiement, enflure;
- Le nez** – écoulement, éternuements, démangeaison, congestion;
- La gorge** – démangeaisons, enflure, serrement, difficulté à avaler, modification de la voix, voix rauque;
- Les poumons** – toux, respiration bruyante, respiration rapide et difficile, sifflements, essoufflement, douleur ou serrement à la poitrine;
- Le cœur et la circulation** – couleur pâle ou bleutée, perte de conscience, étourdissement, vertige;
- Le système digestif** – nausées, vomissements, douleurs ou crampes, diarrhée;
- Autres** – mal de tête, anxiété, peur de mourir de façon imminente, sentiment de détresse.

PLAN D'INTERVENTION LORS D'UNE RÉACTION ALLERGIQUE

<input type="checkbox"/> Plan individualisé	<input type="checkbox"/> Risque d'anaphylaxie
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Administrez immédiatement l'adrénaline (EpiPen® ou Twinject®) dès les premiers symptômes lorsqu'il y a eu ou qu'on soupçonne qu'il y a eu contact avec un allergène. Administrez une deuxième dose après 10-15 minutes ou avant si les symptômes persistent ou s'aggravent. 2. Appelez 9-1-1. Dites que l'enfant fait une réaction allergique et demandez une ambulance. 3. Rendez-vous à l'hôpital le plus proche, même si les symptômes sont légers ou se sont atténués. 4. Communiquez avec une personne à aviser en cas d'urgence.

MÉDICATION

Médicament	Date de péremption	Dose	Où le trouver	Quand le donner

GESTION DE L'ALLERGÈNE

À la maison

- L'aliment ne rentre pas à la maison
- On le cuisine, MAIS n'est pas donné à (*nommer l'enfant*)

Au service de garde

- Retirer l'aliment du groupe
- Servir l'aliment dans le groupe, mais pas à (*nommer l'enfant*)
- Réintégrer l'aliment dans le groupe (date : _____)

Signature du parent : _____ Date : _____

Dernière mise à jour : _____