



# 1 Grille d'observation du contexte des repas et de la saine alimentation

Nom de l'école :

Membres du comité d'évaluation

Nom	Fonction	Nom	Fonction

Contexte de l'observation

Date d'observation :	Nom du local observé :
Nombre de lieu de repas et description :	Nombre d'élèves par membre du personnel éducatif :
	Nombre d'élèves par surveillant :

Consignes d'observation

- » Faites votre observation en comité ou individuellement et mettre en commun vos constatations par la suite.
- » Vous pouvez choisir d'observer un seul ou plusieurs locaux de repas, selon les priorités de l'école.
- » Planifiez une rencontre de suivi pour analyser les résultats, choisir des objectifs et élaborer un plan d'action.
- » Pour évaluer le bruit, on peut mesurer les décibels (dB) avec l'application SoundMeter (Faber acoustical).
  - 85 décibels et plus = niveau sonore psychologiquement gênant
  - 65-85 décibels = pollution sonore
- » On peut mesurer le temps minimum pour manger en observant le dernier élève à recevoir son repas chaud et en observant un élève plus lent à manger.

## Grille d'évaluation

### Identifier dans quelle mesure ces critères correspondent à la réalité de votre école

LES LIEUX DE REPAS SONT ADÉQUATS ET SONT FAVORABLES À BIEN SE NOURRIR.	1 = totalement en désaccord, 2 = en désaccord, 3 = en accord, 4 = totalement en accord	1	2	3	4	Commentaires
	Des mesures d'atténuation du bruit sont mises de l'avant (panneaux acoustiques, sous-pattes...).					
Le local utilisé et les tables sont propres.						
Le local utilisé pour les repas est aéré (avant et après le dîner).						
Le local est éclairé avec de la lumière naturelle.						
Les élèves ne mangent pas dans la pénombre, lumières éteintes.						
Les élèves ont au moins 20-25 minutes pour manger.						
L'horaire des collations et du dîner aident les élèves à bien gérer leur faim. Par exemple, ils n'arrivent pas au dîner affamés.						
Le personnel est disponible pour encadrer les élèves durant le repas (il ne fait pas que chauffer des plats).						
Les élèves ont la chance de manger par petits groupes et de socialiser calmement durant le repas.						
Le dîner des élèves aux besoins particuliers (TDAH, allergie alimentaire...) est adapté et agréable.						
Les élèves sont encouragés à participer aux tâches reliées aux repas (recyclage, nettoyage...).						

LES ALIMENTS OFFERTS PAR L'ÉCOLE SONT EN COHÉRENCE AVEC SA MISSION ÉDUCATIVE.	1 = totalement en désaccord, 2 = en désaccord, 3 = en accord, 4 = totalement en accord	1	2	3	4	Commentaires
	Si l'école ou le service de garde offre des déjeuners, des repas ou des collations, les aliments sont variés et nutritifs.					
L'école n'autorise pas ou limite les événements et les collectes de fonds où elle offre aux élèves des aliments de faible valeur nutritive (S'il y a lieu, nombre de fois par année : _____).						
Lorsqu'un élève oublie son lunch, l'école lui offre des aliments nutritifs pour le dépanner.						
Le traiteur a le soutien d'une nutritionniste pour comprendre les enjeux liés à la politique-cadre et à son application.						
La nourriture du traiteur semble de bonne qualité et appréciée des élèves.						
Les élèves qui sont en situation d'insécurité alimentaire sont détectés, et l'école a mis en place des moyens pour les aider.						

L'ÉCOLE FAVORISE LA CONSOMMATION DE L'EAU DE FAÇON RÉGULIÈRE DURANT LA JOURNÉE.	1 = totalement en désaccord, 2 = en désaccord, 3 = en accord, 4 = totalement en accord	1	2	3	4	Commentaires
	L'eau est accessible à proximité des lieux de repas, pour boire et se laver les mains.					
Les élèves sont encouragés à avoir leur gourde d'eau en tout temps et en tous lieux.						



**LE PERSONNEL FAVORISE UNE RELATION SAINNE AVEC LA NOURRITURE ET UNE IMAGE CORPORELLE POSITIVE.**

	1 = totalement en désaccord, 2 = en désaccord, 3 = en accord, 4 = totalement en accord	1	2	3	4	Commentaires
Le personnel ne tente pas de contrôler la quantité de nourriture mangée par les élèves, même dans les cas particuliers (TDAH, élève difficile, parent qui le demande...). Par exemple, on n'incite pas à manger quelques bouchées de plus, on ne félicite pas pour avoir tout mangé.						
Le personnel ne tente pas de contrôler la qualité de la boîte à lunch, par exemple en interdisant ou en confisquant les aliments considérés comme de la malbouffe.						
Les élèves sont encouragés à respecter leur faim, par exemple en leur demandant si leur ventre est vide ou juste assez plein.						
Le personnel présente les aliments comme source de carburant pour avoir de l'énergie et favoriser la croissance.						
Lorsqu'on parle des aliments, les concepts d'équilibre et de variété sont mis de l'avant.						
Lorsqu'on parle des aliments, on mentionne que tous les aliments ont leur place, tout en priorisant les aliments de bonne valeur nutritive.						
On n'insiste pas sur le gras, le sucre ou le sel des aliments, par exemple en mentionnant que ce n'est pas bon pour la santé.						
Les termes « bons » ou « mauvais » aliments sont peu utilisés dans les commentaires émis aux élèves.						
Le personnel évite d'utiliser les aliments en guise de récompense ou de punition.						
Le personnel ne met pas de pression à goûter aux aliments. Il respecte le rythme de l'élève pour se familiariser graduellement.						
Les parents ont été avisés des bonnes pratiques utilisées par le personnel (par exemple dans le guide du service de garde).						
Le personnel crée un climat de respect qui favorise l'acceptation de la diversité corporelle.						
Devant les jeunes, le personnel évite de parler de régime ou de passer des commentaires sur le poids.						
Le personnel démontre qu'il prend plaisir à bouger et à manger une variété d'aliments.						



LE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES CULINAIRES ET ALIMENTAIRES.	1 = totalement en désaccord, 2 = en désaccord, 3 = en accord, 4 = totalement en accord	1	2	3	4	Commentaires	
	Un budget est alloué et l'école possède un local et de l'équipement pour animer des activités culinaires avec les élèves.						
	Le personnel favorise l'expérimentation en faisant goûter, manipuler et préparer les aliments de bonne valeur nutritive.						
	La majorité des recettes cuisinées en activités culinaires et les dégustations sont à base de fruits et légumes, de grains entiers et d'aliments protéinés.						
	Le personnel planifie et offre des activités sur une base régulière : journées pédagogiques, sur l'heure du dîner, fin des classes. Nombre de fois par mois : _____						

## Grille d'analyse des résultats

### Constats

Forces	Défis

### Cocher les actions à mettre en place

Former le personnel (technicien, éducateur, surveillant du dîner) sur l'encadrement éducatif des repas.	<input type="checkbox"/>	Outils le personnel éducateur à planifier des ateliers culinaires qui respectent les bonnes pratiques.	<input type="checkbox"/>
Élaborer des stratégies pour faire la promotion des bonnes pratiques auprès des parents.	<input type="checkbox"/>	Revoir l'organisation et les lieux de repas. Voir les grilles d'analyse (outils 16 et 17) en page 55.	<input type="checkbox"/>
Encadrer l'offre alimentaire lors des événements et des collectes de fonds pour être en cohérence avec la mission éducative.	<input type="checkbox"/>	S'assurer que le service traiteur est accompagné par un nutritionniste pour respecter la politique-cadre en saine alimentation.	<input type="checkbox"/>
Mettre en œuvre des mesures pour favoriser la consommation d'eau du robinet.	<input type="checkbox"/>	Faire participer le personnel technicien en garde scolaire au comité saines habitudes de vie de l'école.	<input type="checkbox"/>
Sensibiliser la direction et le personnel enseignant sur les bonnes pratiques en saine alimentation.	<input type="checkbox"/>	Autres :	<input type="checkbox"/>

Quelles sont les raisons principales qui vous motivent à faire ces changements? Évaluez l'importance du changement à l'aide d'une échelle d'importance de 0 à 10.

---



---