



## 16 Grille d'analyse à remplir par le personnel technique

FACTEURS INFLUENÇANT LE TEMPS ALLOUÉ AU REPAS	RÉPONSES
Temps dont l'école dispose pour l'heure du repas	
Nombre de période du dîner et temps alloué pour chaque	
Nombre total d'enfants qui mangent sur place, par période du	
<p>Nombre d'enfants qui sortent en même temps de leurs locaux de classe</p> <p><i>Un léger intervalle par cycle peut permettre d'accélérer le service des repas si tous les enfants n'arrivent pas en même temps.</i></p>	
<p>Grandeur de la salle à manger et nombre de salles à manger.</p> <p><i>Avoir plusieurs salles à manger peut s'avérer une option intéressante. Des salles plus petites permettent aux enfants, surtout les plus jeunes, de se retrouver ensemble dans un milieu où ils se sentent en sécurité avec leur groupe d'amis. Le niveau de bruit est moins élevé et l'ambiance plus intime. Quelques inconvénients : les besoins de surveillants peuvent être accrus et la manutention des plateaux plus compliquée.</i></p>	
<p>Temps nécessaire à l'utilisation du four à micro-ondes.</p> <p>Nombre de personnel requis pour l'utilisation des micro-ondes</p> <p>Nombre d'enfants qui utilisent les fours à micro-ondes et temps d'attente</p> <p><i>Certaines écoles les ont limités ou retirés et apprécient le fait de ne plus avoir à gérer les files d'attente, et la réduction des enfants qui circulent et perdent de temps à attendre pour réchauffer leur plat.</i></p>	
<p>Temps nécessaire au service alimentaire pour servir tous les élèves qui achètent un repas</p> <p>Temps dont dispose la personne servie pour manger</p> <p><i>Les cartes repas ou coupons accélèrent le paiement et évitent la manipulation d'argent. Une ligne de service bien pensée évite les croisements et les dégâts tout en accélérant le service.</i></p>	
<p>Temps de rangement.</p> <p><i>Le rangement des boîtes à lunch et des plateaux de service fait de façon efficace peut éliminer des pertes de temps. Les bacs de recyclage et de compostage doivent être facilement accessibles.</i></p>	

<http://www.jeunespousses.ca/fr/plaisirs-table-offre-alimentaire.htm>

De manière générale, en considérant l'ensemble des périodes de repas, veuillez identifier les locaux/espaces de repas les plus problématiques en pensant aux obstacles ci-dessous, afin de réaliser une analyse approfondie de ceux-ci.

### QUELS TYPES DE REPAS SONT DISPONIBLES OU PERMIS DANS L'ÉCOLE ?

Sélectionnez tout ce qui s'applique.

	Oui	Non	Disponible tous les jours
Service de traiteur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Service de cafétéria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Boîtes à lunch sans bloc réfrigérant (ice pack™)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Boîtes à lunch avec bloc réfrigérant et contenant isotherme (icepack™/ Thermos™)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lunch pouvant être réchauffé au micro-onde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lunch pouvant être réchauffé au four-réchaud	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autres :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### À QUELS ENDROITS LES LUNCHS DES ÉLÈVES SONT-ILS ENTREPOSÉS?

Sélectionnez tout ce qui s'applique.

	Oui	Non
Dans les vestiaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sur des crochets dans le corridor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dans les classes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dans des réfrigérateurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dans une chambre froide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dans les locaux du service de garde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autre:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### Caractéristiques des locaux/espaces de repas identifiés comme problématique

#### INFORMATION SUR LE LOCAL

1. No du local
2. Nom donné au local par le personnel éducateur
3. Quel service est en charge du local sur l'heure du dîner ?
4. Type de local
5. Nombre de périodes de repas par jour
6. Nombre d'élèves dans le local au même moment
7. Cycle des élèves reçus dans le local
8. Nombre de membre du personnel éducateur présent dans le local au même moment
9. Nombre de surveillants de dîner présentes dans le local au même moment

## Obstacles au bon déroulement des repas

### AMÉNAGEMENT DU MOBILIER

1. L'emplacement du local dans l'école est-il optimal pour les activités du service de garde le midi ?
2. Les dimensions du local sont-elles suffisantes pour les activités du service de garde le midi ?
3. Est-il facile de circuler entre les tables sur l'heure du dîner?
4. Est-il possible de disposer les tables et les chaises de différentes manières pour différents groupes d'âge pour les besoins du local sur l'heure du midi?
5. Le local est-il facile d'entretien?
6. Le local est-il accueillant?

### ÉQUIPEMENTS ET SERVICES DISPONIBLES

1. Y a-t-il des toilettes facilement accessibles à partir du local?
2. Y a-t-il un lavabo dans le local?
3. La fontaine d'eau la plus près est-elle visible à partir de la porte d'entrée du local?
4. La capacité du système électrique du local permet-elle d'ajouter des micro-ondes dans le local?
5. Y a-t-il une poubelle dans le local?
6. Y a-t-il un bac à recyclage dans le local?
7. Y a-t-il un bac à compost dans le local?

### AMBIANCES PHYSIQUES

1. Le niveau de bruit dans le local est-il confortable?
2. Les locaux et espaces à proximité du local sont-ils calmes pendant la période du dîner?
3. De manière générale, la lumière naturelle dans le local à l'heure du dîner est-elle suffisante?
4. De manière générale, l'éclairage électrique du local répond-il bien aux besoins du local sur l'heure du dîner?
5. De manière générale, la ventilation dans le local est-elle adéquate sur l'heure du dîner?
6. De manière générale, la température dans le local est-elle confortable sur l'heure du dîner?

### ENCADREMENT

1. Est-il aisé d'assurer la surveillance dans et à partir du local?
2. De manière générale, faire chauffer les lunchs des élèves au four à micro-ondes leur donne-t-il suffisamment de temps pour manger?
3. Tous les élèves ont-ils le temps de manger à leur rythme pendant la période de repas?
4. Les élèves peuvent-ils jouer dans le local une fois leur repas terminé?
5. Le partage du local avec les enseignants est-il toujours harmonieux?
6. Le local contribue-t-il au maintien et au développement des saines habitudes de vie sur l'heure des repas?

Avec la direction d'école, faites une analyse des facteurs qui concourent à qualifier les locaux comme étant problématiques.

### Constats

FORCES	DÉFIS

