

	Ne satisfait pas aux exigences	Satisfait aux exigences	Surpasse les exigences	Score
	1 or 2	3	4 or 5	
<b>1. Planification des repas/menus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Les menus ne sont pas planifiés conformément aux normes de la <i>Loi sur les garderies de l'Ontario</i>:</li> <li><input type="checkbox"/> Une portion de produit céréalier</li> <li><input type="checkbox"/> Deux portions du groupe alimentaire légumes et fruits</li> <li><input type="checkbox"/> Une portion de lait et (ou) substituts</li> <li><input type="checkbox"/> Une portion de viande et (ou) substituts</li> <li><input type="checkbox"/> Les menus de la semaine en cours et suivante ne sont pas affichés</li> <li><input type="checkbox"/> Les enfants ne sont pas nourris conformément aux normes de la <i>Loi sur les garderies de l'Ontario</i></li> <li><input type="checkbox"/> 25% des aliments ne sont pas décrits dans le menu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Les enfants sont nourris proportionnellement au temps qu'ils passent à la garderie</li> <li><input type="checkbox"/> Les menus décrivent clairement les aliments servis énumérant les principaux ingrédients</li> <li><input type="checkbox"/> Les fruits servis sont identifiés chaque jour</li> <li><input type="checkbox"/> Il y a toujours de l'eau dans la salle</li> <li><input type="checkbox"/> Le menu est planifié en fonction des groupes d'âge.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> La garderie a visité l'emplacement de préparation alimentaire du traiteur</li> <li><input type="checkbox"/> Au moins trois types d'aliments sont offerts chaque semaine</li> <li><input type="checkbox"/> Un légume vert foncé ou orange est proposé chaque jour lors des repas et (ou) collations</li> <li><input type="checkbox"/> Les menus sont revus annuellement par un diététiste ou un membre de la <i>Canadian Society of Nutrition Management (CSNM)</i></li> <li><input type="checkbox"/> La lettre courante du diététiste ou du membre de la CSNM peut être consultée</li> <li><input type="radio"/> Preuve que les recommandations faites par le diététiste ou le membre de la CSNM sont mise en œuvre.</li> </ul>	<p><b>1</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>5</b></p> <p>N/A</p>

	Ne satisfait pas aux exigences	Satisfait aux exigences	Surpasse les exigences	Score
	<b>1</b> or <b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b> or <b>5</b>	
<b>2. Exigences concernant les repas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Le repas ne satisfait pas aux exigences décrites dans l'introduction</li> <li><input type="checkbox"/> Le repas contient une forte teneur en sucre, gras ou sel</li> <li><input type="checkbox"/> La quantité de nourriture proposée aux enfants ne convient pas à leur développement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Les enfants qui en font la demande obtiennent plus de nourriture</li> <li><input type="checkbox"/> La quantité de nourriture proposée aux enfants répond à leurs besoins individuels</li> <li><input type="checkbox"/> Lors de la journée d'évaluation, le repas principal répond au moins aux exigences qui suivent:                             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Une portion de produit céréalier</li> <li><input type="checkbox"/> Deux portions du groupe alimentaire légumes et fruits</li> <li><input type="checkbox"/> Une portion de lait et (ou) substituts</li> <li><input type="checkbox"/> Une portion de viande et (ou) substituts.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> La garderie propose un ou des menus de substitution</li> <li><input type="checkbox"/> Le Guide alimentaire canadien en vigueur est affiché dans un endroit public</li> <li><input type="checkbox"/> Les parents ont accès à des ressources sur les repas sains.</li> </ul>	<p><b>1</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>5</b></p> <p>N/A</p>

	Ne satisfait pas aux exigences	Satisfait aux exigences	Surpasse les exigences	Score
	1 or 2	3	4 or 5	
<b>3. Planification et exigences relatives aux collations</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Aucune collation n'est proposée aux enfants</li> <li><input type="checkbox"/> Les menus de collations de la semaine en cours et suivante ne sont pas affichés</li> <li><input type="checkbox"/> La collation contient une forte teneur en sucre, gras ou sel</li> <li><input type="checkbox"/> La collation contient moins de deux groupes alimentaires</li> <li><input type="radio"/> Le jus proposé n'est pas fabriqué à 100 % de fruits véritables.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Les collations sont constituées d'aliments nutritifs qui contribuent à répondre aux besoins des enfants</li> <li><input type="checkbox"/> Le moment choisi pour la collation convient à la majorité des enfants</li> <li><input type="checkbox"/> Le menu hebdomadaire des collations propose au moins trois types d'aliments</li> <li><input type="checkbox"/> Les enfants qui en font la demande obtiennent plus de nourriture.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="radio"/> Une troisième collation est planifiée et documentée</li> <li><input type="checkbox"/> Les collations du matin et de l'après-midi comprennent trois groupes alimentaires</li> <li><input type="checkbox"/> Preuve que de l'eau ou du lait accompagnent toutes les collations quotidiennes</li> <li><input type="checkbox"/> Les menus de collations sont revus annuellement par un diététiste ou un membre de la CSNM</li> <li><input type="radio"/> Preuve que les recommandations faites par le diététiste ou le membre de la CSNM sont mise en œuvre.</li> </ul>	<p><b>1</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>5</b></p>

	Ne satisfait pas aux exigences	Satisfait aux exigences	Surpasse les exigences	Score
	<b>1</b> or <b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b> or <b>5</b>	
<b>4. Les adaptations aux menus/collations</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Les menus ou collations adaptés de la semaine en cours et suivante ne sont pas affichés dans l'espace de préparation alimentaire</li> <li><input type="checkbox"/> La liste des besoins alimentaires particuliers à certains enfants n'est pas affichée dans chaque pièce</li> <li><input type="checkbox"/> La consistance des aliments n'est pas modifiée pour répondre aux habiletés des enfants à se nourrir.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Les menus et collations sont variés et bien adaptés aux enfants</li> <li><input type="checkbox"/> Les adaptations d'aliments et boissons sont étiquetées afin d'assurer que la nourriture est servie aux enfants appropriés</li> <li><input type="checkbox"/> Les menus et les collations adaptés sont affichés et gardés pendant 30 jours</li> <li><input type="checkbox"/> La garderie offre des adaptations d'aliments lorsque requis</li> <li><input type="checkbox"/> La valeur nutritive des menus et collations adaptés équivaut à celle des menus et collations ordinaires</li> </ul> <p>Une liste des enfants inscrits et de leurs régimes alimentaires individuels est affichée; elle comporte notamment:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> le nom de l'enfant</li> <li><input type="checkbox"/> la description des restrictions alimentaires</li> <li><input type="checkbox"/> la liste de chaque groupe</li> <li><input type="checkbox"/> la date de la mise à jour de cette liste</li> <li><input type="checkbox"/> l'aide médicale ou l'action requise après avoir été exposé à des aliments auxquels il est allergique ou qu'il ne peut consommer</li> <li><input type="checkbox"/> une mise à jour semestrielle.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Les menus et collations adaptés sont constitués d'éléments en apparence similaire à ceux servis aux autres enfants</li> <li><input type="checkbox"/> Preuve que les exigences alimentaires propres à chaque enfant sont revues et mises à jour trimestriellement</li> <li><input type="checkbox"/> La garderie offre des adaptations de breuvages lorsque requis.</li> </ul>	<p><b>1</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>5</b></p> <p>N/A</p>

	Ne satisfait pas aux exigences	Satisfait aux exigences	Surpasse les exigences	Score
	1 or 2	3	4 or 5	
<b>5. Substitutions d'aliments</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Aucune substitution n'est fournie au groupe lorsque la nourriture planifiée n'est pas disponible</li> <li><input type="checkbox"/> Aucune substitution n'est fournie pour un enfant en particulier lorsque la nourriture planifiée n'est pas disponible</li> <li><input type="checkbox"/> Les substitutions d'aliments sont toujours semblables.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Toutes les substitutions d'aliments pour le groupe sont affichées et gardées pendant 30 jours</li> <li><input type="checkbox"/> Les substitutions d'aliments pour un enfant en particulier sont affichées et gardées pendant 30 jours</li> <li><input type="checkbox"/> La garderie fournit les substitutions d'aliments et de boissons.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> La valeur nutritive des aliments de substitution équivaut à celle des aliments normalement offerts</li> <li><input type="checkbox"/> Les substitutions d'aliments sont variées</li> <li><input type="checkbox"/> La garderie met en réserve des aliments non périssables en cas d'urgence.</li> </ul>	<p><b>1</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>5</b></p>

	Ne satisfait pas aux exigences	Satisfait aux exigences	Surpasse les exigences	Score
	1 or 2	3	4 or 5	
<b>6. Préparation, manipulation et manutention de la nourriture</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> La manipulation de la nourriture est insalubre</li> <li><input type="checkbox"/> Les aliments et les boissons sont chauffés dans des bouteilles de plastique ou de mélamine</li> <li><input type="checkbox"/> Les aliments entrent en contact avec des surfaces, notamment des planches à découper, qui ne sont pas nettoyées et désinfectées afin d'éliminer la contamination croisée</li> <li><input type="radio"/> Les préparations pour les poupons sont servies plus de deux heures après avoir été chauffées</li> <li><input type="checkbox"/> Il n'y a ni savon ni essuie-tout dans la zone de lavage des mains de l'espace de préparation alimentaire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Les fruits et les légumes sont lavés avant d'être servis aux enfants</li> <li><input type="checkbox"/> La nourriture est emballée ou couverte pendant sa manutention à partir de l'espace de préparation alimentaire</li> <li><input type="checkbox"/> La routine en vigueur de la santé publique régionale pour le lavage de mains est affichée</li> <li><input type="checkbox"/> Les préparateurs d'aliments suivent une formation sur la manipulation sécuritaire des aliments au moins tous les cinq ans.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> La ou le superviseur passe en revue annuellement les meilleures pratiques de préparation hygiénique des aliments avec le ou les préparateurs d'aliments</li> <li><input type="checkbox"/> Plus d'un membre du personnel a suivi une formation sur la manipulation sécuritaire des aliments</li> <li><input type="checkbox"/> Le certificat de manipulation hygiénique des aliments est affichée et visible</li> <li><input type="checkbox"/> La température des aliments est documentée quotidiennement.</li> </ul>	<p><b>1</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>3</b></p> <p><b>4</b></p> <p><b>5</b></p>

