

Programme d'alimentation saine pour les élèves

Aliments « prêts à emporter »



Préparation des glacières et des bacs/cabarets

- Utilisez une cuisine dans l'école qui a été inspectée
- Portez un masque/couvre-visage
- Lavez vos mains fréquemment
- Préparez et placez la nourriture dans des contenants/sacs individuels
- Lavez les fruits entiers
- Rassemblez les items pré-emballés
- Placez les aliments périssables dans les glacières avec de la glace et la nourriture non périssable dans des bacs/cabarets
- Faites porter les glacières et les bacs/cabarets dans les classes
- Demandez à ce que les glacières soient retournées à la cuisine dans les 2 heures

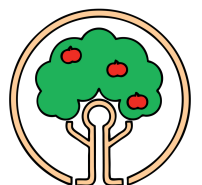
Glacières

- Berlingots de lait
- Oeufs à la coque
- Contenants ou tubes de yogourt
- Cubes ou bâtonnets de fromage
- Fruits et légumes coupés
- Houmous/guacamole



Bacs/cabarets

- Fruits entiers
- Compote de pommes
- Craquelins de grains entiers, bagels, pitas, galettes de riz soufflé
- Céréales sèches
- Barres tendres (nature)



Programme d'alimentation saine pour les élèves

Aliments « prêts à emporter »



Nettoyage

- Placez les items restants dans le réfrigérateur ou le garde-manger:
 - Les items périssables retournés à la cuisine dans les 2 heures devraient être datés et réfrigérés.
 - Les items datés doivent être utilisés le lendemain. Si ces items ne sont pas utilisés le jour suivant, ils doivent être jetés.
- Nettoyez et désinfectez l'intérieur et l'extérieur des glacières et des bacs.

Options de nettoyage et de désinfection

- A) Utilisez un lave-vaisselle commercial OU
- B) Lavez à la main, rincez et désinfectez (ex : avec 200 ppm d'ammonium quaternaire) OU
- C) Nettoyez avec un linge et de l'eau chaude savonneuse, essuyez avec un linge propre, vaporisez du désinfectant à concentration double (ex : 400 ppm d'ammonium quaternaire) et laissez sécher à l'air ambiant.

Le nettoyage fait avec du savon ou un détergent ainsi que de l'eau enlève les microbes et la saleté présents sur les surfaces ou les objets. La désinfection diminue à un niveau sécuritaire le nombre de microbes sur les surfaces ou les objets.

Adapté avec la permission du Bureau de santé du district de North Bay Parry Sound. Supporté par le Programme d'alimentation saine pour les élèves - Nipissing, Muskoka, Parry Sound. Reproduction supplémentaire interdite sans permission. Octobre 2020.

