

LES ALIMENTS DANS LES ÉCOLES DURANT LA COVID-19

Ce document d'orientation fournit des recommandations pour réduire le risque d'infection tout en maximisant la santé des élèves et du personnel, et en assurant la prestation continue des composantes alimentaires du programme d'études de l'Ontario. Vous trouverez ci-dessous des directives à prendre en considération alors que les écoles planifient leur réouverture pendant la pandémie de COVID-19.

Heures et endroits où le personnel et les élèves prendre le repas

- Des endroits désignés devraient être choisis pour prendre le dîner et les collations (ex. salle de classe, salon du personnel).
 - Sélectionner des endroits où peuvent manger les élèves tout en maintenant leurs cohortes et maximisant la distanciation physique autant que possible. Retirer tous les meubles non utilisés pour maximiser l'espace et le mouvement, et respecter la distanciation physique.
 - Le salon du personnel doit être suffisamment grand pour permettre une distance physique de 2 mètres / 6 pieds entre chaque siège. Dans le salon du personnel, réserver des allées avec suffisamment d'espace pour permettre le déplacement.
 - Assurer l'utilisation d'enseignes et d'indicateurs au sol appropriée pour diriger la circulation, y compris les entrées et les sorties de la zone du personnel.
- Le personnel et les élèves doivent pratiquer l'hygiène des mains avant et après avoir mangé. Veiller à ce que du savon et des serviettes en papier soient disponibles pour le lavage des mains ou fournir un désinfectant pour les mains à 60 % d'alcool.
- Le personnel et les élèves doivent être assis pour manger.
- Les surfaces pour manger (dessus de table) doivent être nettoyées et désinfectées avant et après avoir mangé des aliments.
- Il faut éviter que les élèves utilisent les fours à micro-ondes et les appareils à usage multiple, les ustensiles, etc.
- Un plan de nettoyage et de désinfection des appareils ménagers, des surfaces communes et partagées, des ustensiles, des poignées, du lave-vaisselle, etc. utilisés par le personnel doit être élaboré.
- Pendant qu'ils sont assis, les élèves et le personnel peuvent enlever leur masque ou couvre-visage pour manger. S'ils ont besoin de se lever ou quitter l'aire du dîner, les élèves et le personnel doivent porter leur masque/couvre-visage.
- Accorder suffisamment de temps aux élèves et au personnel pour se sentir détendus et apprécier leur repas. Il est recommandé de donner au moins 25 minutes.
- Limiter les distractions comme les écrans, les appareils, etc.
- Le personnel ou les élèves qui quittent l'école pour dîner, doivent suivre les protocoles d'hygiène des mains appropriés dès leur retour.
- Veiller à ce qu'un plan soit en place pour gérer les déchets alimentaires, y compris le nettoyage et la désinfection quotidien des bacs et contenants utilisés communément.

Utilisation des aliments dans l'enseignement

Les étudiants et le personnel qui participent à un apprentissage pédagogique comportant la manipulation ou la préparation d'aliments (tels que les programmes d'hôtellerie, les activités basées sur le programme comme la plantation de semences, les aspects culturels de la nourriture, etc.) doivent :

- Pratiquer régulièrement la manipulation salubre et l'assainissement des aliments comme l'exige le Règlement de l'Ontario sur les dépôts d'aliments.
- Exécuter l'hygiène des mains avant et après la manipulation d'aliments, y compris les cultures et le sol.
- Porter un masque ou couvre-visage en tout temps.
- **Dans les cours qui exigent la préparation d'aliments :**
 - Le partage de nourriture est interdit. Les élèves ne peuvent consommer que les aliments qu'ils ont personnellement préparés.
 - Les élèves doivent être assis lorsqu'ils dégustent ou consomment des aliments.
 - Les restes de nourriture ne peuvent pas être réutilisés ou redistribués.
 - La dégustation d'aliments cultivés à des fins pédagogiques ne devrait pas être autorisée pour le moment.

Activités à éviter

- Les activités non pédagogiques qui font participer les élèves à la préparation ou au service d'aliments sont interdites.
- Il est aussi interdit d'offrir des aliments aux élèves et au personnel en libre-service ou dans des plats à partager en commun pour le moment. En voici des exemples :
 - Partager des aliments pour célébrer une occasion.
 - Avoir accès en classe à des aliments dans un contenant/bac commun à titre de collation ou de récompense.
 - Réutiliser ou redistribuer des aliments préparés durant l'enseignement.
 - Boire d'un abreuvoir. Il est préférable de remplir des bouteilles d'eau d'une fontaine, de robinets ou de postes de remplissage qui sont nettoyés et désinfectés régulièrement.

Pour en savoir plus sur la préparation et la distribution d'aliments dans le cadre des programmes d'alimentation saine (PAS) pour les élèves, veuillez consulter la fiche de renseignements connexe.