

INFORMATIONS SUR LES BACS EN VRAC OU SACS À DÉJEUNER

FONCTIONNEMENT DES BACS EN VRAC

- Préparer un bac par classe avec le nombre de repas correspondant au nombre d'enfants inscrits dans la classe.
- Identifier clairement chacun des bacs pour faciliter la préparation. Inscrire le groupe ou le nom de l'enseignant et le nombre d'enfants inscrits directement sur le bac.
- Seul le matériel requis pour le menu du jour est placé dans le bac (verre, ustensiles, etc.)
- Mettre un contenant de jus ou de lait (1L) ou le nombre de portions individuelles (lait ou jus)
- Mettre le nombre suffisant de menu principal dans un contenant hermétique
- Couper en petites portions les fruits et le fromage mozzarella et les placer dans des contenants hermétiques.
- Éviter de placer les aliments chauds en contact avec les aliments froids dans le bac.
- Déterminer en collaboration avec l'école le mode de distribution.
- Chaque enseignant est responsable de déterminer le mode de distribution des aliments dans sa classe. La personne en charge de la distribution doit respecter les règles d'hygiène et de salubrité du MAPAQ lors du service.
- L'enseignant doit s'assurer que les contenants et les bacs utilisés sont retournés au club dès que la distribution est terminée. Les bacs doivent être lavés et assainis après chaque usage, selon la méthode MAPAQ.

FONCTIONNEMENT DES SACS À DÉJEUNER

- Si possible, préparer à l'avance les sacs avec le contenu froid et les remettre au réfrigérateur. Insérer le menu chaud immédiatement avant la distribution. Sinon, placer les aliments chauds et les produits froids à la dernière minute dans les sacs.
- Placer les aliments chauds en portions individuelles dans les sacs à sandwiches chauds.
- Couper en petites portions les fruits et le fromage mozzarella les placer dans des sacs de plastique refermables ou à sandwiches chauds.
- Seuls les ustensiles requis avec le menu du jour doivent être placés dans le sac.
- Placer la totalité des aliments, accompagnements et ustensiles dans des sacs de papier brun individuels (1 par enfant inscrit).
- Déterminer en collaboration avec l'école le mode de distribution
- Mettre du yogourt dans 50% des sacs afin d'éviter le gaspillage. Il est encouragé d'utiliser un chariot pour offrir un choix de yogourt, de lait et de jus individuel aux enfants inscrits.
- Servir des tartines avec les crêpes et les gaufres à la place du sirop.

AJUSTEMENT DE QUANTITÉ ET GASPILLAGE

Il est essentiel, autant pour les bacs en vrac que les sacs à déjeuner, de vérifier régulièrement avec les enseignants s'il y a lieu d'ajuster les quantités envoyées ou de revoir le processus de service. Ce type de fonctionnement est efficace lorsqu'il y a une collaboration du milieu et une communication efficace entre chacun des parties.

On encourage les enseignants à retourner les aliments qui n'ont pas été consommés au local du programme de petits déjeuners ou à les redistribuer aux élèves de la classe qui en auraient besoin selon le type d'aliment.

MENU

Si le menu chaud est offert à une partie de la clientèle du club, il est important de remplacer les menus œufs par d'autres menus, en raison du risque d'intoxication alimentaire dans le transport des menus avec des œufs.

Le menu et la charte des quantités individuelles proposés par le Club s'appliquent également à ces types de fonctionnement.

ALLERGIES

Même dans ce type de fonctionnement, il faut être **vigilant** quant aux allergies alimentaires. **Il est donc important :**

- De respecter les méthodes sécuritaires de préparation afin d'éviter la contamination croisée.
- De respecter les mêmes règles quant aux aliments servis aux enfants présentant des allergies alimentaires.
- De bien identifier les sacs destinés aux enfants allergiques.