

Programme de bonne nutrition des élèves

Aliments « prêts à emporter »

Préparation des glacières et des bacs :

- Utilisez une cuisine inspectée dans l'école
- Portez un couvre-visage
- Lavez-vous souvent les mains
- Préparez les aliments en portions dans des sacs ou des contenants individuels
- Lavez les fruits entiers
- Rassemblez les aliments préemballés
- Placez les aliments périssables dans des glacières avec des blocs réfrigérants et les aliments non périssables dans des bacs
- Faites porter les glacières et les bacs dans les classes
- Demandez que les glacières soient rapportées à la cuisine dans les 2 heures

Glacières

- Fruits et légumes en morceaux
- Contenants ou tubes de yogourt
- Cubes ou bâtons de fromage
- Cartons de lait
- Oeufs durs
- Houmous

Bacs

- Fruits entiers
- Coupes de compote de pommes
- Craquelins
- Muffins
- Céréales sèches
- Barres de céréales

Programme de bonne nutrition des élèves

Aliments « prêts à emporter »

Nettoyage :

- Placez les articles restants au réfrigérateur et au garde-manger
 - Les articles périssables qui sont rapportés à la cuisine dans les 2 heures doivent être marqués et réfrigérés
 - Les articles marqués doivent être utilisés le lendemain. Si ces articles ne sont pas utilisés le lendemain, ils doivent être jetés
- Nettoyez et assainissez l'intérieur et l'extérieur des glacières et des bacs

Options de nettoyage et assainissement :

A) Utilisez un lave-vaisselle commercial OU

B) Lavez, rincez et assainissez à la main (p. ex., avec de l'ammonium quaternaire à 200 ppm) OU

C) Nettoyez avec un chiffon et de l'eau chaude savonneuse, essuyez avec un chiffon propre et de l'eau chaude, vaporisez du désinfectant doublement concentré (p. ex., ammonium quaternaire à 400 ppm) et laissez sécher à l'air

Le nettoyage à l'eau avec du savon ou un détergent élimine les microbes et la saleté qui sont sur les surfaces et les objets.

L'assainissement réduit la présence de microbes sur les surfaces ou les objets à un niveau sécuritaire.