

Highgate School : Règlement concernant l'alimentation saine et le bien-manger



À Highgate School, nous tenons à offrir un environnement d'apprentissage sûr et respectueux des différences culturelles. Nous nous efforçons de faire prendre conscience aux élèves de l'importance d'une alimentation de qualité pour leur santé et leur bien-être.

Rôles et responsabilités

Les parents et responsables légaux

- ✓ Nous demandons aux parents/responsables légaux de ne pas donner de nourriture à partager ou à distribuer à l'école, y compris en cas d'anniversaire.
- ✓ Tous les repas sont fournis pendant les classes vertes, il est donc inutile de donner des encas ou autres petites choses à grignoter aux enfants.

La cantine

- ✓ La cantine de Highgate School suit les recommandations du programme « Right Bite » et ne propose que des aliments appartenant aux catégories « verte » ou « ambrée » telles que définies par ce programme, à l'exception des jours « rouges » qui sont prévus par l'école.
- ✓ Le personnel de la cantine veillera à identifier clairement la catégorie des aliments proposés sur le menu ou dans l'appli Qkr!
- ✓ La définition des différentes catégories d'aliments sera diffusée chaque terme dans notre infolettre, sur le site web de l'école et via les applis de communication scolaire.
- ✓ Les nouveautés proposées par la cantine seront annoncées dans l'infolettre et les applis de communication scolaire et leur code couleur sera dûment signalé.
- ✓ La direction de la cantine veillera au respect des règles d'hygiène alimentaire.
- ✓ L'équipe de la cantine s'efforcera de réduire au maximum l'utilisation d'emballages et de proposer le cas échéant des emballages compostables ou recyclables.

Le personnel et la direction de Highgate School

- ✓ L'emploi du temps doit inclure au minimum dix minutes de déjeuner supervisé par jour.
- ✓ Les élèves sont encouragés à apporter une gourde à l'école et ont accès à tout moment à une eau du robinet fraîche et pure.
- ✓ Les menus scolaires lors des occasions spéciales seront inclusifs et tiendront compte des différences culturelles et des allergies.
- ✓ Nous encourageons les élèves à apporter un encas fruit ou légume pour un court moment quotidien de détente cérébrale.
- ✓ Le personnel collaborera avec la cantine et les parents afin de proposer une solution aux élèves qui n'ont pas de nourriture appropriée.
- ✓ Les enseignants s'inspireront du Programme de santé scolaire australien (Australian Health Curriculum) et du Guide du bien-manger australien (Australian Guide to Healthy Eating) pour apprendre aux enfants à faire de bons choix nutritionnels et à manipuler la nourriture dans le respect des règles d'hygiène.
- ✓ Les enseignants parleront en classe des allergies alimentaires et suivront les recommandations du Règlement concernant les allergies et les fruits à coque de Highgate School.
- ✓ Le personnel ne donnera pas de nourriture aux élèves, y compris sucettes, bonbons, gâteaux et biscuits.

Pour plus d'informations consultez <https://healthy-kids.com.au/school-canteens/canteen-guidelines/sa-right-bite> et [Australian Guide to Healthy Eating | Eat For Health](#)

Approuvé par le conseil de gouvernance en septembre 2021, prochaine révision en 2023.

- ✓ Récompenses et célébrations ne tourneront pas autour de la nourriture.
- ✓ Le personnel dissuadera les élèves de partager leur nourriture.
- ✓ Les parents et les élèves seront informés de l'existence de ce règlement au moment de l'inscription ainsi que via le site web de l'école et les applis de communication scolaire.
- ✓ Le personnel encouragera les élèves à adopter le « zéro déchet » en évitant au maximum les emballages.
- ✓ Le personnel donnera l'exemple en consommant des aliments sains.
- ✓ Le personnel et la cantine veilleront à ce qu'il y ait au maximum deux jours « rouges » par terme.
- ✓ Le personnel veillera à ce que les ateliers culinaires encouragent une alimentation saine et une bonne hygiène alimentaire et produisent des résultats « verts » ou « ambrés ».
- ✓ Les ateliers culinaires liés à un contexte culturel spécifique et qui résultent dans la production d'aliments « rouges » devront tenir compte de la limitation à deux jours « rouges » par terme.