AGENCY FOR INTERNATIONAL DEVELOPMENT
WASHINGTON, D. C. 20523

BIBLIOGRAPHIC INPUT SHEET

FOR AID USE ONLY
Batch 70

1. SUBJECT CLASSIFICATION
A. PRIMARY: Education — JD10-0000-0000
B. SECONDARY: Administration

2. TITLE AND SUBTITLE
Le casse-croute scolaire

3. AUTHOR(S)
(101) Brazil. Ministry of Education and Culture

4. DOCUMENT DATE	5. NUMBER OF PAGES	6. ARC NUMBER
1962	39p.	ARC 642.58.S237

7. REFERENCE ORGANIZATION NAME AND ADDRESS
AID/AFR/RTAC; AID/TA/N

8. SUPPLEMENTARY NOTES (*Sponsoring Organization, Publishers, Availability*)
(In Collection: techniques am.,77)
(In English,French,and Spanish. English,45p.: PN-AAE-899; Spanish,47p.: PN-AAE-901)

9. ABSTRACT

10. CONTROL NUMBER	11. PRICE OF DOCUMENT
PN-AAE-900	
12. DESCRIPTORS	**13. PROJECT NUMBER**
Feeding Food services School health Schools	**14. CONTRACT NUMBER** AID/TA/N
	15. TYPE OF DOCUMENT

AID 590-1 (4-74)

TECHNIQUES AMÉRICAINES - 77

LE CASSE-CROUTE SCOLAIRE

Troisième édition

Centre Régional d'Éditions Techniques

Traduction d'une brochure en langue portuguaise intitulée

CARTILHA DA MERENDA ESCOLAR
(School Lunch Booklet)

publiée avec l'autorisation du Ministère de
l'Education et de la Culture
du Brésil

par

Agency for International Development
Washington, D.C.

dans le cadre du programme d'Alimentation de
l'Enfance de l'Alliance pour le Progrès

La présente édition en langue française est publiée par le
Regional Technical Aids Center (R.T.A.C.)

dénommé

Centre Régional d'Editions Techniques (C.R.E.T.)
Paris - France

qui relève du

DEPARTMENT OF STATE
Agency for International Development
Washington D.C.

Pour tous renseignements au sujet des publications C.R.E.T.

s'adresser à la

Mission Américaine de l'A.I.D.
Ambassade des Etats-Unis d'Amérique
(Capitale du pays d'où émane la demande)

INTRODUCTION

Lancé en 1954 par le Gouvernement brésilien, le Programme National du Casse-Croûte Scolaire s'est progressivement développé avec la participation de nombreuses institutions publiques et privées. Il a été financé au moyen de crédits votés par la législature, tant pour l'exécution du programme que pour la formation des cadres spécialisés.

A l'heure actuelle, plus de deux millions d'enfants des écoles primaires bénéficient de ce programme, dont un des principaux objectifs est bien près d'être atteint : celui d'animer toutes les forces vives de la nation en vue d'améliorer le régime alimentaire et la santé de ses enfants.

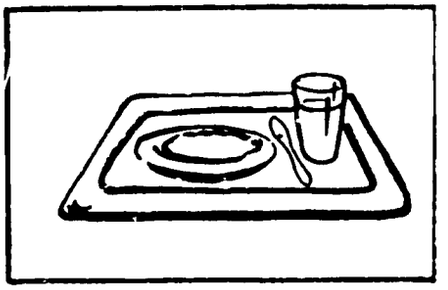
Le succès de ce programme devrait encourager d'autres pays, notamment ceux en voie de développement social et économique, à suivre l'exemple du Brésil.

La brochure originale a paru pour la première fois au Brésil en 1954; elle a été rééditée à plusieurs reprises à des dizaines de milliers d'exemplaires. La présente édition s'adresse aux autorités publiques, parents, éducateurs, spécialistes en nutrition et autres personnes susceptibles de participer à la mise en œuvre d'un programme d'alimentation scolaire dans les pays d'expression française.

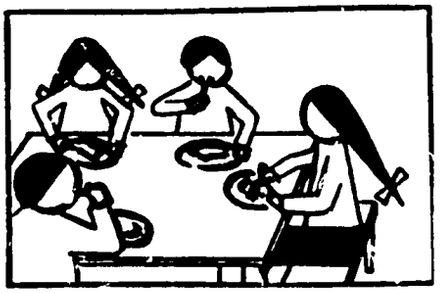
CHAPITRE PREMIER

L'OBJET DU CASSE-CROUTE SCOLAIRE

1 — Le casse-croûte scolaire est un petit repas qui complète ceux que l'enfant prend en famille et qui améliore la valeur nutritive de son régime alimentaire.

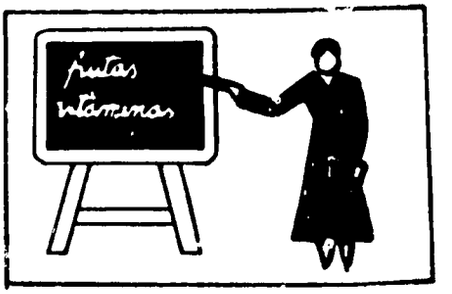


2 — Ce petit repas permet de lutter contre la malnutrition, d'assurer une croissance normale et de conserver la santé et l'énergie de l'enfant, facteurs indispensables aux succès scolaires.



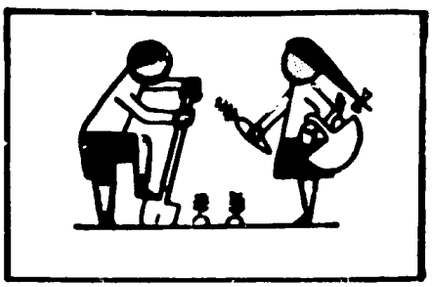
3 — Grâce au casse-croûte scolaire, l'enfant acquiert de bonnes habitudes nutritives, et apprend par expérience l'importance et la valeur des aliments pour sa santé.

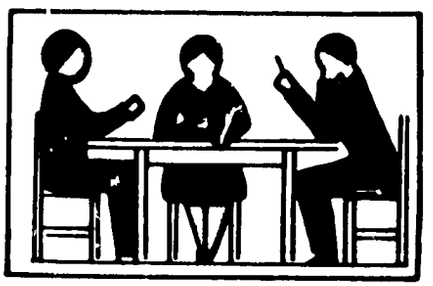
4 — Ce repas sommaire permet de mettre en œuvre des programmes d'enseignement en diététique qui devraient être associés aux autres enseignements donnés en classe.



5 — Le casse-croûte scolaire peut aussi constituer l'élément central de diverses autres activités se rattachant aux problèmes de la santé et de la nutrition, comme par exemple : l'organisation de clubs sanitaires, de groupes de cultivateurs, de coopératives scolaires, etc.

6 — Dans les communautés, la mise en œuvre de programmes de ce genre avive l'intérêt des familles pour une meilleure nutrition de l'enfant.





8 — Le casse-croûte scolaire peut devenir le centre d'activités éducatives et sociales intéressantes pour les élèves, professeurs, parents, services publics et le public en général.

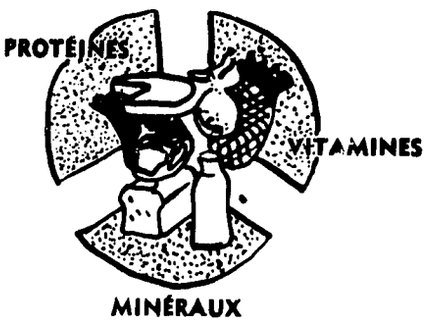
7 — Les bonnes habitudes et les nouvelles connaissances des élèves en matière de nutrition se reflèteront dans leurs foyers, contribuant ainsi à l'amélioration générale de la nutrition dans la communauté.

CHAPITRE II

ALIMENTS POUR LE CASSE-CROUTE SCOLAIRE

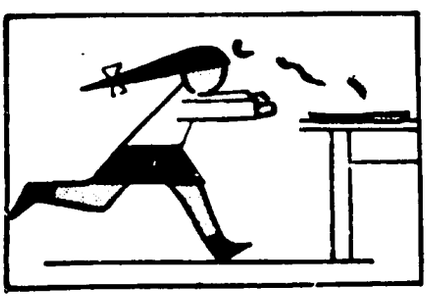
A. — *SELECTION*

1 — La sélection des aliments utilisés pour les casse-croûte scolaires est subordonnée à quatre facteurs principaux : valeur nutritive, coût, saveur, facilité de préparation.



a) *Valeur nutritive.* — Quoiqu'il ne soit qu'un petit repas, le casse-croûte devra consister en aliments de haute valeur nutritive pour lutter contre la malnutrition, assurer la croissance et maintenir les enfants en bonne santé. Les aliments les plus nutritifs sont ceux qui sont riches en protéines, minéraux et vitamines.

b) *Coût.* — En plus de la valeur nutritive, le coût des aliments doit être pris en considération parce que plus le repas est économique plus grand est le nombre d'élèves servis.



c) *Saveur.* — Les produits sélectionnés doivent être bien préparés et agréables au goût afin d'être entièrement consommés et d'éviter ainsi les déchets.

d) *Facilité de préparation.* — Les aliments choisis devront être faciles à préparer et à distribuer car la plupart des écoles n'ont que des installations modestes et des moyens limités à cet effet. D'ailleurs, plus les menus seront simples, moins ils seront coûteux.

B. — *ALIMENTS DE BASE*

1 — Quelques-uns des aliments de base sont :

Le lait (frais ou en poudre, entier ou écrémé) ;

Le fromage (ou fromage blanc) ;

Le pain (pain de blé ou métis, de préférence enrichi de lait, de vitamines, etc.) ;

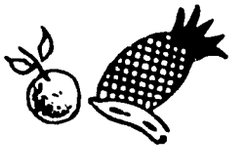
Le beurre (ou la margarine enrichie de vitamine A) ;

Les légumes secs et farines de légumes (haricots de soya ou pois) ;

Les céréales ou farines de céréales (blé, maïs, flocons d'avoine, riz).

Les légumes verts (carottes, tomates, laitues peuvent être utilisés frais ou préparés en jus ou en concentrés) ;

Les noix et les farines de noix (acanarde, noix du Brésil) ;

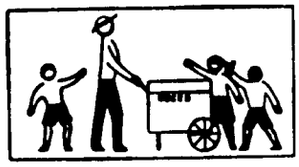


Les fruits (frais, secs, ou sous forme de jus), tels que bananes, oranges, ananas et autres suivant les régions.

2 — Les autres aliments telsque la viande et les œufs, quoique d'une grande valeur nutritive, peuvent rarement être utilisés sur une grande échelle étant donné leur prix élevé. Néanmoins, leur emploi est recommandé, surtout en sandwiches, pour les enfants ayant les moyens d'apporter leur repas de la maison.

3 — Tous ces aliments seront employés dans des préparations appropriées au repas scolaire selon les instructions suivantes :

4 — Les farineux et les confiseries, quoique préférés par les enfants, ne doivent pas être inclus dans les menus scolaires. Leur valeur nutritive réside surtout dans les calories qu'ils produisent et qui sont fournies en quantité suffisante par les repas que les élèves prennent à la maison.



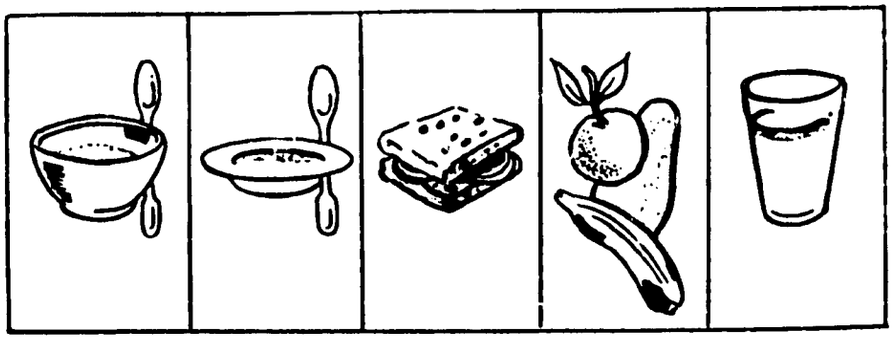
C. — *GENRES DE PRÉPARATION.*

1 — L'école ne devra remplacer ni en entier ni en partie les principaux repas que l'enfant reçoit ordinairement à la maison.

2 — Néanmoins, pour le cas où l'enfant est insuffisamment nourri chez lui, les produits servis dans le repas scolaire devront contenir au moins un tiers de la valeur nutritive requise.

3 — La préparation devra être facile et rapide à faire et à distribuer, afin d'économiser du temps, du combustible et le salaire du personnel auxiliaire.

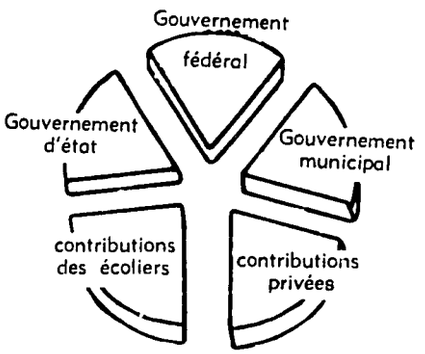
4 — Parmi les préparations qui présentent ces avantages, signalons : les céréales, les gruaux, les soupes concentrées, différentes sortes de sandwiches, biscuits, gâteaux secs, les fruits frais ou secs (dans leur forme naturelle ou en gelées, en confitures et en jus) et des boissons nourrissantes ayant le lait pour base.



CHAPITRE III

FINANCEMENT

1 — L'organisation d'une cantine scolaire est une entreprise coûteuse qui, même dans les pays riches, doit être subventionnée par l'Etat pour être efficace.



2 — Aussi minime que soit le coût unitaire d'un casse-croûte judicieusement établi, la somme totale dépensée par l'école, la commune ou la province s'élève toujours à de gros chiffres.

En plus des dépenses faites pour la nourriture, s'ajoutent celles du combustible, de l'achat du matériel et des ustensiles nécessaires à l'installation et au bon fonctionnement des services et les salaires du personnel auxiliaire.

3 — Pour une bonne gestion de la cantine scolaire, il est indispensable que soient mises en commun les subventions obtenues, tant de l'administration centrale que de l'administration municipale.

4 — Ces subventions en espèces ou en produits alimentaires peuvent être complétées par des contributions volontaires fournies par les élèves, au moyen d'une « caisse scolaire ».

5 — Les organisations privées, les clubs, les sociétés de bienfaisance, les maisons de commerce, les industries et les simples citoyens devront tous être encouragés à participer au programme du casse-croûte scolaire.

6 — A ce propos, des comités locaux peuvent être organisés pour aider les programmes du casse-croûte scolaire. Ces comités seront composés de personnes intéressées et influentes qui organiseront la collecte des fonds soit au moyen de cotisations payées par chaque membre, soit en organisant des campagnes périodiques pour le casse-croûte scolaire, des séances cinémato-

graphiques, des exhibitions et autres manifestations à titre onéreux.

7 — Les contributions occasionnelles sont utiles, notamment pour l'achat d'aliments supplémentaires ou de matériel pour l'installation ou l'amélioration des services.

Les contributions peuvent être faites sous forme d'argent, de produits alimentaires, de matériel d'ameublement, etc.

Le professeur ou le comité d'aide locale indiquera les besoins de l'organisation aux personnes disposées à offrir une contribution.

8 — Dans les écoles communales, les repas doivent être gratuits pour tous les élèves, mais les élèves seront autorisés à apporter leur propre déjeuner s'ils le désirent.

La composition, la sélection et la préparation de ces repas faits au foyer seront suggérés par le maître afin que les parents puissent ainsi bénéficier de son enseignement.

CHAPITRE IV

PERSONNEL

1 — Un des instituteurs sera directement responsable de l'administration et de la surveillance de toutes les fonctions ayant trait au casse-croûte scolaire. Il sera nommé dans ce but par le directeur de l'école. Cet instituteur pourra être aidé par d'autres collègues selon le nombre de sessions et d'élèves dans l'école.

2 — Ces fonctions, qui peuvent être exercées en même temps que les autres tâches d'enseignement devront être rétribuées d'une façon quelconque.

3 — La préparation des aliments sera confiée à un cuisinier qualifié.

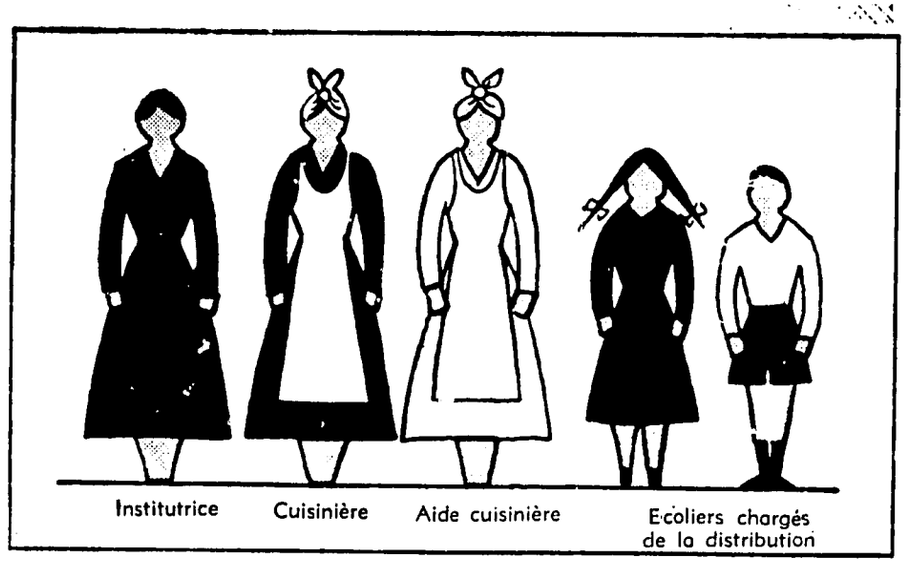
4 — Pour la distribution des repas, il faudra un ou plusieurs assistants.

5 — Les élèves répartis en équipes pourront coopérer à la distribution ou à d'autres travaux.

6 — L'équipe type d'une cantine scolaire se composera donc comme suit :

a) un instituteur,
b) une cuisinière,
c) une aide-cuisinière,
d) les élèves-auxiliaires.

Dans les grandes cantines scolaires, il sera peut-être nécessaire d'avoir plusieurs de ces équipes.



7 — Les attributions des membres de la susdite équipe sont réparties comme suit :

L'instituteur :

a) recevra et examinera les aliments, en contrôlera la quantité et la qualité;

b) communiquera à l'organisme compétent toute irrégularité de poids ou de qualité des provisions reçues;

c) s'assurera que les denrées sont bien rangées et conservées;

d) organisera et contrôlera la réception et l'utilisation des provisions conformément aux prescriptions établies;

e) utilisera les sommes fournies pour le déjeuner scolaire selon les instructions données pour ce projet;

f) achètera, dans la mesure du possible, les denrées supplémentaires au marché local;

g) établira les menus et fixera les quantités d'aliments suivant le nombre de déjeuners prévus;

h) distribuera les provisions à la cuisinière et lui dira comment les préparer;

i) aidera et dirigera la distribution des repas aux heures fixées;

j) surveillera l'hygiène des ustensiles utilisés par les élèves scolaires;

k) surveillera la propreté et l'entretien des ustensiles, du matériel et des installations du service des déjeuners

l) pèsera et mesurera chaque enfant, périodiquement;

m) établira un rapport mensuel sur les activités du programme et l'enverra au représentant local du programme national du repas scolaire;

n) prendra les mesures nécessaires pour que le programme fonctionne selon les instructions établies.

La cuisinière :

a) recevra de l'instituteur les aliments et instructions nécessaires à la préparation des repas;

b) préparera les repas de manière qu'ils soient prêts à l'heure fixée;

c) disposera rationnellement les assiettes et les couverts nécessaires à la distribution du déjeuner;

d) servira la nourriture avec l'aide des auxiliaires;

e) sera responsable de la propreté et de l'entretien du matériel, de la préparation et de la distribution du repas, de l'hygiène, et du bon ordre des locaux où la nourriture est préparée, conservée et distribuée.

L'aide-cuisinière :

— aidera la cuisinière dans ses fonctions.

Les élèves-auxiliaires :

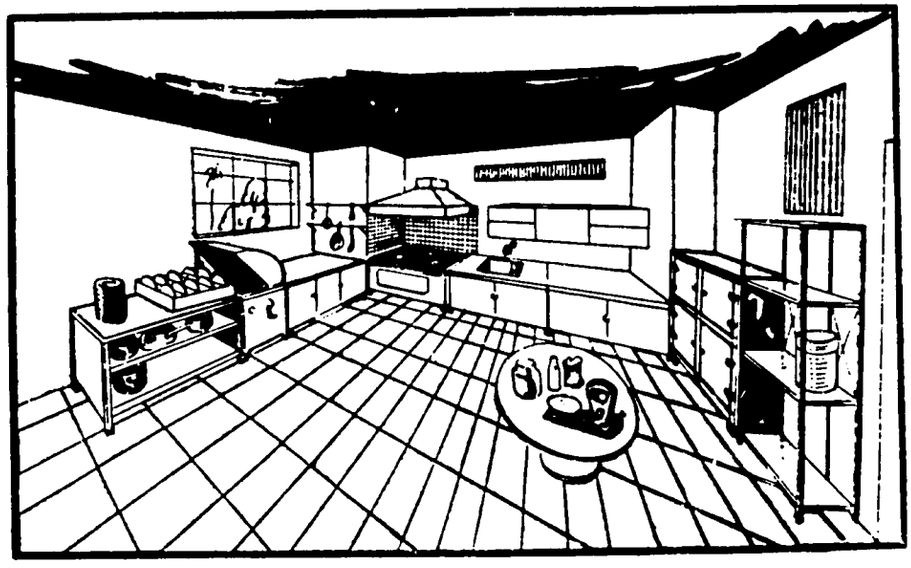
— aideront à la distribution du casse-croûte.

CHAPITRE V

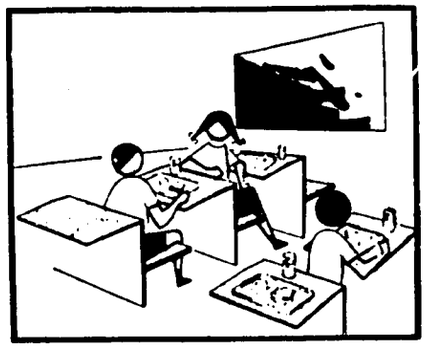
LES INSTALLATIONS

Pour l'organisation d'une cantine scolaire, les installations essentielles sont :

1 — La cuisine (comprenant : un fourneau, une table, un banc, des étagères munies de crochets, des éviers ou des bassines pour laver la vaisselle et des boîtes à ordures). Si l'école n'a pas de cuisine, le casse-croûte scolaire pourra être préparé dans une maison voisine, aux termes d'un marché, en faisant les adaptations nécessaires.

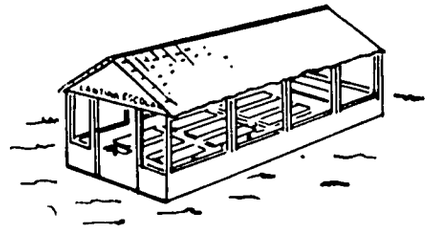


2 — Le garde-manger peut être une pièce de l'école ou un placard bien ventilé.



3 — Les repas seront servis et consommés dans un local convenable, c'est-à-dire dans le réfectoire. Ce local devra être couvert et équipé de tables, de bancs ou de chaises et d'un comptoir de distribution. Si l'école n'a pas de réfectoire, les enfants pourront déjeuner dans leur classe.

En dehors des heures de repas, le réfectoire pourra être utilisé comme préau pour la récréation, les réunions, les projections cinématographiques, représentations théâtrales, etc.



CHAPITRE VI

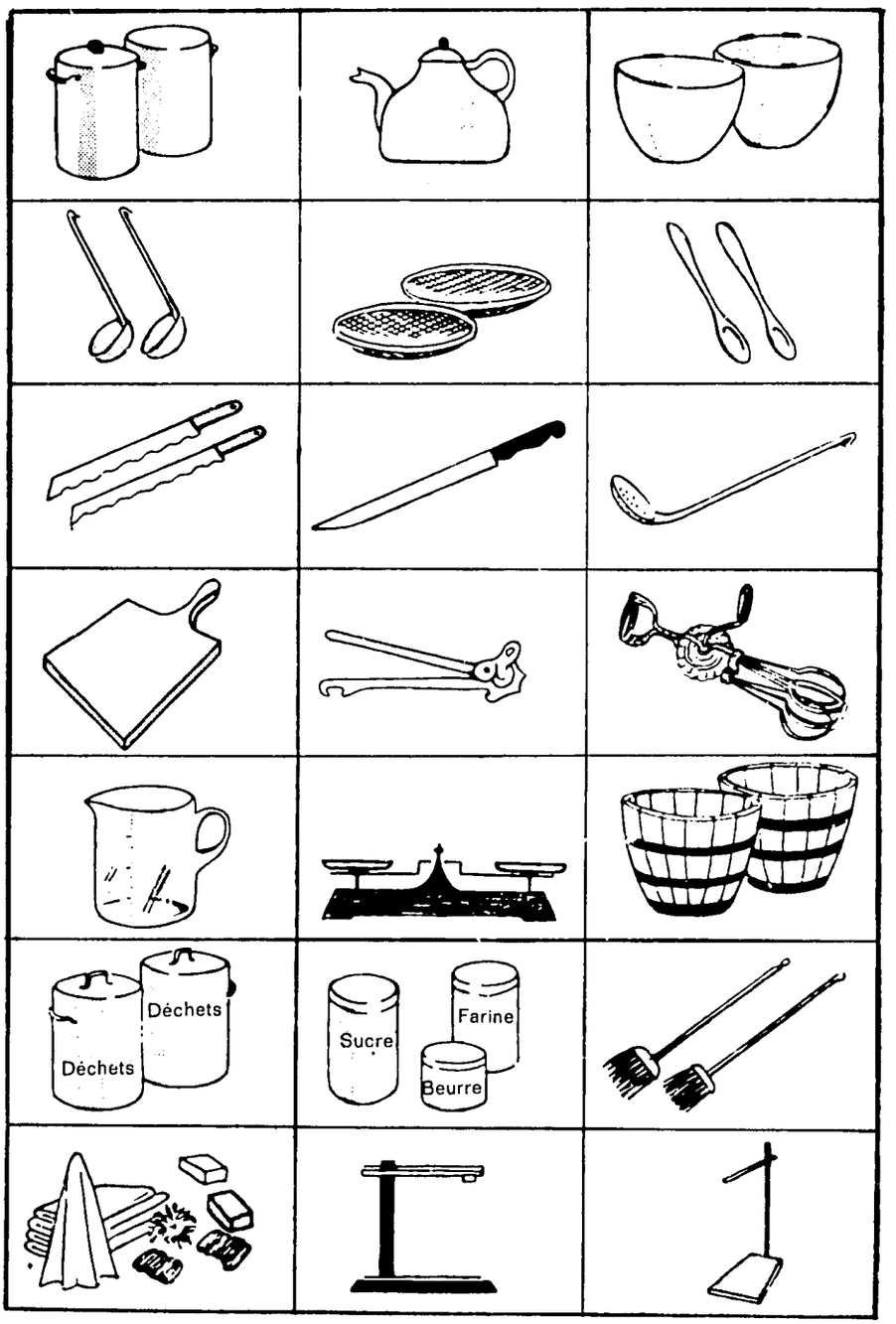
LE MATÉRIEL

1 — Le matériel nécessaire à une cantine scolaire varie selon le nombre d'élèves, l'importance de l'école et ses ressources.

2 — Pour une école de 150 à 200 élèves, l'essentiel se composera de ce qui suit :

Cuisine et garde-manger :

- 2 grandes marmites en aluminium épais d'une capacité de 40 litres chacune;
- 1 bouilloire en aluminium épais, capacité 5 litres;
- 2 jattes émaillées ou en aluminium épais pour diluer le lait en poudre, capacité 20 litres chacune;
- 2 louches aluminium ou acier pour servir la soupe (10 × 10 cm);
- 2 passoires fines;
- 2 cuillers en bois, taille moyenne (40 cm);
- 2 couteaux à pain N° 160 (en dents de scie);
- 1 couteau à fromage;
- 1 écumoire en fer extra solide (10 cm);
- 1 planche à pain (70 × 50 cm);
- 1 ouvre-boîte;
- 1 fouet à œufs;
- 1 tasse pour mesurer;
- 1 balance d'une capacité de 10 kg;
- 2 éviers ou bassines pour laver la vaisselle;
- 2 boîtes à ordures;
- des boîtes avec couvercles pour ranger les produits; le nombre et la capacité des boîtes selon la quantité des produits à mettre en réserve.


Déchets
Déchets
Sucre
Farine
Beurre

Accessoires :

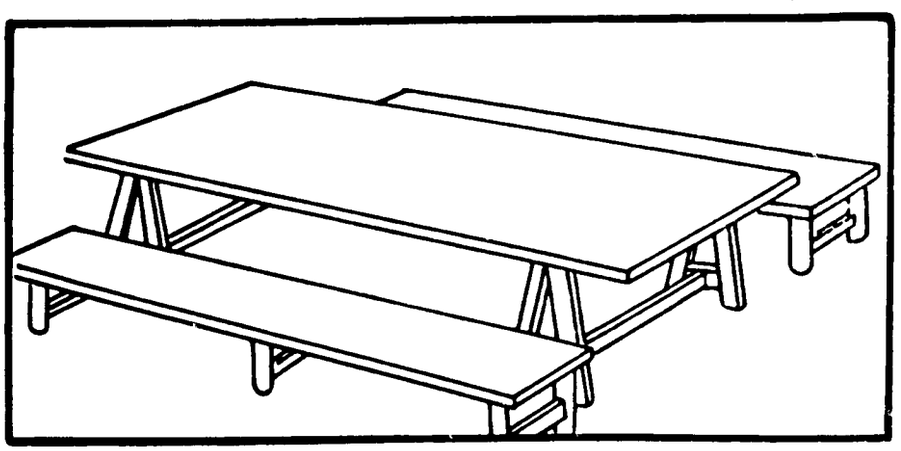
— balais, torchons, lavettes, laine de fer pour récurer, savons, détergents.

Matériel pour peser et mesurer les écoliers :

— 1 balance, 1 toise.

Meubles et équipement :

— 1 fourneau (à bois, à charbon, à essence, à gaz, à huile, ou à électricité) ;
— 1 placard pour les réserves (s'il n'y a pas de garde-manger dans l'école) ;
— des tables avec bancs ou chaises pour servir les repas;
— 1 table de cuisine et un banc;
— 1 table ou un comptoir pour distribuer la nourriture.



Dans les écoles qui ne peuvent actuellement fournir d'assiettes et de couverts, de verres ou de timbales, les élèves devont apporter chaque jour ces objets de chez eux.

Les écoles qui disposent de crédits suffisants peuvent évidemment améliorer l'équipement et ajouter à la liste ci-dessus des réfrigérateurs, machines à laver la vaisselle, à laver les légumes, des autoclaves, mélangeurs malaxeurs, etc.

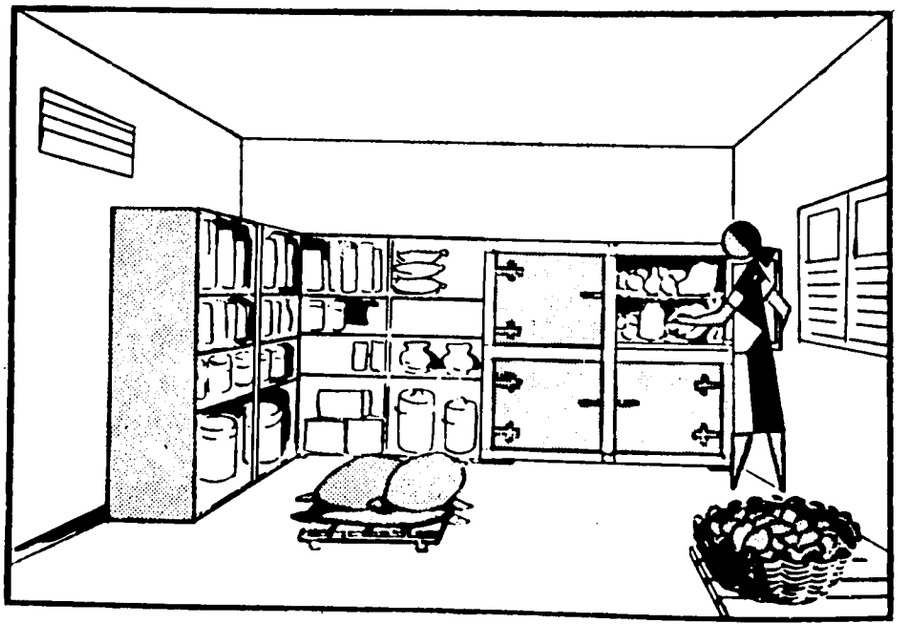
CHAPITRE VII

CONSERVATION DES ALIMENTS

1 — Les aliments doivent être bien conservés pour les préserver de l'altération et les protéger contre les insectes.

2 — Ils peuvent être rangés dans un garde-manger ou dans un placard prévu à cet effet. Ce garde-manger devra, de préférence, se trouver près de l'endroit où la nourriture est préparée.

Seuls les aliments seront serrés dans le garde-manger; les produits et les ustensiles de nettoyage seront rangés ailleurs.



3 — Un bon garde-manger devra être :

a) bien ventilé et bien éclairé (lumière du jour ou lumière artificielle) afin que l'on puisse facilement trouver les produits;

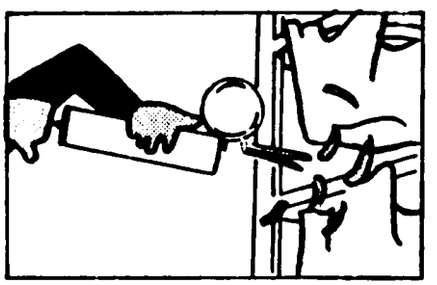
b) sec, frais et protégé contre la chaleur et les rayons de soleil;

c) protégé contre les rats, les insectes et autres animaux nuisibles;

d) muni de portes et de serrures;

e) muni d'étagères garnies de crochets, de récipients résistants pour conserver les aliments.

4 — La meilleure protection contre les animaux et insectes nuisibles est une absolue propreté. On veillera aussi à l'imperméabilité des sols, murs et plafonds, et l'on rangera les denrées dans des récipients convenables.



5 — S'il faut employer des insecticides, il faudra s'efforcer de ne pas contaminer les aliments en les couvrant pendant la pulvérisation.

6 — Les produits toxiques contre les rats et autres animaux nuisibles ne seront pas utilisées afin d'éviter le danger d'un mélange accidentel avec les aliments.

7 — Dans les localités ayant un service de santé publique, on s'assurera la collaboration de ce service pour des pulvérisations de D.D.T. et des dératisations périodiques de l'école.

8 — Certains aliments peuvent devenir impropres à la consommation même lorsqu'ils sont conservés dans les meilleures conditions possibles. Il faut donc faire une soigneuse inspection à intervalles réguliers des denrées en stock. Les dégâts les plus fréquents sont :

a) la contamination par les insectes ou les larves;

b) la moisissure;

c) la rancidité;

d) la pourriture et la fermentation;

Les différences d'apparence, d'odeur et de goût des aliments endommagés indiquent le degré d'altération.

9 — Les sacs ouverts ou déchirés, les boîtes de conserves percées ou bombées, les contenants endommagés doivent être soigneusement examinés.

10 — Toute denrée qui présente des signes d'altération sera retirée du garde-manger pour un examen plus approfondi. L'endroit où elle était rangée sera soigneusement nettoyé afin de prévenir la contamination des autres aliments.

11 — Il y a un délai d'utilisation pour chaque denrée. Par exemple :

12 à 24 mois, pour les fruits et légumes en conserve;

3 à 6 mois pour les farines, céréales (riz, maïs), haricots secs, pois cassés, lait en poudre, fruits secs;

2 semaines pour le beurre et les œufs;

12 heures pour le lait, la viande et le poisson frais;

Ces délais varient suivant le climat, les conditions de conservation, l'emballage.

12 — Pour ranger les denrées, les conseils suivants devraient être suivis dans la mesure du possible :

a) Inscrire la date d'entrée des denrées dans le garde-manger;

b) Stocker ensemble les denrées du même genre;

c) Mettre en avant le stock le plus ancien en date afin de l'utiliser en premier.

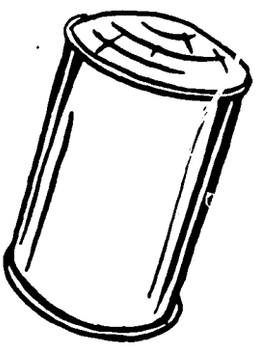
d) ne jamais rien laisser au contact direct du sol ou des murs du garde-manger, mettre les boîtes de conserves, sacs et autres emballages sur des plates-formes. Ceci permettra une meilleure ventilation autour des denrées et facilitera le nettoyage du réduit.

e) le nom du produit sera clairement indiqué sur le récipient. une seule personne aura la clef de la réserve et sera responsable du stock.

Les denrées ordinairement utilisées pour les repas seront rangées de la façon suivante :

SIGNES D'ALTÉRATION DES ALIMENTS

MAUVAISE ODEUR



BOITE GONFLÉE

INFESTATION
PAR LES INSECTES

BOITE
ABIMÉE

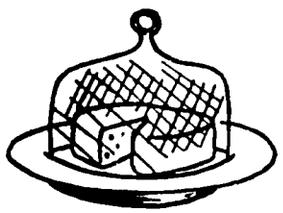
LAIT FRAIS :

Le lait, quel que soit sa provenance, sera bouilli avant d'être distribué.

Après l'ébullition le lait sera mis dans un récipient propre et couvert et consommé aussitôt que possible à moins qu'il n'y ait un réfrigérateur pour le conserver.

LAIT EN POUDRE :

Le lait en poudre sera rangé dans des récipients bien fermés, et dans un endroit frais et sec car il absorbe facilement l'humidité. Exposé à l'air, il devient grumuleux. Après avoir été mélangé avec de l'eau, le lait sera versé dans un récipient couvert et il devra être consommé dès que possible.



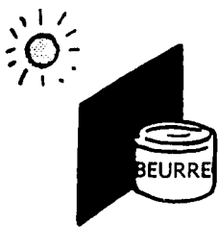
FROMAGE :

Le fromage frais moisit et s'abîme très vite. Dans ce cas, la partie sera coupée et le reste utilisé.

BEURRE :

Le beurre en boîtes sera rangé dans un endroit frais à l'abri du soleil. Les boîtes ouvertes seront refermées aussitôt après usage (car le beurre absorbe facilement les odeurs et rancit très vite) et sera rangé dans le réfrigérateur.

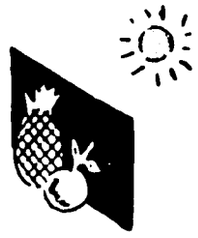
Si l'on ne possède pas de réfrigérateur, on utilisera les boîtes dont le contenu suffit à un jour de consommation.



LES CEREALES, GRAINS ET FARINES :

Seront conservés dans des récipients fermant bien et rangés dans un endroit frais et sec. Le récipient ne sera ouvert qu'au moment de l'emploi et refermé immédiatement après. On utilisera toujours une cuiller propre et sèche pour prendre la farine.

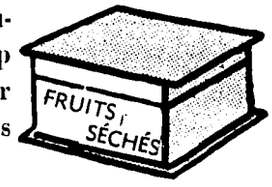
FRUITS FRAIS :



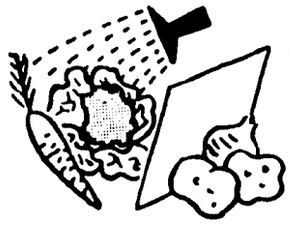
Les fruits frais étant périssables, on les consomme habituellement le jour même, de sorte que la conservation ne présente pas de problème. Ils seront rangés dans un endroit frais bien ventilé et ne seront jamais exposés au soleil. Cette méthode permet de conserver le goût, l'arôme et la consistance des fruits.

FRUITS SECS :

Ils seront rangés dans des boîtes bien obturées, dans un endroit frais, bien ventilé, ni trop sec ni trop humide. Le papier glacé ou le papier d'aluminium qui protège en général ces fruits devra être gardé intact.



LEGUMES FRAIS, SALADES, RACINES ET TUBERCULES :



Les légumes feuillus seront humidifiés et arrosés avec de l'eau pour les maintenir frais. Dans la mesure du possible, les racines seront immergées dans l'eau claire. Les autres légumes, les tubercules et les racines seront rangés dans un endroit sec et ventilé.

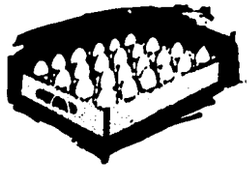
SEL :

Le sel absorbe très vite l'humidité de l'air; il faut donc le conserver dans un récipient hermétiquement scellé.

SUCRE :

Comme le sel, le sucre sera mis dans des bocaux hermétiques, parce qu'il absorbe l'humidité de l'air. Il sera servi avec des ustensiles secs et propres.

LES ŒUFS :



Seront rangés dans des boîtes ou dans de la sciure de bois, le gros bout en bas.

LES CONSERVES EN BOITES :

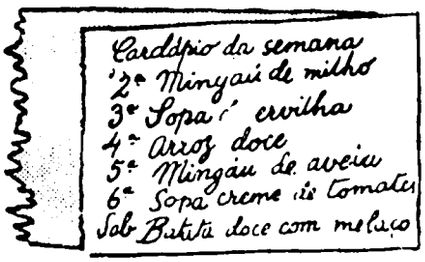
Seront rangées dans un endroit frais et sec.

CHAPITRE VIII

PRÉPARATION DES MENUS

1 — Le maître chargé du repas scolaire établira un plan hebdomadaire pour ses menus. Ce plan tiendra compte des aliments disponibles et des recettes indiquées dans cette brochure.

2 — Le menu journalier peut consister en une ou plusieurs préparations, compte tenu de la valeur nutritive de l'aliment choisi, du prix du ravitaillement, de l'équipement et des possibilités de l'école, etc. En principe, le menu consistera en une préparation de base telle qu'une soupe concentrée aux flocons d'avoine ou une boisson nutritive à base de lait (voir chapitre XII). On ajoutera, si possible, un fruit (banane, orange, anacarde, goyave, etc.).



3 — Il est recommandé de varier les menus autant que possible afin d'éviter la monotonie.

Certains aliments et recettes peuvent être répétés plusieurs fois sans risque de monotonie. Néanmoins, quelle qu'en soit la

saveur, il y a toujours un point de saturation. Il faut donc ouvrir l'œil et noter l'accroissement des restes et déchets.

4 — Pour varier les menus, on tiendra compte des facteurs suivants :

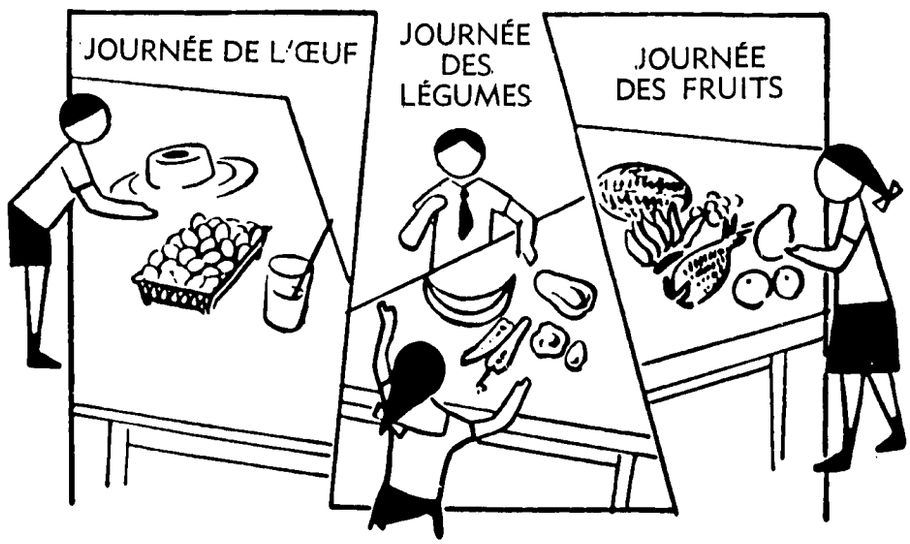
- qualité des aliments;
- genre de préparations (céréales, soupes, sandwiches, etc.);
- consistance (solides, pâteux ou liquides);
- saveur dominante (aliments sucrés ou salés);
- température (plats chauds ou froids).

5 — Le Programme National du casse-croûte scolaire fournit généralement les aliments de base du repas scolaire tels que le lait, les céréales et farines.

Pour améliorer le menu, les professeurs peuvent utiliser les ressources du « fond scolaire », les contributions officielles et les contributions privées (groupes militaires, marchés, etc.).

Les professeurs peuvent aussi solliciter la coopération des parents en instituant une journée du fruit, par exemple, pour laquelle chaque écolier apportera un fruit, qui sera ajouté au menu du déjeuner scolaire.

S'il y a un mélangeur à l'école, on profitera de la journée du fruit pour préparer des boissons à base de lait et de fruits. La journée du légume, la journée de l'œuf pourront aussi être instituées. Les aliments apportés par les enfants seront toujours ajoutés aux aliments de base, ainsi le déjeuner scolaire sera plus riche.



6 — Dans les écoles modèles, le professeur préparera un « tableau journalier du menu scolaire ».

7 — Les recettes indiquées dans cette brochure sont habituellement calculées pour 1, 25, ou 50 élèves. En se basant sur ces chiffres, le professeur chargé d'établir les menus, calculera la quantité d'aliments nécessaires par rapport au nombre d'étudiants servis.

8 — S'il n'y a pas de balance à l'école, les quantités seront évaluées au moyen de mesures pour lesquelles un volume a été préétabli (par exemple : pour 2 kg de sucre, il faut 8 boîtes de 250 grammes).

CHAPITRE IX

PRÉPARATION

1 — La préparation du casse-croûte scolaire est un élément essentiel de la réussite du programme tout entier.

2 — Les aliments seront préparés dans les meilleures conditions sanitaires conformément aux instructions figurant dans chaque tableau et selon les normes techniques applicables au genre de préparation choisie.

3 — La cuisinière devra être capable d'exécuter les instructions contenues dans le tableau des préparations. S'il n'est pas possible d'engager pour ce poste une personne sachant lire et écrire, le professeur donnera oralement les instructions et s'assurera qu'elles sont exécutées.

4 — Le combustible employé pour la préparation du casse-croûte scolaire varie selon les possibilités locales. Lorsqu'il s'agit de charbon ou de bois, il faudra le ranger dans un endroit sec réservé à cet usage. Si c'est une substance inflammable il faudra la mettre hors de la portée des enfants et loin des classes et des salles de conférences.

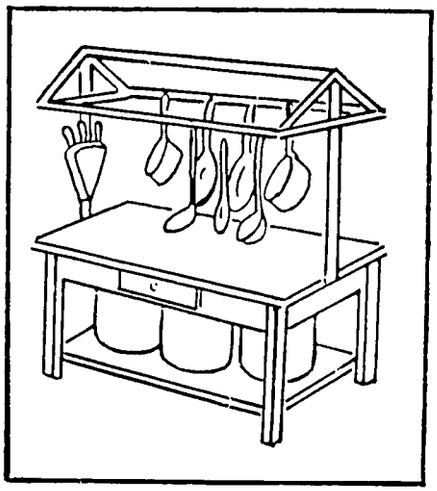
5 — La cuisinière sera responsable de la présentation agréable et du goût des mets et elle ne devra pas oublier que les

aliments doivent être servis aux températures voulues.

6 — Les locaux où sont préparés la nourriture ainsi que les ustensiles de cuisine seront maintenus dans des conditions rigoureuses de propreté et d'ordre.

7 — Les ustensiles de cuisine seront rangés dans des endroits appropriés et accessibles à la cuisinière selon les instructions suivantes :

— les poêles et marmites seront rangées sur une étagère sous la table de cuisine;

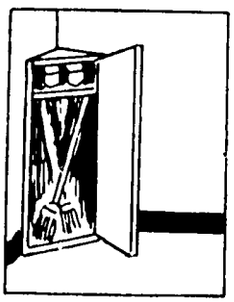


— les écumoires, louches, passoires, petites casseroles peuvent être accrochées sur un râtelier, par des crochets, au-dessus de la table de cuisine;

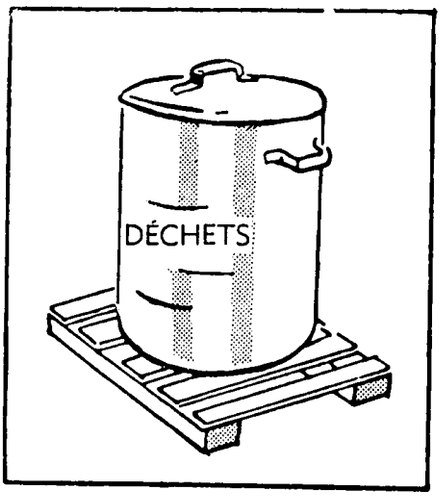
— les couteaux seront rangés dans des casiers protégeant les lames;

— les petits ustensiles comme les ouvre-boîtes et tire-bouchons seront rangés dans un petit tiroir de la table de cuisine.

— les insecticides et les produits de nettoyage devront être rangés loin des ustensiles de cuisine, de préférence dans un coin de la pièce ou dans un placard fermé.



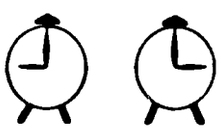
8 — La boîte à ordures sera toujours couverte et posée sur une petite plate-forme en bois, ce qui facilitera le nettoyage des endroits contigus.



CHAPITRE X

DISTRIBUTION

A. — *Horaire :*



1 — L'horaire pour la distribution du casse-croûte sera réglé selon l'horaire des activités de l'école et les habitudes alimentaires de la région.

Ce petit repas sera habituellement servi au milieu de la période d'études, matins ou après-midis, environ deux heures avant ou après l'heure habituelle du déjeuner des enfants.

2 — Dans la matinée, le casse-croûte ne sera pas servi trop longtemps (60 à 90 minutes) après l'arrivée des élèves en classe, parce que beaucoup d'entre eux partent de la maison l'estomac vide ou ont eu un petit déjeuner insuffisant.

3 — Si possible, les casse-croûte ne seront pas précédés d'une récréation. Les activités récréatives avant le repas peuvent surexciter les enfants et déranger leur digestion. D'autre part, l'attrait de la récréation peut pousser les enfants à avaler trop vite leur repas. Pour cette raison, le professeur veillera à ce que le repas soit pris sans hâte.

4 — Il serait bon que le casse-croûte scolaire soit précédé d'une période calme et suivi d'un moment de détente.

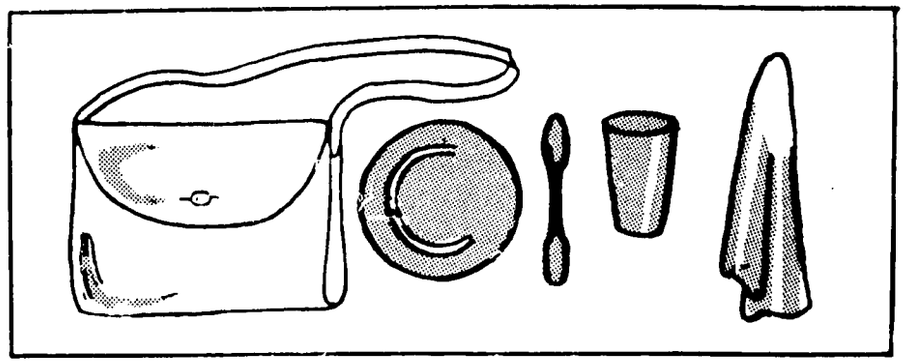
B. — *Méthode de distribution :*

1 — A l'heure fixée, les aliments seront portés sur les tables dans le récipient dans lequel ils ont été préparés.

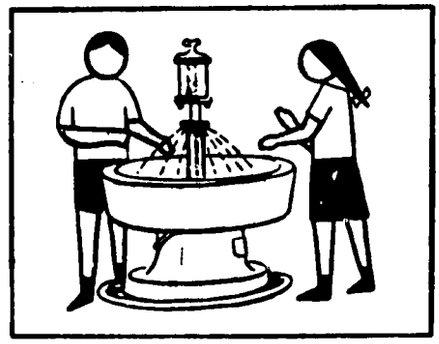
2 — La nourriture sera disposée sur les tables de manière que le service soit facile et rapide.

3 — Près de chaque récipient, une personne sera chargée de servir une portion bien déterminée à chaque élève.

4 — Dans les écoles qui ne sont pas équipées pour la distribution du casse-croûte scolaire, chaque enfant apportera dans un sac de toile (voir dessin) une assiette creuse ou un bol, une cuiller à dessert, de préférence en aluminium, une timbale en aluminium, une serviette.



5 — Lorsque sonnera la cloche pour le déjeuner, les enfants prendront leur sac, se laveront les mains et se mettront en rang pour la distribution.



6 — Les enfants devront se laver les mains avant les repas. S'il n'y a pas l'eau courante, l'on disposera des bassines, des brocs, du savon et des serviettes ainsi qu'une autre bassine pour les eaux usées. On désignera un ou plusieurs élèves pour verser l'eau à l'aide d'un broc sur les mains de leurs compagnons, qui se mettront en rang en attendant leur tour.

7 — Après avoir reçu leur part de nourriture, les élèves retourneront à leur pupitre ou prendront place aux tables de réfectoire où chacun aura une place assignée.

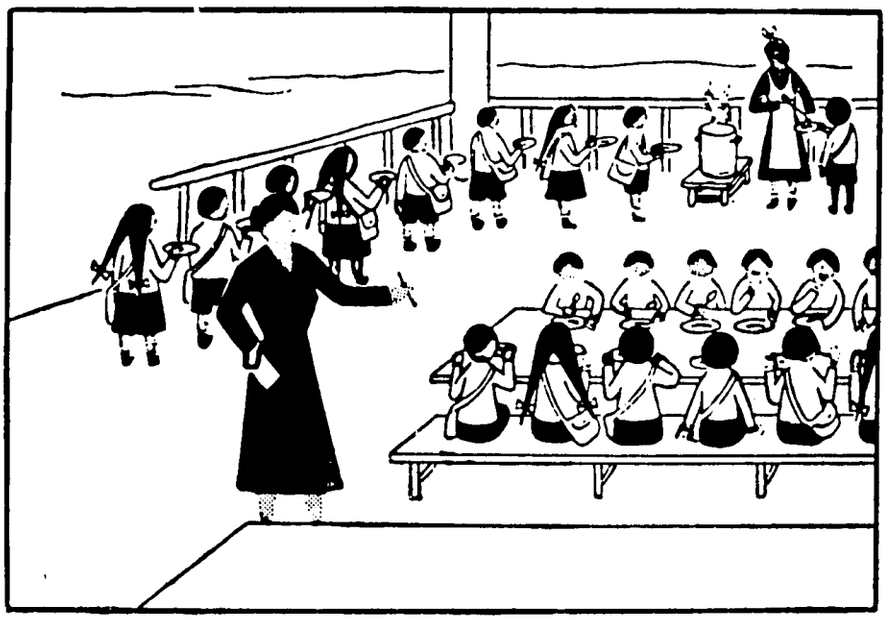
8 — Les repas seront surveillés par les maîtres; les élèves qui manquent d'appétit seront notés et l'on recherchera plus tard les causes de ce manque d'appétit.

9 — Les élèves qui ne terminent pas leur assiette et ceux qui récidivent seront notés sous la rubrique « Remarques » dans le rapport.

10 — Les maîtres profiteront du casse-croûte scolaire pour enseigner de bonnes manières de table.

11 — D'autres enseignements ayant un rapport quelconque avec la santé et la nutrition seront donnés au moment du repas.

12 — Les élèves qui veulent une seconde portion seront servis dans la mesure du possible.



13 — Lorsque les élèves ont terminé leur repas ils doivent se lever et se rendre à l'endroit où sont lavés leurs couverts.

14 — Dans les écoles qui ne disposent pas d'eau courante, on établira un centre de lavage avec un seau à ordures, une bas-

sine d'eau chaude savonneuse, et une bassine d'eau chaude claire.

Ces récipients seront disposés sur des caisses, des tabourets ou des tréteaux, dans la cour de l'école, près de l'endroit où le casse-croûte scolaire a été distribué.

La hauteur de ces plates-formes sera calculée de façon que la personne chargée de ce travail n'ait pas à se pencher. Entre chaque récipient, on laissera suffisamment d'espace (environ un mètre) pour faciliter les mouvements des personnes chargées du lavage de la vaisselle et pour leur permettre de se passer les objets sans se déplacer.

15 — Les récipients d'eau chaude seront entourés d'une barrière de bois pour que les enfants ne puissent se salir ou se brûler.

16 — Arrivé au centre de lavage (en rang si nécessaire), chaque élève donnera son couvert à l'écolier préposé à la boîte à ordures.

17 — Celui-ci raclera les déchets avec une petite brosse au-dessus de la boîte à ordures et passera le couvert à la cuisinière ou à son aide qui sera à ses côtés près de la bassine remplie d'eau savonneuse.

18 — La cuisinière recevra les couverts sales, les lavera rapidement à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une lavette puis les passera à son aide qui se tiendra debout derrière la bassine d'eau chaude claire.

19 — L'aide plongera les ustensiles dans cette eau, les rincera avec une éponge et les passera à l'élève-auxiliaire à ses côtés.

20 — Cet élève-auxiliaire essuiera les plats avec un torchon (120 × 60 cm) qui sera épais et absorbant, et les passera à leur propriétaire qui, entre-temps, aura avancé pour se trouver devant l'élève-auxiliaire.

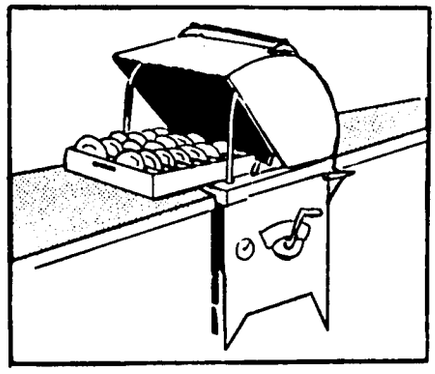
Selon le nombre d'élèves, il faudra utiliser un ou plusieurs torchons par jour.

21 — Ensuite l'élève rangera son couvert dans son sac.

22 — L'eau de vaisselle sera remplacée aussi souvent qu'il le faudra par de l'eau propre. Il y aura donc des bidons d'eau propre et chaude près des bassines.

23 — Ce travail de lavage de vaisselle doit être coordonné et exécuté aussi rapidement que possible. Le but n'est pas de réutiliser les couverts tels quels, mais de permettre aux élèves de les rapporter chez eux pour un lavage plus complet. Ceci sera constamment signalé aux parents.

24 — Dans les écoles qui possèdent des comptoirs de distribution, l'eau courante, des éviers et d'autres installations sanitaires, ces opérations seront exécutées dans de meilleures conditions, mais la séquence indiquée ci-dessus doit toujours être suivie.



CHAPITRE XI

CONTROLE

1 — L'exécution du programme du casse-croûte scolaire sera soumise à un contrôle financier, sanitaire et technique de façon à en garantir l'efficacité.

2 — *Contrôle financier :*

a) L'instituteur responsable exercera un contrôle strict, non seulement sur les dépenses concernant la nourriture,

mais aussi sur celles afférentes au combustible et autres articles. Des conclusions utiles peuvent être tirées de l'examen des comptes et graphiques de contrôle bien tenus.

b) Ces graphiques seront rangés dans des classeurs appropriés et toujours disponibles pour une inspection éventuelle.

c) Une copie des graphiques sera envoyée au représentant régional du Programme National Scolaire.

d) Un rapport succinct sera soumis chaque trimestre sur les activités du programme du casse-croûte scolaire pendant cette période. Il signalera les suggestions, les demandes et les doléances. Les réactions favorables ou défavorables des élèves ainsi que l'effet des repas sur leur santé, leur assiduité, et leur attention en classe.

e) Tout retard ou carence dans la soumission de ces documents peut entraîner une suspension de l'approvisionnement des aliments fournis à l'école.

3 — *Contrôle sanitaire :*

a) Le personnel chargé du casse-croûte scolaire maintiendra des conditions d'hygiène très strictes dans chaque phase de leurs activités ainsi qu'on l'a dit plus haut.

b) L'instituteur responsable inspectera quotidiennement toutes les installations du service pour vérifier les conditions de propreté et d'ordre.

c) Tous les ustensiles employés pour la préparation et la distribution du casse-croûte scolaire seront soigneusement nettoyés après usage. Les torchons seront lavés quotidiennement ou remplacés par des torchons propres.

d) Une propreté rigoureuse est exigée de toute personne associée au programme du casse-croûte scolaire.

Voici quelques règles d'hygiène qui seront recommandées au personnel :

— Le port de vêtements impeccablement propres en toutes circonstances.

— Le port d'un tablier et d'un bonnet ou d'un filet sur les cheveux pendant les heures de service.

— Lavage fréquent des mains, ongles coupés et propres.

— Le personel grippé, enrhumé ou atteint d'une maladie infectieuse, ne travaillera pas.

— Ne pas parler ni tousser au-dessus des aliments.

e) Dans la mesure du possible, le personnel affecté au casse-croûte scolaire sera soumis à des examens médicaux périodiques.

3 — *Contrôle technique :*

a) On pourra juger de l'efficacité du casse-croûte scolaire par l'importance des restes. Ce facteur donne une idée précise de la valeur du programme, de son organisation et de son exécution. Le nombre de refus de consommer et de répétitions observés indique si les menus sont bien choisis ou préparés. Ce contrôle sera inclus dans le rapport sous la rubrique « remarques ».

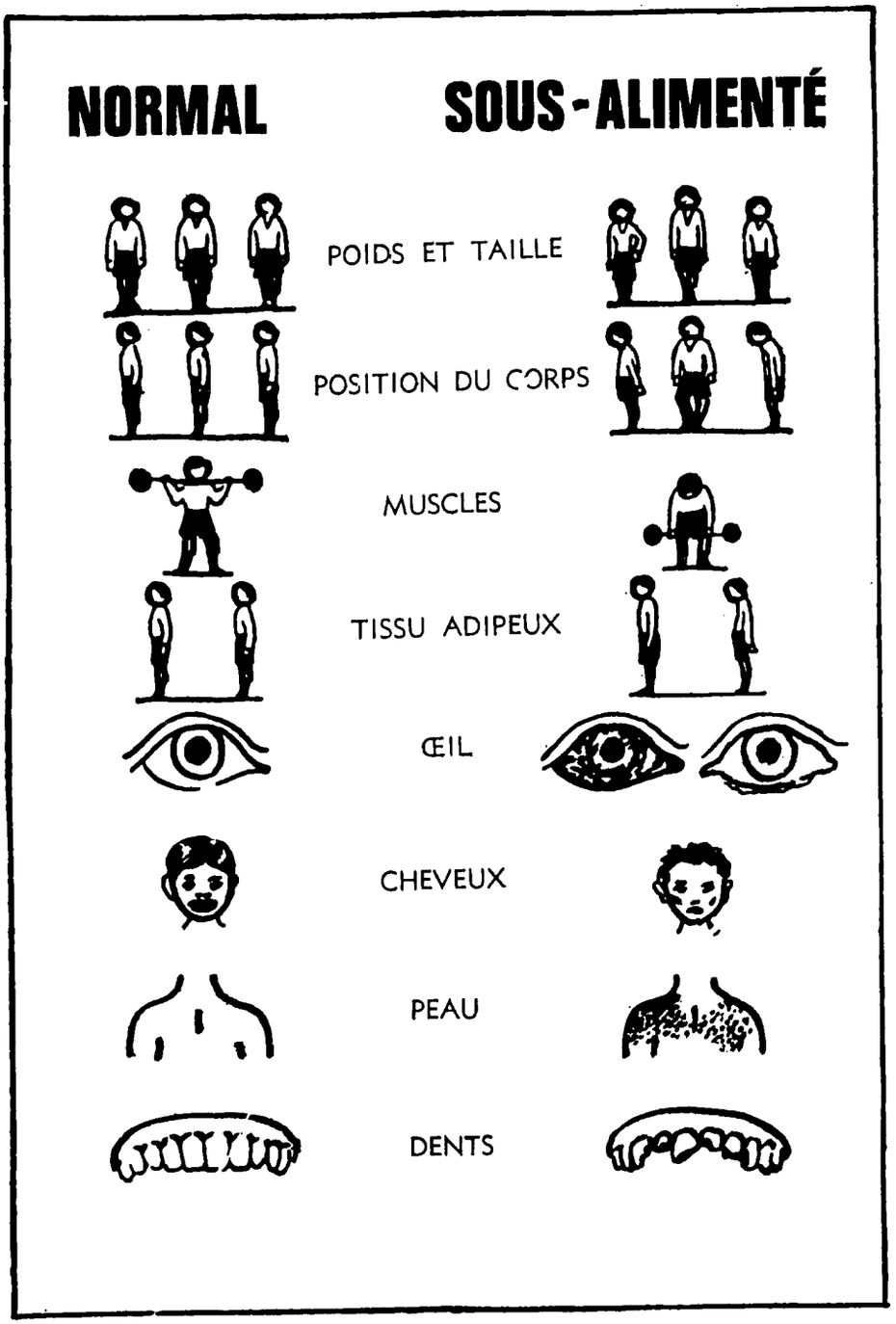
b) L'influence sur la santé des enfants et les effets bénéfiques du repas scolaire peuvent être déterminés par :

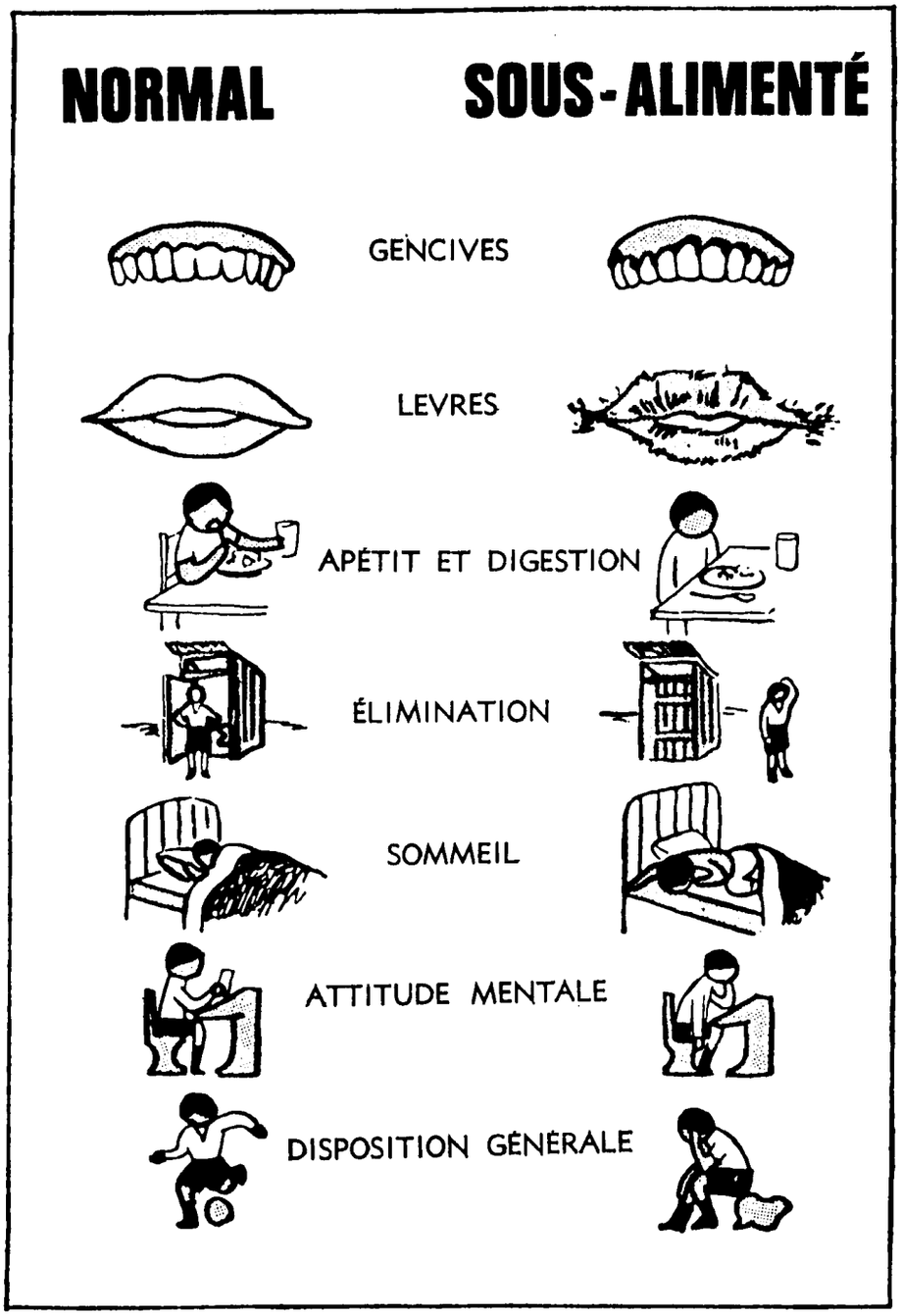
— les courbes de poids et de taille de l'enfant;

— l'assiduité des écoliers;

— le progrès dans les études;

— les changements de l'apparence générale.


NORMAL
SOUS-ALIMENTÉ
POIDS ET TAILLE
POSITION DU CORPS
MUSCLES
TISSU ADIPEUX
ŒIL
CHEVEUX
PEAU
DENTS


NORMAL
SOUS-ALIMENTÉ
GENCIVES
LEVRES
APÉTIT ET DIGESTION
ÉLIMINATION
SOMMEIL
ATTITUDE MENTALE
DISPOSITION GÉNÉRALE

PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES D'UN ENFANT BIEN PORTANT :

— *Poids et taille :* dans les limites indiquées pour son âge.

— *Corps :* proportionnellement développé, colonne vertébrale droite sans déviation latérale ni déjettement excessif, jambes et bras droits.

— *Position du corps :* bien droit, le ventre plat (pas de ventre rond). Tête haute, l'omoplate n'est pas apparente.

— *Muscles :* fermes et bien développés.

— *Graisse :* modérément distribuée.

— *Yeux :* vifs et brillants sans rougeurs ni taches.

— *Cheveux :* soyeux, uniformes et résistants.

CHAPITRE XII

INSTRUCTIONS POUR DÉTERMINER LE POIDS ET LA TAILLE

1 — Les enfants seront pesés chaque mois toujours à la même heure et leur taille sera mesurée trois fois par an. La première fois, au début de l'année scolaire, la deuxième fois avant les vacances de Noël, la troisième fois avant les grandes vacances.

2 — Pour la pesée, les enfants porteront un strict minimum de vêtements, pas de chaussures, les poches seront vidées.

3 — Avant de commencer son travail, le maître chargé de la pesée vérifiera le bon fonctionnement de la balance et de la toise. Ces instruments seront placés dans un endroit d'accès facile.

4 — Près de cet équipement, il y aura une table et des chaises ou un banc. Un autre maître ou un assistant s'assiéra pour enregistrer le résultat sur des cartes.

5 — Lorsque tout sera prêt, les élèves seront appelés d'après leur carte et ils se mettront en rang.

6 — Lorsque la file est organisée selon l'ordre des cartes, on fera de nouveau l'appel des écoliers. Cette fois ils iront un par un à l'endroit où ils seront mesurés et pesés. L'assistant inscrira les résultats sur les cartes respectives.

7 — Lorsqu'ils passeront sous la toise, les enfants se tiendront bien droit, c'est-à-dire les pieds joints, la tête haute,

l'œil fixé au loin. Les talons seront joints aussi près que possible de la toise.

8 — A la fin de ces opérations, le maître responsable du déjeuner scolaire examinera chaque carte, complétera le graphique, interprétera les résultats.

9 — Lorsque les cartes seront prêtes, elles seront envoyées aux parents ou aux gardiens de l'enfant, pour leur information personnelle. Le cas échéant, la carte contiendra des explications ou des remarques. Par exemple : si un élève a perdu du poids de manière anormale, ce fait sera signalé à la famille qui devra prendre les mesures nécessaires, incluant une visite médicale.

10 — Les parents ou gardiens signeront les cartes qui seront retournées à l'école où elles seront gardées et classées aux fins d'examen ou d'une inspection à tout moment.