

Questionnaire – Agents de conformité
Informations générales

Bonjour, ce message s'adresse aux agents de conformité de vos bureaux coordonnateurs pour les inviter à répondre au questionnaire accessible sur internet en suivant le lien suivant.

Le sondage est sous la responsabilité de l'équipe d'Extenso, Université de Montréal, qui vous remercie à l'avance de votre collaboration essentielle à la réalisation de cette étude qui se déroule déjà dans 106 services de garde de plus de 50 enfants du Québec. Le projet s'intéresse à l'offre alimentaire faite aux enfants québécois de 2 à 5 ans et souhaite rejoindre les milieux de garde familiaux.

L'objectif principal de ce questionnaire est de documenter les besoins des responsables de services de garde en milieu familial à l'égard de l'alimentation et de la nutrition des petits selon les perceptions des agents de conformité. Les résultats de ce sondage serviront à développer des ressources gratuites qui seront hébergées sur le site du projet soit www.nospetitsmangeurs.org.

En tant qu'agents de conformité, vous connaissez mieux que quiconque les besoins des services de garde familiaux. Le temps approximatif pour répondre à l'ensemble du questionnaire est de ... minutes. Les informations seront traitées de manière confidentielle et anonyme.

Directives :

- Répondez à toutes les questions au meilleur de vos connaissances.
- Assurez-vous de répondre à chaque question, sachez qu'il n'y a pas de bonnes ou de mauvaises réponses.
- Vous devez remplir ce questionnaire individuellement. Vous ne devez pas tenir compte de l'opinion ou du comportement de vos collègues de travail.

En tout temps, ces personnes pourront répondre à vos questions :

Élodie Gelin, nutritionniste : (514) 343-6111 poste 40890

Philippe Grand, nutritionniste : (514) 343-6111 poste 40892

Section réservée à l'administration	
N° de dossier :	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Date de réception :	/ /
	Jour / Mois / Année

Note : le genre féminin est utilisé dans tout le questionnaire sans aucune discrimination.

Le projet *Offres et pratiques alimentaires revues dans les services de garde du Québec* est financé par la Société de gestion du Fonds pour la promotion des saines habitudes de vie et par l'Agence de la santé publique du Canada.

Extenso - Département de Nutrition, Université de Montréal

1- Comment percevez-vous les besoins des services de garde en milieu familial en lien avec le développement de menu?

Selon moi, ils auraient besoin de conseils pour...		<i>Inutile</i>	<i>Plus ou moins utile</i>	<i>Utile</i>	<i>Je ne sais pas</i>
A	équilibrer le menu pour répondre aux besoins nutritionnels des petits	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉
B	varier l'offre alimentaire au menu	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉
C	adapter le menu aux croyances religieuses	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉
D	adapter le menu aux allergies	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉

2- Selon vous, quels outils seraient utiles aux responsables des services de garde en milieu familial en lien avec une production efficace de repas et de collations?

		<i>Inutile</i>	<i>Plus ou moins utile</i>	<i>Utile</i>	<i>Je ne sais pas</i>
A	Connaître les techniques culinaires de base permettant une cuisine santé	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉
B	Savoir mieux organiser sa production de repas	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉
C	Savoir gérer la cuisine pour éviter les risques d'accidents	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉
D	Savoir gérer la cuisine pour éviter les risques d'intoxications alimentaires	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉
E	Connaître l'équipement de base pour être efficace en cuisine	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉

3- Serait-il utile de préciser des critères d'achats d'aliments prêt-à-servir du commerce (ex., quantité de protéines, quantité de sel, type de gras) afin de guider les responsables des services de garde en milieu familial vers des choix d'aliments sains lorsqu'ils doivent acheter ces produits?

A	Aliments à servir pour remplacer le déjeuner	Oui <input type="checkbox"/> ₁	Non <input type="checkbox"/> ₂	Je ne sais pas <input type="checkbox"/> ₉
B	Aliments à servir pour compléter le déjeuner	Oui <input type="checkbox"/> ₁	Non <input type="checkbox"/> ₂	Je ne sais pas <input type="checkbox"/> ₉
C	Aliments à servir pour remplacer le repas du midi	Oui <input type="checkbox"/> ₁	Non <input type="checkbox"/> ₂	Je ne sais pas <input type="checkbox"/> ₉
D	Aliments à servir pour compléter le repas du midi	Oui <input type="checkbox"/> ₁	Non <input type="checkbox"/> ₂	Je ne sais pas <input type="checkbox"/> ₉
E	Aliments à servir aux collations	Oui <input type="checkbox"/> ₁	Non <input type="checkbox"/> ₂	Je ne sais pas <input type="checkbox"/> ₉

4- Serait-il utile de développer des outils présentant les aliments incontournables à avoir en service de garde en milieu familial pour ...

A	garnir un garde-manger de base	Oui <input type="checkbox"/> ₁	Non <input type="checkbox"/> ₂	Je ne sais pas <input type="checkbox"/> ₉
B	garnir un réfrigérateur de base	Oui <input type="checkbox"/> ₁	Non <input type="checkbox"/> ₂	Je ne sais pas <input type="checkbox"/> ₉
C	garnir un congélateur de base	Oui <input type="checkbox"/> ₁	Non <input type="checkbox"/> ₂	Je ne sais pas <input type="checkbox"/> ₉
D	préparer un menu en cas de panne d'électricité	Oui <input type="checkbox"/> ₁	Non <input type="checkbox"/> ₂	Je ne sais pas <input type="checkbox"/> ₉
E	préparer un menu du midi en situation imprévue	Oui <input type="checkbox"/> ₁	Non <input type="checkbox"/> ₂	Je ne sais pas <input type="checkbox"/> ₉


5- Lors de vos visites de conformité, avez-vous déjà entendu les commentaires suivants?


		<i>Oui</i>	<i>Non</i>
A	Le sucre rend les enfants hyperactifs.	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂
B	Si un enfant refuse de manger un aliment, il est mieux de ne plus lui offrir celui-ci.	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂
C	Les jus de fruits peuvent abîmer les dents.	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂
D	Il est préférable de ne rien boire durant les repas.	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂
E	Le pain, les pâtes et les patates font engraisser.	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂
F	Les enfants plus ronds devraient déjà suivre un régime amaigrissant.	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂
G	Une banane de grosseur moyenne remplace un steak.	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂
H	Un enfant constipé ne devrait pas manger de fromage.	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂
J	Boire du lait favorise la production excessive de mucus, de sécrétion.	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂
K	La valeur nutritive de la boisson de soya enrichie est identique à celle du lait de vache.	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂

6- Selon vous les pratiques alimentaires suivantes sont-elles susceptibles d'être rencontrées en service de garde en milieu familial?

	<i>Oui</i>	<i>Non</i>	<i>Je ne sais pas</i>
A Restreindre les aliments favoris lorsqu'ils sont offerts aux repas/collations	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉
B Restreindre les aliments riches en gras lorsqu'ils sont offerts aux enfants	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉
C Obliger un enfant à finir son plat principal avant d'avoir un dessert	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉
E Être particulièrement attentif pour s'assurer que les enfants mangent suffisamment	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉
F Demander aux enfants leur niveau de faim avant de les servir	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉
G Parler positivement des aliments que les enfants mangent pendant les repas/collations	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉
H À l'exception des poupons, nourrir les enfants à la cuillère pour s'assurer qu'ils mangent leur repas/collation	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉
I Aider les enfants qui en ont besoin à manger (ex : couper les aliments en plus petits morceaux)	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉
J Respecter les habitudes alimentaires des enfants d'origine ethnique différente	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉
K Respecter les préférences alimentaires des enfants sans insister pour qu'ils mangent des aliments qu'ils n'aiment pas	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉
L Préparer un mets différent pour un enfant qui n'aime pas le repas au menu	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₃	<input type="radio"/> ₉

7- Nous sommes à la recherche de milieux exemplaires se démarquant des autres du point de vue de l'alimentation (qualité du menu, approche novatrice, implication des enfants, activités en lien avec l'alimentation, etc.) Êtes-vous en mesure d'identifier un service de garde familial que vous avez visité et que vous jugez exemplaire?

Oui ₁  Svp préciser le service de garde _____

 Croyez-vous que ce service de garde serait ouvert à l'idée de recevoir la visite de notre équipe? Oui _A Non _B

Non ₂

8- Croyez-vous que les responsables des services de garde en milieu familial ont besoin d'améliorer leurs connaissances sur les sujets suivants en lien avec l'alimentation de la petite enfance?

		<i>Oui</i>	<i>Non</i>	<i>Je ne sais pas</i>
A	Le développement du goût chez les enfants	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₉
B	L'introduction des aliments complémentaires	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₉
C	Les troubles de l'alimentation chez les enfants (ex : anorexie, glotonnerie)	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₉
D	Les difficultés en alimentation associées au comportement des enfants (ex : refus de manger, caprice)	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₉
E	Les maladies en lien avec l'alimentation (ex : maladie coéliquaue)	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₉
F	L'alimentation et les enfants diabétiques	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₉
G	L'alimentation et les enfants trisomiques	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₉
H	L'alimentation et les enfants déficients mentaux	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₉
I	L'obésité infantile	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₉
J	Les allergies et les intolérances alimentaires	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₉
K	L'hygiène et la salubrité	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₉
L	La grosseur des portions pour un enfant de moins de 5 ans	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₉
M	La constipation chez l'enfant	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₉
N	La pauvreté alimentaire et les conséquences	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₉
Q	Des bonnes sources d'information en nutrition	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₉
R	La compréhension des étiquettes nutritionnelles	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₉
S	<i>Le Guide alimentaire canadien</i>	<input type="radio"/> ₁	<input type="radio"/> ₂	<input type="radio"/> ₉
T	Autres :			

Voilà, c'est terminé!

Merci beaucoup de votre participation.