

CHAPITRE 2 – NORMES EN MATIÈRE DE SERVICES D'ALIMENTATION

[2.1 Norme alimentaire minimale pour rendement opérationnel – Au pays et en déploiement](#)

[2.2 Modèle de repas standard admissible](#)

[2.3 Norme sur la taille des portions](#)

[2.4 Menu cyclique national normalisé](#)

[2.5 Coût standard des vivres](#)

[2.6 Normes sur les allocations de suppléments](#)

[2.7 Taux standard de recouvrement](#)

[Annexe A – Modèle de repas standard admissible](#)

[Annexe B – Tableau de la composition des repas standard](#)

[Annexe C – Normes sur la taille des portions](#)

[Annexe D – Demande de remplacement d'une recette](#)

[Annexe E – Méthode de calcul du coût de base des vivres \(CBV\)](#)

[Annexe F – Tableau des allocations de suppléments admissibles](#)

2.1 Norme alimentaire minimale pour rendement opérationnel – Au pays et en déploiement

1. La norme alimentaire minimale pour rendement opérationnel – Au pays et en déploiement, contient les normes de base nécessaires à toutes les opérations du Svc Alim, mais qui sont essentielles pour les opérations du Svc Alim des FAC financées par l'État. Ces normes comprennent les trois (3) normes distinctes suivantes :

- a. Annexe A – Modèle de repas standard admissible;
- b. Annexe B – Tableau de la composition des repas standard;
- c. Annexe C – Norme visant la taille des portions.

2. La norme alimentaire minimale pour rendement opérationnel – Au pays et en déploiement, a été élaborée pour répondre aux cinq (5) critères essentiels suivants :

- a. Elles sont équitables pour les consommateurs;
- b. Leur coût est abordable pour le client, le MDN et le public;
- c. Elles sont réalisables par tous les Svc Alim ayant un environnement d'alimentation et des conditions d'exploitation comparables et elles sont durables dans la plupart des cas;
- d. Elles doivent être appliquées équitablement et uniformément à l'ensemble des services d'alimentation offerts au public;
- e. Elles répondent aux besoins nutritionnels minimaux pour toutes les opérations.

3. Ces normes correspondent aux besoins nutritionnels d'une population militaire active et en santé. Elles tiennent également compte des différents environnements, du taux d'activité variable, des disparités inhérentes dans l'organisation et de l'infrastructure des Svc Alim au niveau local ou lors d'opérations de déploiement. Ces normes sont établies de façon à ce que chacun des Svc Alim puisse les atteindre et les appliquer constamment, jour après jour, sur les plans de la qualité et de la quantité. Ces normes permettent aux consommateurs de choisir des aliments qui offrent de l'énergie calorique et des nutriments afin de combler leurs besoins en énergie et en nutriments.

4. Ces normes constituent la base permettant d'établir les normes de coût, les normes nutritionnelles et les taux de recouvrement pour les opérations des Svc Alim financées par l'État. Les consommateurs non financés par le MDN ont accès à un niveau similaire de services de repas dans toutes les opérations des Svc Alim des FAC à des prix comparables.

2.2 Modèle de repas standard admissible

5. Afin de s'acquitter de la responsabilité de l'État d'offrir des repas nutritifs aux consommateurs financés par le MDN, les Svc Alim doivent fournir des repas complets. L'annexe A – Modèle de repas standard admissible, définit la combinaison d'aliments (pour le déjeuner, le dîner et le souper), y compris les repas transportés, qui constitue un repas complet fourni aux frais de l'État à des consommateurs financés par le MDN. Les consommateurs financés par le MDN peuvent choisir toute combinaison raisonnable de choix à partir des menus offerts, conformément au modèle de repas admissible. Cette norme sert de base pour incorporer les besoins nutritionnels d'une force militaire active dans des éléments de repas représentatifs pour chaque repas de la journée. Le modèle de chaque repas doit comprendre les quatre (4) groupes d'aliments recommandés dans le guide [Bien manger avec le Guide alimentaire canadien](#).

2.2.1 Tableaux de la composition des repas standard

6. L'annexe B – Tableaux de la composition des repas standard, présente une liste des types et des choix d'aliments qui doivent être offerts pour chaque élément de repas (catégorie) de l'annexe A – Modèle de repas standard admissible. L'annexe présente également les exigences minimales pour la fourniture de choix plus sains à tous les repas. Ces tableaux servent d'outils pour déterminer dans quelle mesure un Svc Alim des FAC fournit des repas qui répondent aux attentes des clients en matière de qualité nutritionnelle et de variété, conformément aux lignes directrices du guide [Bien manger avec le Guide alimentaire canadien](#). Dans ce contexte, la variété n'est pas déterminée essentiellement par le nombre de choix offerts pour un repas, mais plutôt par la variété des choix offerts, de repas en repas et de jour en jour, au cours d'une période représentative (semaine ou mois). Les articles suivants ne font pas partie des aliments courants :

- a. boîtes/bouteilles individuelles de boissons gazeuses, de boissons aux fruits ou de lait frappé;
- b. eau en bouteille;
- c. Jus en bouteille ou canette individuelle (à l'exception des repas transportés);
- d. boissons énergétiques (p. ex., Gatorade);
- e. boissons chaudes d'un distributeur à portions individuelles;
- f. café aromatisé;
- g. paquets de fromage en portion (à l'exception des repas transportés et des allocations pour les suppléments);
- h. collations (p. ex., croustilles, tablettes de chocolat, gommes et bonbons);
- i. pizzas d'établissements commerciaux;
- j. boissons alcoolisées (p. ex., bière, vin);
- k. articles non alimentaires.

7. L'Annexe B – Tableaux de la composition des repas standard, établit des normes communes entre les activités des Svc Alim des FAC dans un environnement statique ou de déploiement, et *doit* être appliquée de façon cohérente pour définir les attentes des consommateurs et répondre aux besoins nutritionnels à un niveau durable.

2.2.2 Approvisionnement en eau potable

8. L'eau n'est pas comprise dans l'AER ni dans les modèles de repas standard admissibles pour les repas à la salle à manger ou les repas transportés. La section des services d'alimentation ne doit pas recourir aux fonds publics pour acheter et distribuer de l'eau en bouteille. De plus, l'eau en bouteille qui a été modifiée d'une façon quelconque (c.-à-d., par ajout de nutriments et de saveurs et/ou eau gazéifiée) ne fait pas partie du modèle de repas standard admissible. Lorsque de l'eau potable n'est pas disponible, l'eau en bouteille peut être achetée aux frais de l'État par l'organisation d'approvisionnement de l'unité et financée par l'unité/l'organisation d'approvisionnement qui en fait la demande, mais pas par le budget du Svc Alim de l'unité.

Remarque : il y a un impact direct sur le coût des aliments, dans la mesure où le fait de dépasser la norme entraîne souvent des coûts liés aux aliments ou à la main-d'œuvre supplémentaires.

2.3 Norme sur la taille des portions

9. L'annexe C – Norme sur la taille des portions, indique la quantité de chaque aliment qui constitue une portion dans le cadre de tous les repas des FAC. Elle a une incidence directe sur l'apport en calories et en nutriments d'un élément de repas à l'ensemble du repas. Elle respecte ou dépasse les lignes directrices du *Guide alimentaire canadien pour manger sainement* et correspond aux besoins en énergie et en nutriments d'une population militaire active et en santé. Un Svc Alim qui dépasse cette norme pourrait fausser le message de promotion de la santé en incitant les consommateurs à surconsommer. Cette norme a également une conséquence directe sur le coût des aliments; plus les portions sont grosses, plus le coût par portion est élevé, ce qui limite son abordabilité.

2.4 Menu cyclique national normalisé (MCNN)

10. Le MCNN a été créé pour veiller à ce que les opérations des Svc Alim des FAC soutiennent une nutrition optimale, la fourniture d'aliments sains, la responsabilisation financière et le respect des pratiques religieuses et spirituelles. Il doit être utilisé dans toutes les installations de restauration statiques des FAC. Il est conçu et modifié par le **J4 STRAT SVC ALIM** et mis à jour deux fois par année. Le MCNN, les recettes connexes et les tableaux de contrôle de la production (TCP) se trouvent sur le [Site Web des Svc Alim](#) de l'EMIS/J4 Strat. Les recettes doivent être respectées et ne faire l'objet d'aucune modification.

2.4.1 Caractéristiques du MCNN

11. Voici les principales caractéristiques du MCNN :

- a. au moins un choix de plat principal en tant que choix santé;
- b. au moins un choix de plat principal en tant que choix de protéines végétales;
- c. le troisième choix de plat principal est choisi par l'unité locale;
- d. deux articles contenant de l'amidon, dont un (1) qui doit être à grains entiers et contenir 2 g de fibres (et être faible en matières grasses et en sodium), à servir tous les jours;
- e. un légume foncé et un légume orange proposés quotidiennement.

2.4.2 Renseignements nutritionnels et options de choix santé

12. Le plat *principal en tant que choix santé* doit respecter les critères suivants :

- a. contenir au plus 15 g de matières grasses (gras saturés < 5 g et gras non saturés < 10 g);
- b. contenir au plus 600 mg de sodium (Na);

- c. contenir moins de 400 kilocalories (kcal).
13. La *soupe santé* doit respecter les critères suivants :
- a. Contenir au plus 3 g de matières grasses (objectif visé pour le gras trans : moins de 5 % du contenu total en gras);
 - b. Contenir au plus 480 mg de sodium (Na);
 - c. Contenir au moins 2 g de fibres ou au moins 5 % de la valeur quotidienne de vitamine A, de vitamine C, de fer, de calcium ou d'acide folique.
14. Les critères de choix santé pour d'autres aliments se trouvent à l'Annexe B, Tableaux de la composition des repas standard.
15. Afin de se conformer à la politique des FAC liée à *l'obligation de prendre des mesures d'adaptation* à l'égard des pratiques religieuses et spirituelles et de répondre aux besoins d'une population beaucoup plus diversifiée culturellement au sein des FAC, un choix végétarien doit être offert. Le chapitre 6 fournit des renseignements supplémentaires sur l'obligation de prendre des mesures d'adaptation à l'égard des pratiques religieuses et spirituelles. Le MCNN offre un choix de plat végétarien à chaque repas avec des recettes qui permettent de tenir compte des restrictions. Le *plat principal en tant que choix végétarien* doit respecter les critères suivants :
- a. il peut contenir des produits laitiers et des œufs;
 - b. il ne peut pas contenir d'autres produits d'origine animale;
 - c. il ne doit contenir aucun aliment ni aucune sauce à base de viande ou de poisson;
 - d. il ne doit pas être cuit au moyen d'équipement qui vient d'être utilisé pour cuire de la viande;
 - e. il doit contenir une bonne source de protéines, comme du soja, des légumineuses, des noix, du fromage ou des œufs.

2.4.3 Modifications au MCNN

16. Le MCNN sera modifié une fois par année pour s'adapter à l'acceptabilité des recettes et aux préférences des consommateurs. Les unités signaleront toute préoccupation relative aux recettes (ainsi que les modifications proposées et les commentaires des consommateurs sur les éléments du menu) au **J4 STRAT SVC ALIM 5-2**. Ces commentaires sont pris en compte lorsque le menu est modifié. Le formulaire à utiliser pour fournir les commentaires au **J4 STRAT SVC ALIM 5-2** se trouve à l'Annexe D – Demande de remplacement d'une recette. Il se trouve aussi sur le [Site Web des Svc Alim](#) de l'EMIS/J4 Strat.

2.4.4 Identificateurs de choix santé et de choix végétarien

17. Les logos suivants doivent être utilisés pour indiquer les choix *santé* et *végétariens*.



2.5 Normes sur le coût des vivres

18. Le coût de base des vivres (CBV) est le coût normal des vivres d'un jour-repas pour chaque unité. Un jour-repas représente la quantité de nourriture nécessaire pour offrir à une personne trois repas équilibrés au cours d'une période de 24 heures. Le déjeuner représente 20 % du CBV et le dîner et le souper, 40 %. Le pourcentage du CBV est différent pour les repas transportés et pour les repas sporadiques. Le CBV est le coût du modèle de repas standard admissible, montré à l'Annexe A, qui est rajusté selon la tendance de la consommation, un facteur régional, et le taux d'inflation prévu pour les produits alimentaires au cours de la prochaine année. L'annexe E – Calcul du coût de base des vivres (CBV), fournit de plus amples renseignements sur les calculs effectués par le **J4 STRAT SVC ALIM** pour déterminer le CBV de chaque unité.

2.6 Normes sur les allocations de suppléments

19. Les allocations pour les suppléments admissibles pour des repas autorisés fournis par l'État aux consommateurs financés par le MDN. Lorsque les repas ordinaires ne suffisent pas pour répondre aux exigences d'alimentation particulières, des allocations pour des suppléments peuvent être autorisées. Ces suppléments sont offerts et décrits plus en détail au tableau suivant :

Tableau 1 : Normes sur les allocations de suppléments

NORMES SUR LES ALLOCATIONS DE SUPPLÉMENTS	
Norme de repas transportés	
Allocation d'alimentation en campagne	
Supplément entre les repas	
Repas sporadiques	
Supplément de calories	
Supplément entre les repas	
Supplément de petit navire	
Supplément de RIC	
Supplément de rations fraîches	

Tableau 2 : Lignes directrices pour les allocations de suppléments admissibles

Supplément	Conditions d'admissibilité	Admissibilité	Commentaires
<i>L'allocation de supplément admissible confère au gestionnaire des Services d'alimentation le pouvoir d'utiliser des ressources de l'État, en respectant les limites de l'indemnité monétaire, dans les situations et les conditions décrites ci-dessous.</i>			

Supplément	Conditions d'admissibilité	Admissibilité	Commentaires
Repas transportés	<p>Les repas transportés sont autorisés afin de compenser les dépenses supplémentaires en vivres nécessaires pour satisfaire à l'Annexe A – Modèle de repas standard admissible, qui s'applique aux repas pris ailleurs que dans une salle à manger. Ces repas comprennent les boîtes-repas, les repas chauds emballés, les repas en contenant thermos et les repas en vol pour lesquels il y a demande et autorisation au moyen d'une Demande de service d'alimentation (DSA) ou d'une Demande de repas en vol.</p> <p>Un titulaire de carte-repas a droit à un repas transporté lorsqu'il ne peut consommer son repas en cours ou son prochain repas dans la salle à manger pendant les heures normales de repas.</p>	<p>Déjeuner = 30 % du taux journalier. Dîner ou souper = 50 % du taux journalier. Une journée complète = 130 % du taux journalier.</p>	<p>On facture au client le nombre de repas confirmé dans la demande de services d'alimentation 48 heures avant la date d'arrivée. Si le nombre de repas est plus élevé que ce qui figure dans la demande initiale, on facture au client le nombre de repas révisé. Si le nombre est inférieur à la demande originale, le nombre de repas soumis est facturé au client, à moins d'un préavis de quarante-huit heures (ou autre période indiquée). Voir la section 2.1.4.1 pour des renseignements supplémentaires.</p>
	<p>La méthode pour fournir un repas transporté dépend des capacités et des conditions locales. Toutefois, il est essentiel que le contrôle d'accès ou le système de terminaux de point de vente en place pour le service de repas transportés puisse enregistrer le repas comme un repas consommé.</p> <p>Sous réserve des règles de sécurité alimentaire qui régissent l'établissement et la délivrance des repas, et où l'installation de salle à manger et l'équipement disponible le permettent, un repas transporté peut prendre la forme d'une boîte-repas ou d'un repas préparé demandé à l'avance au moyen d'une demande de repas transportés des services d'alimentation.</p>		
Alimentation en campagne	<p>S'applique lors d'opérations/d'exercices. Ce supplément couvre les besoins alimentaires supplémentaires qui accompagnent un haut niveau d'activité physique et des heures de travail prolongées.</p>	<p>Exprimé en pourcentage du CBV.</p> <p>Pendant les exercices – l'allocation d'alimentation en campagne correspond à un pourcentage du CBV national ou du CBV de l'unité de soutien, selon le pourcentage le plus élevé.</p> <p>Dans le cadre d'une opération de déploiement – le CBV de l'unité de soutien est utilisé si l'approvisionnement est effectué au moyen de l'offre à</p>	<p>L'allocation d'alimentation en campagne comprend les besoins de la collation du soir (annexe F, tableau 2), des rafraîchissements en milieu de travail (annexe F, tableau 3), et du supplément de calories et ne peut leur être combinée.</p> <p>Le supplément initial est pour un nombre de participants supérieur à 350 consommateurs et des exercices/opérations d'une durée de 30 jours. Dans toutes autres situations, le nombre de participants et la durée servent à déterminer le supplément. Il dépend du nombre de militaires participant à l'exercice et de la durée de la période pendant laquelle des</p>

Supplément	Conditions d'admissibilité	Admissibilité	Commentaires
		commande de l'unité de soutien. L'annexe F, tableau 1, montre les divers scénarios pertinents. Le système Untrak permet d'obtenir automatiquement un calcul lorsque les deux données sont entrées dans les cases prévues à cette fin.	rations fraîches ont été utilisées, durant une partie ou la totalité de l'exercice.
Supplément entre les repas	<p>Il sert à offrir une collation et/ou une boisson entre les repas, conformément au Tableau des suppléments entre les repas (annexe F, tableau 4).</p> <p>Le supplément entre les repas est accordé dans les situations suivantes :</p> <p>(1) Aliments et/ou boissons autorisés par le commandant pour les membres du personnel qui participent à des opérations, à des exercices et à des travaux exigeants et/ou qui sont exposés à une chaleur (plus de 30 °C) ou à un froid (moins de 0 °Celsius) extrême, lorsqu'il ne leur est pas possible d'obtenir des rafraîchissements dans une aire de travail de l'unité, une salle à manger, un établissement non public, une cantine libre-service ou un établissement commercial.</p> <p>(2) Vivres et/ou boissons autorisées par un professionnel de la santé qualifié pour évaluer les besoins nutritionnels d'une personne (p. ex., diététiste) de même que les besoins supplémentaires en matière de nourriture et de boissons. Cela s'applique aux patients d'un hôpital, d'un centre de soins de santé ou d'un autre établissement dans le cadre de programmes de santé et/ou d'entraînement physique sous surveillance médicale. Les suppléments entre les repas sont autorisés au cas par</p>	<p>Correspond à 5 % du taux de recouvrement approprié.</p> <p>Une (1) distribution aux quatre (4) heures (jusqu'à un maximum de quatre (4) par période de 24 heures).</p> <p>Au plus trois (3) distributions par période de 24 heures. Les demandes de nourriture pour des raisons médicales ne figurant pas à l'annexe F, Tableau 2, nécessitent l'autorisation d'un diététiste ou d'un MM.</p>	Ce supplément ne s'applique pas lorsque le supplément d'alimentation en campagne est fourni.

Supplément	Conditions d'admissibilité	Admissibilité	Commentaires
	<p>cas. Un médecin-chef peut autoriser un supplément entre les repas en l'absence d'un diététiste.</p> <p>(3) Vivres et/ou boissons fournies à des fins de consommation par les passagers au cours d'un vol autorisé.</p> <p>(4) Aliments et/ou boissons distribués pour s'assurer que le personnel suivant, qui travaille souvent dans des conditions de stress, demeure alerte en tout temps et ne court pas le risque de perdre son efficacité pour des raisons de déshydratation ou de faibles niveaux de sucre dans le sang. Consulter l'O AFC 3614, Admissibilité aux repas et au vivre (sic).</p> <ul style="list-style-type: none"> • le personnel activement engagé dans les tâches de contrôle de la circulation aérienne; • les opérateurs de recherches en communication employés dans un environnement opérationnel; • les techniciens en météorologie qui occupent un poste de soir ou de nuit seulement; • le personnel navigant lorsqu'il s'acquitte de fonctions de vol ou lorsqu'il doit se tenir prêt au service. <p>(5) Les passagers qui sont autorisés à passer du temps dans les salons désignés d'une unité des mouvements aériens (UMA)/section des mouvements aériens (SMA) ont droit à des rafraîchissements lorsqu'ils se trouvent dans ces salons. Les UMA et les SMA (Escadres) qui disposent de salons désignés sont les suivantes : Bagotville,</p>	<p>Une distribution par vol d'une durée de deux à quatre heures et une (1) autre distribution par période de deux heures par la suite.</p> <p>Deux (2) distributions pour chaque période entre les repas, y compris la période de repas la nuit.</p> <p>Une (1) distribution aux quatre (4) heures (jusqu'à un maximum de quatre (4) par période de 24 heures).</p>	

Supplément	Conditions d'admissibilité	Admissibilité	Commentaires
	Cold Lake, Comox, Greenwood, Trenton et Winnipeg.		
Allocation sur le lieu de travail	Autorisé par le cmdt pour le personnel affecté à des opérations ou à des exercices de déploiement, lorsque les convives ne peuvent pas obtenir des rafraîchissements dans l'aire de travail de leur unité désignée, dans une salle à manger, un cafétéria des FNP, restaurant, dans une cafétéria ou dans une cantine d'entraide au camp ou dans un établissement commercial	Boissons selon le tableau 3.0 jusqu'à un maximum de deux distributions par personne par période de 24 heures	Les boissons chaudes d'un distributeur à portions individuelles, le café aromatisé et les capsules de café ne sont pas autorisés
Repas sporadiques	<p>Les suppléments de repas sporadiques sont accordés dans les cas suivants :</p> <p>(1) Aux unités qui préparent et servent les repas de façon irrégulière;</p> <p>(2) Aux comptes désignés comme déployés.</p>	<p>Déjeuner, 30 % du CBV local.</p> <p>Dîner et souper, 50 % du CBV local.</p> <p>Le supplément ne s'applique que lorsqu'il y a présence réelle, et non aux endroits où des repas sont servis de façon ponctuelle (p. ex., si le dîner est servi tous les jours).</p> <p>Ces repas s'ajoutent au supplément de RIC et sont fournis conformément au modèle de repas transportés/sporadiques figurant à l'annexe A – Modèle de repas standard admissible.</p>	<p>Le but est d'offrir une certaine souplesse financière aux unités de réserve qui fournissent des services d'alimentation sur une base irrégulière, ou pour compléter les systèmes d'alimentation de rechange (c.-à-d. RIC) des groupes ou des unités. Cela compense le fait que les repas sont offerts de façon irrégulière. La norme qui se trouve à l'annexe B-1 doit être respectée dans cette situation.</p> <p>Ce supplément permet aux militaires de savourer chaque semaine des repas fraîchement préparés, comme les repas en salle à manger, les repas transportés ou les barbecues, dans la mesure du possible.</p>

Supplément	Conditions d'admissibilité	Admissibilité	Commentaires
	En plus des suppléments de RIC n° 1 et n° 2 (suppléments d'aliments frais), on devrait offrir chaque semaine la possibilité de préparer des repas frais, par exemple un déjeuner ou un barbecue. Ces repas ne font pas partie du supplément de RIC, mais sont comptés comme repas sporadiques dans le système Unitrak .		
Supplément de RIC n° 1	Consommation de RIC pendant une période de 1 à 13 jours consécutifs.	Un supplément de rations représentant 10 % du CBV et fourni conformément au Tableau des suppléments admissibles (annexe F, tableau 5). Un supplément par jour.	Visé à stimuler le moral.
Supplément de RIC n° 2	Lorsque des RIC sont consommées pendant 14 jours consécutifs ou plus, il faut y ajouter des aliments frais. Le supplément n° 2 pour RIC (pour 14 jours ou plus) peut être autorisé.	Un supplément de rations représentant 50 % du CBV et fourni conformément au Tableau des suppléments admissibles (annexe F, tableau 6). Un supplément par jour.	L'expérience montre que les personnes qui ont consommé des RIC pendant une longue période (plus de 14 jours consécutifs) ont tendance à moins manger. Par conséquent, elles risquent de ne pas profiter d'un régime alimentaire complet. Cette situation peut causer des pertes d'énergie, de poids et d'endurance, en plus de diminuer l'efficacité opérationnelle en général.
Supplément de rations fraîches	Ce supplément s'applique à l'alimentation au cours d'opérations alliées ou multinationales, où les services d'alimentation ne sont pas fournis par les FAC. Lorsque la nourriture est fournie par un entrepreneur ou un autre pays, l'obligation de respecter les normes des services d'alimentation des FAC continue de s'appliquer. Lorsque le marché avec le fournisseur de services d'alimentation ne répond pas aux normes des services d'alimentation des FAC, un supplément de rations fraîches est autorisé.	Il n'existe pas de tableau des suppléments admissibles pour ce supplément.	Ce supplément permettra à la force opérationnelle de se procurer des aliments visés par les normes des Svc Alim des FAC (conformément à la présente section), mais qui ne sont normalement pas accessibles. Ces fonds ne doivent pas servir à compenser les lacunes du fournisseur de services d'alimentation ou son rendement, à moins d'une autorisation spécifique du QG approprié. La commande de rations fraîches supplémentaires se fait en remplissant une DSA dans Unitrak . Les suppléments de rations fraîches sont comptabilisés dans le système Unitrak à leur valeur en dollars.
	La FO ou les unités devront élaborer un plan de supplément de rations en fonction de ce qui manque réellement, de la disponibilité des articles et des ressources en place, par		

Supplément	Conditions d'admissibilité	Admissibilité	Commentaires
	l'intermédiaire de la chaîne de commandement visée, avec les conseils du représentant des services d'alimentation N1. Un tableau des suppléments admissibles sera élaboré par J4 Strat Svc Alim 5-2 pour combler les lacunes des aliments accessibles et d'autres allocations standard, comme l'indemnité de déploiement et/ou le remplacement d'un repas transporté (p. ex., un barbecue), pour ce théâtre d'opérations précis. Le taux de suppléments de rations fraîches dépend de la valeur des normes et/ou des lacunes du fournisseur de services d'alimentation.		

2.7 Taux standard de recouvrement

20. Les taux standard de recouvrement sont établis par J4 Svc Alim 3 pour tous les types de consommateurs, de la façon décrite au chapitre 4. Ils comprennent aussi des taux pour les repas transportés et les suppléments, ce qui comprend les repas pris en vol, le besoin lié au supplément de calories et l'AER.

Norme alimentaire minimale pour rendement opérationnel – Au pays et en déploiement

Annexe A – Modèle de repas standard admissible

Tableau A-1 : Modèle de repas régulier Déjeuner
<p>Jus Fruit Plat principal de déjeuner Viande ou substitut de déjeuner Fromage ou yogourt Féculent de déjeuner Légume de déjeuner Produit de boulangerie Deux boissons Condiments et confitures</p>
Dîner
<p>Soupe Plat principal Au choix : plat protéiné fraîchement préparé, pâtes (optionnel) ou sandwich Féculent Légume cuit Buffet à salades Fruits Dessert Produit de boulangerie Trois boissons Condiments</p>
Souper
<p>Soupe Plat principal Au choix : plat protéiné fraîchement préparé ou pâtes (optionnel) Féculent Légume cuit Buffet à salades Fruit Dessert Produit de boulangerie Trois boissons Condiments</p>

Modèle de repas transportés et sporadiques

1. Les repas transportés sont préparés à partir d'ingrédients qui peuvent se transporter et se conserver aux températures requises pendant une période raisonnable dans des contenants des FAC approuvés. Une carte où figurent le nombre d'articles, le poids ou le volume de la portion (p. ex., côtelette de porc – 1; pommes de terre à l'anglaise – 2; biscuits – 2) doit accompagner chaque repas.
2. Les aliments et le matériel doivent être préparés selon les stipulations de la directive sur les repas transportés énoncées au chapitre 7 du Manuel des Services d'alimentation.
3. Dans le cas des repas chauds transportés/sporadiques, les portions du plat protéiné principal et du choix de féculent doivent être **supérieures de 10 %** par rapport à celles des repas ordinaires servis en salle à manger.
4. Un choix végétarien doit aussi être offert afin de respecter les pratiques religieuses et spirituelles. Les boîtes-repas végétariennes doivent contenir au moins 23 à 29 grammes de protéines qui peuvent provenir de diverses sources, notamment de substituts protéinés pour les sandwichs (p. ex., sandwich aux œufs durs), des salades (p. ex., salade de légumineuses) et des collations (p. ex., noix, fromages).
5. Les repas chauds doivent comprendre des éléments standards comme il est décrit au tableau A-2 ci-dessous.

Tableau A-2 : Modèle de repas standard admissible pour les repas chauds du déjeuner	Dîner/Souper
Même modèle que pour les repas ordinaires.	Soupe Plat principal protéiné Féculent Légume Salade verte, salade de chou et un assortiment de légumes crus Fruits frais Un dessert préparé ou cuit Pain ou petits pains avec beurre ou margarine Deux boissons Condiments appropriés

6. Les repas froids, y compris les boîtes-repas de vol, doivent comprendre les éléments standards décrits au tableau A-3 ci-dessous.

Tableau A-3 : Modèle de repas standard admissible pour les boîtes-repas du déjeuner	Dîner et souper en boîte-repas
1 fruit (1 fruit frais ou 175 ml de fruits en conserve) 1 jus (250 ml) Portion individuelle de céréales (avec 250 ml de lait) 2 œufs	2 sandwichs : 1 sandwich garni de viande solide tranchée (90 g de viande contenant moins de 5 g de matières grasses et moins de 1 000 mg de sodium par portion) et 1 sandwich avec garniture mélangée (110 g de garniture) Ou 1 sandwich avec garniture mélangée, p. ex., thon, saumon, œufs (110 g de garniture) et

Tableau A-3 : Modèle de repas standard admissible pour les boîtes-repas du déjeuner	Dîner et souper en boîte-repas
<p>Viande de déjeuner (45 grammes), fromage (30 grammes) ou yogourt (175 ml) 2 produits de boulangerie de déjeuner (Remarque : la boîte-repas doit contenir au moins un produit de boulangerie de blé entier.) – Condiments</p> <p>Remarque : un sandwich roulé pour déjeuner (115 grammes) peut remplacer l'œuf, la viande pour déjeuner et le produit de boulangerie.</p>	<p>1 portion de viande solide avec un petit pain (90 g de viande comptant moins de 5 g de matières grasses et moins de 1 000 mg de sodium par portion)</p> <p>Ou 1 assiette de viandes froides composée de viandes tranchées d'une <u>source inspectée par les autorités fédérales et approuvée par l'ACIA</u>, avec deux petits pains (90 g de viande) (Remarque : la boîte-repas doit contenir au moins un produit de boulangerie de blé entier.) Salade de légumes et légumes crus (125 ml) (Remarque : les salades de riz, de pâtes et de pommes de terre doivent être accompagnées d'une portion de légumes supplémentaire.) Condiments, y compris au moins 1 condiment faible en calories ou à teneur réduite en matières grasses (p. ex., de la moutarde). Fruit frais ou en conserve (1 fruit frais ou 175 ml de fruits en conserve). 1 dessert ou supplément de poche (p. ex., barre de céréales ou biscuits) conforme à la portion normalisée 1 berlingot de lait et 1 boîte de jus (250 ml chacun). On peut remplacer le lait par un jus supplémentaire d'une variété différente. Remarque : les boissons gazeuses en canettes et les eaux embouteillées ne sont pas permises. Remarque : les croustilles ne sont pas permises.</p>

Annexe B – Tableau de la composition des repas standard –

**NORME ALIMENTAIRE MINIMALE POUR RENDEMENT OPÉRATIONNEL – AU PAYS
INSTALLATIONS STATIQUES ET SEMI-STATIQUES**

S'applique aux salles à manger des bases, des escadres et des stations et aux cuisines statiques et semi-statiques en déploiement.

– *Lorsqu'une fourchette est indiquée, la limite inférieure s'applique aux petites unités tandis que la limite supérieure s'applique aux installations statiques importantes. Les quantités peuvent être ajustées selon les conditions météorologiques, la saison et le coût des aliments.*

– *Toutes les fourchettes devront être adaptées pour répondre aux besoins particuliers des unités conformément à la présente norme visant les contrats d'exploitation des services d'alimentation.*

– *Tous les aliments fournis doivent être approuvés par l'ACIA et répondre aux exigences indiquées aux Normes de qualité des aliments des FAC. À l'étranger, il faut répondre à la norme de l'ACIA.*

Catégorie	Norme visant les aliments offerts aux repas	Définition/spécifications/choix santé en fonction du poids, du pourcentage de la valeur quotidienne, etc., selon l'étiquette nutritionnelle des produits
DÉJEUNER		
Fruits	6 à 8 variétés, selon la saison	Peut inclure, au plus, 2 variétés de fruits en conserve et 1 variété de fruits séchés. Les autres fruits doivent être mûrs et coupés si possible ou nécessaire. Conserve de fruits : dans du jus de fruits, de l'eau ou du sirop léger. Fruits frais, ou fruits congelés sans sucre ajouté.
1 produit de déjeuner choix santé	Une céréale chaude ou un muffin, un sandwich de déjeuner ou un parfait de déjeuner. (Compte comme choix dans la catégorie de menu correspondant [c.-à-d., un muffin choix santé compte comme un produit de boulangerie])	Critères des choix santé : Céréales chaudes : 1 portion (175 ml) <ul style="list-style-type: none"> • Sodium : 140 mg • Sucre : Sans sucre ajouté • Édulcorant : Sans édulcorant ajouté • Fibres : Au moins 3 g • Matières grasses : Au plus 30 % des calories provenant des matières grasses Muffins : <ul style="list-style-type: none"> • Matières grasses : Au plus 30 % des calories provenant des matières grasses • Fibres : Au moins 2,5 g Sandwichs déjeuner : <ul style="list-style-type: none"> • Matières grasses : Moins de 15 g • Gras trans : moins de 5 % des matières grasses totales • Sodium : Au plus 800 mg • Fibres : Au moins 3 g Parfait de déjeuner : <ul style="list-style-type: none"> • Fibres : Au moins 3 g de fibres • Sucre : Moins de 21 g (le lactose représente 12 g environ, les fruits 4,5 g et le granola 4,5 g)
Plat principal	Œufs, au choix; Céréales : 5 variétés de céréales froides;	Cuits avec peu ou pas de matières grasses. Au moins 4 d'entre elles doivent contenir : <ul style="list-style-type: none"> • au moins 3 g de fibres; • au plus 12 g de sucre (peut dépasser 12 g de sucre s'il s'agit de céréales à haute teneur en fibres contenant des fruits secs); • au moins 10 % de la VQ de vitamine A, C et E, de calcium, de magnésium, de potassium ou de fer;

Catégorie	Norme visant les aliments offerts aux repas	Définition/spécifications/choix santé en fonction du poids, du pourcentage de la valeur quotidienne, etc., selon l'étiquette nutritionnelle des produits
	<p>1 variété de céréales chaudes;</p> <p>1 plat principal de déjeuner</p>	<ul style="list-style-type: none"> pas plus de 30 % de calories provenant des matières grasses totales. <p>Céréales chaudes sans sucre ajouté (peut inclure un mélange de céréales instantanées) céréales chaudes sans sucre, (p. ex. gruau instantané ordinaire).</p> <p>P. ex., crêpes, pain doré, gaufres, etc. (lors de la préparation, faire en sorte que la moitié du mélange se compose de farine à grains entiers ou de farine de blé entier, ou utiliser du pain de blé à grains entiers).</p>
Viandes	<p>1 ou 2 viandes chaudes de déjeuner;</p> <p>2 variétés de viande froide ou</p> <p>1 variété de viande froide et</p> <p>1 variété de viande à tartiner</p>	<p>P. ex., bacon, jambon, saucisses, bacon de dos.</p> <p>Au moins une variété de viande doit être :</p> <ul style="list-style-type: none"> de la viande maigre contenant, par portion, moins de 5 g de matières grasses ou moins de 10 % de la valeur quotidienne en matières grasses; une variété à teneur réduite en sodium ou contenant moins de 480 mg de sodium par portion.
Fromage et yogourt	<p>2 à 3 variétés de fromage;</p> <p>4 variétés de yogourt</p>	<p>Prévoir au moins de 2 variétés contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> Lait (M.G.) contenant 2 % ou moins de matières grasses (faible en gras, sans matières grasses ou à base de lait écrémé); au moins 15 % de la valeur quotidienne en calcium par 175 g. <p>Prévoir au moins 2 variétés contenant : 2 % ou moins de M.G. et 10 % de la valeur quotidienne en calcium</p>
Féculent	1 ou 2 féculents de déjeuner	<p>P. ex. : fèves au lard, pommes de terre.</p> <p>Les deux choix doivent être préparés avec peu ou pas de matières grasses.</p>
Légume	1 légume de déjeuner	<p>P. ex. : tomates en tranches, tomates à l'étuvée.</p>
Produits de boulangerie	<p>1 à 3 produits de boulangerie</p> <p>2 à 4 variétés de pains tranchés</p>	<p>P. ex., bagels, muffins anglais, muffins, brioches.</p> <p>Un des trois produits doit sortir du four.</p> <p>L'un d'eux doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> être fait de grains entiers et contenir au moins 2,5 g de fibres par portion. <p>L'un d'eux doit être faible en matières grasses et riche en fibres, et contenir :</p> <ul style="list-style-type: none"> moins de 30 % de calories provenant des matières grasses; au moins 2,5 g de fibres par portion. <p>Au moins la moitié des choix proposés doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> être composés de grains entiers et contenir au moins 2,5 g de fibres par tranche. Choisir des pains dont les grains apparaissent en premier ou en deuxième sur la liste d'ingrédients.
Boissons	<p>3 boissons chaudes</p> <p>Jus de fruits : 2 ou 3 variétés</p> <p>Jus et mélange de jus de légumes :</p> <p>1 ou 2 variétés;</p> <p>Produits laitiers (2 ou 3 variétés);</p>	<p>Thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné), chocolat chaud.</p> <p>Tous les jus de fruits doivent être à base de jus pur ou de jus concentré.</p> <p>Un seul jus de fruits peut contenir du sucre ajouté, comme le cocktail aux canneberges.</p> <p>Un choix doit contenir moins de 480 mg de sodium par 250 ml.</p> <p>Au moins 1 choix doit être du lait écrémé ou contenir 1 % de matières grasses.</p> <p>S'il y en a, offrir au plus 2 saveurs.</p> <ul style="list-style-type: none"> Ils doivent contenir de 24 à 48 mg de vitamine C par 100 ml de portion prête à servir.

Catégorie	Norme visant les aliments offerts aux repas	Définition/spécifications/choix santé en fonction du poids, du pourcentage de la valeur quotidienne, etc., selon l'étiquette nutritionnelle des produits
	<p>Facultatif – boissons à saveur de fruits : (0 à 2 variétés)</p> <p>Boissons non lactières, jusqu'à 2 variétés, au besoin</p>	<p>Boissons non lactières fortifiées, sans lactose, contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A. (p. ex., boisson à base de soya).</p> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne pas offrir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible; • Les canettes de boisson gazeuse, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie, aromatisée ou pétillante ne sont pas autorisées; • Ne pas offrir de produits de distributeur de boissons chaudes.
Condiments	<p>2 types de tartinades; 3 à 5 variétés de confitures et de gelées et :</p> <ul style="list-style-type: none"> – miel – sirop – beurre et/ou margarine – ketchup – moutarde – mayonnaise – sauce piquante – sauce à viande (HP, sauce aux prunes, sauce barbecue, etc.) 	<p>P. ex., beurre d'arachides, tartinade aux noisettes et au chocolat, fromage à tartiner.</p> <p>Offrir une variété de produits à faible teneur ou à teneur normale en sucre et en matières grasses.</p> <p>Les condiments doivent s'accorder avec les plats principaux offerts.</p>

Annexe B – Tableau de la composition des repas standard
INSTALLATIONS STATIQUES ET SEMI-STATIQUES (SUITE)

Catégorie	Norme visant les aliments offerts aux repas	Définition/spécifications/choix santé en fonction du poids, pourcentage de la valeur quotidienne, etc., selon l'étiquette nutritionnelle des produits
DÎNER ET SOUPER		
Soupe	2 soupes	<p>Un choix santé conforme aux recettes du Menu cyclique national normalisé (MCNN) contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • au plus 3 g de matières grasses (cibler une teneur en gras trans de moins de 5 % de la quantité totale de matières grasses); • au plus 480 mg de sodium (Na); • fibres – 2 g ou plus, ou au moins 5 % de la valeur quotidienne de vitamine A, de vitamine C, de fer, de calcium ou d'acide folique.
Craquelins	1 ou 2 types	<p>Un choix copieux (peut être préparé par un tiers) (p. ex., chaudière). À servir avec la soupe.</p>
Choix santé	Choix santé de plat principal;	<p>Un choix santé conforme aux recettes du MCNN contenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • au plus 400 calories; • au plus 15 g de matières grasses (au plus 5 g de gras saturés et de 10 g de gras non saturés); • au plus 600 mg de sodium (Na).
Choix végétarien protéiné	Plat principal végétarien;	<p>Un choix végétarien conforme aux recettes du MCNN. En cas de substitution imprévue, une bonne source de protéines, comme les produits laitiers ou les</p>

Catégorie	Norme visant les aliments offerts aux repas	Définition/spécifications/choix santé en fonction du poids, pourcentage de la valeur quotidienne, etc., selon l'étiquette nutritionnelle des produits
	<p>3^e plat principal;</p> <p>3 à 5 garnitures de sandwich (facultatif pour le souper selon l'endroit, la demande et la main-d'œuvre)</p>	<p>produits à base d'œufs, ou d'autres sources de protéines doivent être fournis conformément au chapitre 6.</p> <p>Choix local conforme aux exigences opérationnelles et au CBV</p> <p>1 ou 2 garnitures mixtes (p. ex., thon, saumon, œufs, etc.). 2 ou 3 viandes tranchées ou 1 viande tranchée et 1 substitut dont au moins l'un des deux contient :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matières grasses : pas plus de 15 g (viande < 5 g, poisson < 8 g) • Sodium : moins de 960 mg • Fibres : plus de 4 g <p>Plusieurs condiments ordinaires et légers (en calories/matières grasses) doivent être offerts.</p> <p>Fromage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • contenant au moins 15 % de la valeur quotidienne en calcium; • moins de 20 % de M.G. (étiqueté comme étant moins calorique, sans gras, ou fait avec du lait écrémé). <p>2 ou 3 variétés de pain tranché, dont l'une doit être :</p> <ul style="list-style-type: none"> • faite de grains entiers et contenir au moins 2,5 g de fibres par tranche. Choisir des pains dont les grains apparaissent en premier ou en deuxième sur la liste d'ingrédients. <p>1 ou 2 variétés de pain spécial. (p. ex., petit pain, pain plat, pain tranché, tortilla). Au moins l'un des choix doit être de grain entier et contenir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • au moins 2,5 g de fibres par portion, en rotation.
Féculents	2 féculents	<p>Un d'entre eux doit, par dîner ou souper :</p> <ul style="list-style-type: none"> • contenir des grains entiers et au moins 1,5 à 2 g de fibres; • être faible en sodium; • être faible en matières grasses. <p>Les recettes du MCNN répondent à ces critères.</p> <p>Lorsque deux choix qui ne répondent aux critères ci-dessus sont offerts, l'un d'eux doit contenir peu ou pas de matières grasses.</p>
Légumes	2 légumes cuits	<p>Au moins une variété doit contenir peu ou pas de matières grasses et de sodium.</p> <p>Offrir au moins un légume vert foncé et un légume orangé tous les jours. Le site Web du J4 Strat Svc Alim fournit une liste des légumes verts foncés et orangés. Les mélanges de légumes verts foncés ou orangés ne répondent pas aux critères, sauf s'ils figurent sur la liste fournie sur le site Web du J4 Strat Svc Alim.</p>
Salades	Salades	Salades au choix proposées au buffet à salades ci-après.
Fruits	6 à 8 variétés, selon la saison	<p>Peut inclure au plus 2 variétés de fruits en conserve et 1 variété de fruits séchés. Les autres fruits doivent être mûrs et coupés si possible ou nécessaire. Fruits en conserve : – dans du jus de fruits, de l'eau ou du sirop léger. Fruits frais, ou fruits congelés sans sucre ajouté.</p>
Dessert	1 ou 2 desserts préparés;	<p>Au moins un choix santé de dessert préparé (selon l'étiquette de nutrition pour les produits préparés) <u>doit répondre à au moins trois des critères suivants :</u></p> <p><u>Calories :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Pas plus de 200 calories (pas plus 30 % des calories provenant des matières grasses)</u>

Catégorie	Norme visant les aliments offerts aux repas	Définition/spécifications/choix santé en fonction du poids, pourcentage de la valeur quotidienne, etc., selon l'étiquette nutritionnelle des produits
	<p>1 ou 2 desserts cuits au four;</p> <p>Facultatif – crème glacée ou yogourt glacé (1 ou 2 saveurs);</p> <p>Yogourt (4 saveurs)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Gras trans : au plus 2 % des matières grasses totales</u> • <u>≤ 10 % des calories provenant de gras saturés</u> • <u>Fibres : au moins 2 g</u> • <u>≤ 10 g de sucre</u> • <u>Sodium : pas plus de 200 mg</u> • <u>Au moins une demi-portion de fruits ou de légumes</u> <p>Le J4 Strat Svc Alim fournira des recettes et des produits déjà préparés qui répondent à ces normes.</p> <p>Au moins un choix santé de dessert cuit au four contenant au moins 2 g de fibres. Le J4 Strat Svc Alim fournira des recettes.</p> <p>Prévoir au moins 2 variétés contenant 2 % ou moins de M.G. et 10 % de la valeur quotidienne en calcium.</p>
Produits de boulangerie	<p>2 à 4 variétés de pain tranché;</p> <p>1 ou 2 variétés de pain de composition spéciale.</p>	<p>Au moins la moitié des produits doivent être préparés avec des grains entiers et contenir au moins 2,5 g de fibres par tranche. Choisir des pains dont les grains apparaissent en premier ou en deuxième sur la liste d'ingrédients.</p> <p>P. ex., bagels, pain pita.</p> <p>Un choix doit être un pain de blé entier contenant au moins 2,5 g de fibres par portion. Le site Web du J4 Strat Svc Alim fournit une liste de produits courants à grains entiers.</p>
Boissons	<p>3 boissons chaudes;</p> <p>Produits laitiers (2 ou 3 variétés);</p> <p>Jus de fruits (2 ou 3 variétés);</p> <p>Jus de légumes (1 ou 2 variétés);</p> <p>0 à 2 boissons non lactières, si nécessaire 2 variétés, au besoin;</p> <p>Facultatif : boissons aromatisées aux fruits (0 à 2 variétés);</p> <p>Facultatif : boissons gazeuses (0 à 4 variétés)</p>	<p>Thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné), chocolat chaud.</p> <p>Au moins un choix doit être du lait écrémé ou contenir 1 % de M.G.</p> <p>Tous les jus de fruits doivent être à base de jus pur ou de jus concentré. Un seul jus de fruits peut contenir du sucre ajouté, comme le cocktail aux canneberges.</p> <p>Un choix doit contenir moins de 480 mg de sodium par 250 ml.</p> <p>Boissons fortifiées, sans lactose, contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A. (P. ex., boisson à base de soya).</p> <p>S'il y en a, offrir au plus 2 saveurs.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Doivent contenir de 24 à 48 mg de vitamine C par 100 ml de portion prête à servir. <p>S'il y a lieu, offrir au moins une variété hypocalorique et au plus 4 saveurs.</p> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ne pas offrir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible; • Les canettes de boisson gazeuse, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie, aromatisée ou pétillante ne sont pas autorisées; • Ne pas offrir de produits de distributeur de boissons chaudes.

Annexe B – Tableau de la composition des repas standard**NORME ALIMENTAIRE MINIMALE POUR RENDEMENT OPÉRATIONNEL – AU PAYS
INSTALLATIONS STATIQUES ET SEMI-STATIQUES (SUITE)**

Catégorie	Norme visant les aliments offerts aux repas	Définition/spécification/choix santé en fonction du poids, pourcentage de la valeur quotidienne, etc., selon l'étiquette nutritionnelle des produits
BUFFET À SALADE (offert au dîner et au souper)		
Salades de verdure	1 salade de verdure sans vinaigrette; Facultatif : 1 autre salade pouvant contenir de la vinaigrette ou des ingrédients	Salade de verdure/mélanges seulement. P. ex., salade César, salade jardinière.
Légumes crus	6 à 8	P. ex., radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carottes, bâtonnets de navets, concombres en tranches, tranches de tomates, champignons, zuchinis tranchés, poivrons rouges et verts, brocoli, chou-fleur, etc.
Salade de légumes marinés ou de féculents	2 légumes, haricots ou lentilles; 1 féculent	Prévoir une variété à chaque repas. Au moins un choix doit contenir : <ul style="list-style-type: none"> • Moins de 15 % de calories provenant de gras saturés et de gras trans par portion de 100 g; • Moins de 7,4 g de matières grasses par portion de 100 g; • Moins de 240 mg de sodium par portion de 100 g. Certaines recettes plus saines seront fournies,
Fromage	2 ou 3 variétés de fromages	Au moins un choix de fromage dur et un choix de fromage mou. Au moins un choix doit contenir : <ul style="list-style-type: none"> • Lait contenant 2 % ou moins de matières grasses (M.G.) (faible en gras, sans matières grasses ou à base de lait écrémé); • Au moins 15 % de la valeur quotidienne en calcium par 175 g.
Salade végétarienne protéinée	1 choix végétarien protéiné	P. ex., pois chiches, autres légumineuses, œufs, houmous, tofu (en plus du plat principal protéiné végétarien).
Cornichons ou olives	2 ou 3 variétés de cornichons ou d'olives	P. ex., olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons gherkins.
Condiments	2 types de tartinades et de vinaigrettes et : <ul style="list-style-type: none"> – miel – sirop – beurre et/ou margarine – ketchup – moutarde – mayonnaise – sauce piquante – sauce à viande (HP, sauce aux prunes, sauce barbecue, etc.) 	P. ex., beurre d'arachides, tartinade aux noisettes et au chocolat, fromage à tartiner. Offrir une variété de produits à faible teneur ou à teneur normale en sucre et en matières grasses. Au plus 3 variétés de sauce à viande proposées pour accompagner les plats principaux servis.

Annexe B-1 – Tableau de la composition des repas standard

NORME ALIMENTAIRE MINIMALE POUR RENDEMENT OPÉRATIONNEL – AU PAYS

CUISINES MOBILES DE CAMPAGNE, MANÈGES MILITAIRES, PETITS NAVIRES DE COMBAT, DIVISIONS DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50 PERSONNES

S'applique aux cuisines mobiles de campagne, aux manèges militaires et aux petits navires de combat (en déploiement ou au port d'attache), y compris les navires de défense côtière (NDC), les sous-marins, les navires de la classe ORCA, les divisions de la Réserve navale et les autres unités opérationnelles servant moins de 50 personnes et offrant un service d'alimentation continu.

– Des repas de composition différente peuvent être offerts en raison de problèmes de disponibilité des aliments, de restrictions en matière d'entreposage (p. ex., navires en déploiement), de besoins opérationnels des unités (p. ex., exercices), de jours fériés ou de thèmes particuliers.

– Lorsqu'une fourchette est indiquée, la limite inférieure s'applique aux petites unités comme les navires de la classe ORCA, tandis que la limite supérieure s'applique aux unités ayant une plus grande capacité (personnel, équipement, espace d'entreposage, disponibilité des aliments, etc.). Les quantités peuvent être ajustées selon les conditions météorologiques, la saison et le coût des aliments.

– Toutes les fourchettes devront être adaptées pour répondre aux besoins particuliers des unités conformément à la présente norme visant les contrats d'exploitation des services d'alimentation.

DÉJEUNER			
Catégorie	Norme visant les aliments offerts aux repas	Définition/description	Choix santé
Fruits	3 ou 4 types de fruits selon la saison	Au moins 2 variétés de fruits frais. Peut inclure au plus 1 variété de fruits en conserve et 1 variété de fruits séchés.	Frais, congelés sans sucre ajouté ou en conserve dans du jus de fruits non sucré.
Plat principal	Œufs, au choix Céréales : 1 variété de céréales chaudes 4 ou 5 variétés de céréales prêtes à manger 1 plat principal de déjeuner	Répondant aux exigences du Règlement sur les œufs adopté en vertu de la Loi sur les produits agricoles du Canada et du Règlement sur les aliments et drogues du Canada ou l'équivalent. Au moins 4 variétés doivent contenir au moins 3 grammes de fibres et au plus 12 grammes de sucre (s'il est question de céréales à haute teneur en fibres contenant des fruits séchés, la quantité de sucre peut dépasser 12 grammes). P. ex., crêpes, pain doré, gaufres.	Cuits avec peu ou pas de matières grasses. Céréales chaudes cuites sans sucre, plutôt que des céréales chaudes instantanées contenant du sucre.
Viandes	1 variété de viande chaude pour déjeuner	P. ex., bacon, jambon, saucisses, bacon de dos. Viandes d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvées par l'ACIA ou l'équivalent.	Viande maigre (moins de 5 grammes de matières grasses par portion).
	1 viande froide ou 1 viande à tartiner	P. ex. : jambon, cretons. Viandes d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvées par l'ACIA ou l'équivalent.	Viande maigre (moins de 5 grammes de

			matières grasses par portion).
Fromage et yogourt	1 ou 2 variétés de fromage 2 à 4 variétés de yogourt	Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA ou l'équivalent. Prévoir au moins 2 variétés contenant 2 % de M.G. ou moins.	À base de lait à moins de 2 % de M.G. Moins de 2 % de M.G.
Féculets	1 ou 2 féculents de déjeuner	P. ex., fèves au lard, pommes de terre.	Préparé avec peu ou pas de gras.
Légume	1 légume pour déjeuner (facultatif)	P. ex. : tomates en tranches, tomates à l'étuvée.	
Produits de boulangerie	1 produit de boulangerie fraîchement cuit 2 ou 3 variétés de pain tranché 1 variété de pain spécial	P. ex., muffins, brioches. Au moins la moitié des produits doivent être à grains entiers ou multigrains, et comporter au moins 2,5 g de fibres par portion. P. ex., bagels, muffins anglais.	Produits à grains entiers à faible teneur en matières grasses et à haute teneur en fibres alimentaires.

Annexe B-1 – Tableau de la composition des repas standard

CUISINES MOBILES DE CAMPAGNE, MANÈGES MILITAIRES, PETITS NAVIRES DE COMBAT, DIVISIONS DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50 PERSONNES (SUITE)

DÉJEUNER (suite)			
Catégorie	Norme visant les aliments offerts aux repas	Définition/description	Choix santé
Boissons¹	3 boissons chaudes Jus de fruits : 1 ou 2 variétés Jus de légumes : 1 variété Produits laitiers (2 ou 3 variétés) Boissons non lactières 1 variété, au besoin	Thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé) et chocolat chaud. Jus 100 % pasteurisé sans sucre ajouté qui répond aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) . 1 jus de fruits peut contenir du sucre ajouté, comme un cocktail de canneberges. Au moins 1 choix doit être du lait de vache pasteurisé écrémé ou contenant 1 % de M.G. avec vitamines D et A ajoutées et répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada . Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache. P. ex., lait de soya ou lait de riz.	Décaféiné ou sans caféine Moins de 2 % de M.G. Moins de 2 % de gras.

¹ Ne pas offrir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible. Les canettes de boisson gazeuse, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie, aromatisée ou pétillante ne sont pas permises.

Condiments	2 types de tartinades 2 ou 3 variétés de confitures et de gelées Et : <ul style="list-style-type: none">- miel- sirop- beurre et/ou margarine- ketchup- moutarde- mayonnaise- sauce piquante- sauce pour viande	P. ex., beurre d'arachides, tartinade aux noisettes et au chocolat, fromage à tartiner.	Variétés à faible teneur en sucre et en gras.
-------------------	---	---	---

Annexe B-1 – Tableau de la composition des repas standard

CUISINES MOBILES DE CAMPAGNE, MANÈGES MILITAIRES, PETITS NAVIRES DE COMBAT, DIVISIONS DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50 PERSONNES (SUITE)

DÎNER ET SOUPER			
Catégorie	Norme visant les aliments offerts aux repas	Définition/description ¹	Choix santé
Soupe	1 soupe		À base de bouillon ou de lait contenant 2 % de matières grasses.
Plat principal ² Au moins un des plats doit être un choix santé ³ préparé avec peu ou pas de gras. Prévoir un plat protéiné sans viande. Varier les choix par rotation.	1 plat protéiné chaud et fraîchement préparé avec accompagnements appropriés. 1 plat de pâtes (facultatif) et/ou 1 ou 2 choix de sandwichs et/ou 1 plat à la carte. Pour des idées, voir les Recettes de plats principaux conformes aux critères en matière de choix santé sur le site Web du J4 Strat Svc Alim.	Offrir un plat de poisson au moins une fois par semaine. Viandes provenant d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvées par l'ACIA ou l'équivalent. 25 % des pâtes au menu doivent être des pâtes de grains entiers ou multigrains. 1 variété de sauce. Viandes maigres, comme le jambon ou la dinde, contenant moins de 5 g de matières grasses et moins de 1 000 mg de sodium par portion. Fromage contenant moins de 2 % de matières grasses. Saumon ou thon mis en boîte dans l'eau. Pain fait de grains entiers. On recommande les Recettes de plats principaux conformes aux critères en matière de choix santé du site Web du J4 Strat Svc Alim. Varier les choix par rotation.	Viande maigre, poisson, fruits de mer et mets végétariens à base de fromage fait de lait contenant 2 % ou moins de M.G. Peu ou pas de matières grasses ou de sel ajouté. Grains entiers. Pâtes à grains entiers, sauce contenant 2 % ou moins de M.G., sauce tomate.
Féculents	1 féculent	P. ex., pomme de terre, riz, couscous.	Riz brun ou sauvage. Pommes de terre non pelées. Préparés avec peu ou pas de matières grasses.

¹ Suivre les recettes normalisées. *Food for 50, Professional Chef*, les recettes des FC (PFC 225) et les recettes de choix plus sains des FC sont des ressources approuvées.

² Lorsqu'il y a moins de 30 personnes à servir, il est possible d'utiliser un menu à la carte. Toutefois, au moins un choix santé doit être offert.

³ Critères : 400 calories, moins de 15 g de matières grasses (5 g de gras saturé et 10 g de gras non saturé) et moins de 600 mg de sodium par portion.

Légumes	1 légume cuit	Offrir au moins un légume vert foncé et un légume orangé tous les jours.	Légumes frais ou congelés, préparés avec peu ou pas de matières grasses, sucre ou sel.
Salades		Salades au choix proposées au buffet à salades	

Annexe B-1 – Tableau de la composition des repas standard

NORME ALIMENTAIRE MINIMALE POUR RENDEMENT OPÉRATIONNEL – AU PAYS

CUISINES MOBILES DE CAMPAGNE, MANÈGES MILITAIRES, PETITS NAVIRES DE COMBAT, DIVISIONS DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50 PERSONNES (SUITE)

DÎNER ET SOUPER (suite)			
Catégorie	Norme visant les aliments offerts aux repas	Définition/description	Choix santé
Fruits	3 ou 4 types de fruits selon la saison	Au moins 2 variétés de fruits frais. Au plus 2 variétés de fruits en conserve et 1 variété de fruits séchés.	Frais, congelés sans sucre ajouté ou en conserve dans du jus de fruits non sucré.
Dessert	1 dessert préparé et/ou 1 dessert cuit au four et/ou Crème glacée ou yogourt glacé et Yogourt (2 à 4 saveurs)	Par ex., pouding, gelée dessert, tourte aux fruits, croustade, etc. Par ex., gâteaux, biscuits, tartes, carrés. Prévoir au moins 2 variétés contenant : 2 % ou moins de M.G.	2 % ou moins de M.G. et à grains entiers. Faibles en matières grasses et à grains entiers. 2 % ou moins de M.G. 2 % ou moins de M.G.
Produit de boulangerie	2 ou 3 variétés de pain tranché 1 variété de pain spécial	Au moins la moitié des produits doivent être à grains entiers ou multigrains, et comporter au moins 2,5 g de fibres par portion. P. ex., bagels, pain pita.	Produits à grains entiers. Produits à grains entiers.
Boissons	3 boissons chaudes Produits laitiers (2 ou 3 variétés) Jus de fruits (1 ou 2 variétés)	Thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné, aromatisé), chocolat chaud. Au moins 1 choix doit être du lait écrémé ou contenir 1 % de matières grasses. Lait de vache pasteurisé avec vitamines D et A ajoutées et répondant aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du Canada . Jus pur à 100 % pasteurisé sans sucre ajouté qui répond aux exigences du Règlement sur les aliments et drogues du	Décaféiné ou sans caféine. Moins de 2 % de M.G.

	<p>Jus de légumes (1 variété)</p> <p>Facultatif : boissons à saveur de fruits (1 ou 2 saveurs)</p> <p>Boissons non lactières 1 variété, au besoin</p>	<p>Canada et de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Varier la sélection. Une variété de jus de fruits peut contenir du sucre ajouté, comme un cocktail aux canneberges.</p> <p>S'il y en a, offrir au plus 2 saveurs. Fabriqués à partir d'extraits de saveurs de fruits naturelles et/ou de saveurs de fruits artificielles. Doivent contenir de 24 à 48 mg de vitamine C par 100 ml de boisson prête à servir, conformément au Règlement sur les aliments et drogues du Canada.</p> <p>Boissons sans lactose contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A en quantités comparables à celles du lait de vache. P. ex., lait de soya ou lait de riz.</p>	<p>Faible teneur en calories et en sucre.</p> <p>Moins de 2 % de matières grasses.</p>
--	--	---	--

Annexe B-1 – Tableau de la composition des repas standard

NORME ALIMENTAIRE MINIMALE POUR RENDEMENT OPÉRATIONNEL – AU PAYS

CUISINES MOBILES DE CAMPAGNE, MANÈGES MILITAIRES, PETITS NAVIRES DE COMBAT, DIVISIONS DE LA RÉSERVE NAVALE ET AUTRES UNITÉS OPÉRATIONNELLES SERVANT MOINS DE 50 PERSONNES (SUITE)

BUFFET À SALADES – Offert au brunch, au dîner et au souper tous les jours :			
Catégorie	Norme visant les aliments offerts aux repas	Définition/description	Choix santé
Laitue	1 salade de verdure sans vinaigrette ou ingrédients contenant des matières grasses Facultatif : 1 autre variété de salade, qui peut contenir de la vinaigrette ou des ingrédients contenant du gras	P. ex., salade verte, salade d'épinards. P. ex., salade César, salade d'épinards.	Préparés avec peu ou pas de matières grasses ou d'ingrédients contenant des matières grasses.
Légumes crus	3 ou 5 variétés	P. ex., radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carotte, bâtonnets de navet, concombres en tranches, tranches de tomates, champignons, zucchini tranchés, poivrons rouges et verts, brocoli, chou-fleur, etc.	Tous.
Féculeux, haricots ou salade marinée	1 variété par repas	P. ex., salade de chou, salade de pâtes, salade aux trois haricots, salade de légumes marinés, etc.	Préparé avec peu ou pas de gras.
Choix de protéines	1 mets protéiné	P. ex., viande tranchée ou produit de poisson. Viandes d'une source inspectée par les autorités fédérales et approuvées par l'ACIA seulement.	Poisson et viande maigre ou poulet contenant moins de 5 grammes de matières grasses par portion.
Source de protéines végétarienne	1 mets protéiné sans viande 2 types de fromage	P. ex. : pois chiches, autres légumineuses, œufs, houmous, trempette aux haricots. Fromages provenant d'un établissement laitier reconnu par l'ACIA ou l'équivalent.	Préparé avec peu ou pas de matières grasses. Moins de 2 % de M.G.
Cornichons ou olives	2 ou 3 variétés de cornichons ou d'olives	P. ex., olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons gherkins.	

Condiments	<ul style="list-style-type: none">➤ Moutarde, ketchup, mayonnaise (ordinaire et sans matières grasses), vinaigre, huile➤ 2 variétés de sauce pour viande➤ Vinaigrettes :<ul style="list-style-type: none">• 3 variétés de vinaigrette ordinaire• 3 variétés de vinaigrette à faible teneur en gras➤ 2 variétés de craquelins➤ Sel, poivre et aux autres épices assorties➤ Beurre et/ou margarine, ou les deux	P. ex., sauce BBQ, sauce piquante.	P. ex., biscottes Melba, gressins, biscuits
-------------------	---	------------------------------------	---

Annexe B-2 – Tableau de la composition des repas standard**NORME ALIMENTAIRE MINIMALE POUR RENDEMENT OPÉRATIONNEL – EN DÉPLOIEMENT**

– Des repas de composition différente peuvent être offerts en raison de problèmes de disponibilité des aliments, de restrictions en matière d'entreposage, de besoins opérationnels des unités, de jours fériés ou de thèmes particuliers.

Les quantités peuvent être ajustées selon les conditions météorologiques, la saison et le coût des aliments.

– Tous les aliments fournis doivent être approuvés par l'ACIA et répondre aux exigences indiquées aux Normes de qualité des aliments des FAC. À l'extérieur du Canada

Catégorie	Norme visant les aliments offerts aux repas	Définition/spécifications/choix santé en fonction du poids, pourcentage de la valeur quotidienne, etc., selon l'étiquette nutritionnelle des produits
DÉJEUNER		
Fruits	2 à 3 variétés, selon la saison Varié les mets par rotation tous les jours	Au moins 2 variétés de fruits frais. Peut inclure au plus 1 variété de fruits mis en conserve dans le jus ou dans l'eau et 1 variété de fruits séchés. Fruits frais, ou fruits congelés sans sucre ajouté.
Plat principal	Œufs, au choix Céréales : 1 variété de céréales chaudes 3 ou 4 variétés de céréales prêtes à manger 1 plat principal de déjeuner	Cuit avec peu ou pas de matières grasses. Céréales chaudes cuites sans sucre, plutôt que des céréales chaudes instantanées contenant du sucre. Au moins 3 variétés doivent contenir au moins 3 grammes de fibres et au plus 12 grammes de sucre (s'il est question de céréales à haute teneur en fibres contenant des fruits séchés, la quantité de sucre peut dépasser 12 grammes). P. ex., crêpes, pain doré, gaufres, etc. – utiliser une farine à 50 % de grains entiers ou de blé entier.
Vian­des	1 variété de viande chaude pour déjeuner 1 viande froide ou 1 viande à tartiner (facultatif)	P. ex., bacon, jambon, saucisses, bacon de dos. Viande maigre (moins de 5 grammes de matières grasses par portion).
Fromage et yogourt	1 ou 2 variétés de fromage Yogourt	Fromage cottage ou fromage dur Variétés assorties. Prévoir au moins 1 variété contenant : 2 % ou moins de M.G.
Féculents	1 ou 2 féculents de déjeuner	P. ex., fèves au lard, pommes de terre. Au moins 1 féculent, préparé avec peu ou pas de matières grasses.
Légume	1 légume de déjeuner (facultatif)	P. ex. : tomates en tranches, tomates à l'étuvée.
Produits de boulangerie	4 variétés de pain tranché ou de produits de boulangerie fraîchement cuits ou de pain spécial (p. ex., muffins, bagels, muffins anglais).	Au moins la moitié des produits doit contenir des grains entiers, avec au moins 2,5 g de fibres par tranche. Le site Web du J4 Strat Svc Alim fournit une liste de produits à grains entiers.
Boissons	3 boissons chaudes; Jus de fruits : 1 ou 2 variétés;	Thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné), chocolat chaud. Tous les jus de fruits doivent être à base de jus pur ou de jus concentré. Un seul jus de fruits peut contenir du sucre ajouté, comme le cocktail aux canneberges. Un choix doit contenir moins de 480 mg de sodium par 250 ml.

	<p>Jus et mélange de jus de légumes : 1 variété</p> <p>Produits laitiers (1 ou 2 variétés);</p> <p>Boissons non lactiques, 1 variété, au besoin</p>	<p>Au moins 1 choix doit être du lait écrémé ou contenir 1 % de M.G.</p> <p>Boissons fortifiées, sans lactose, contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A. (p. ex., boisson à base de soya).</p> <p>Remarque :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ne pas offrir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible (consulter un TECH MÉD PRÉV); • Les canettes de boisson gazeuse, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie, aromatisée ou pétillante ne sont pas autorisées. • Ne pas offrir de produits de distributeur de boissons chaudes.
<p>Condiments</p>	<p>2 types de tartinades;</p> <p>2 à 3 variétés de confitures et de gelées</p> <p>Plus, au besoin, en fonction du menu :</p> <ul style="list-style-type: none"> – miel – sirop – beurre et/ou margarine – ketchup – moutarde – mayonnaise – sauce piquante – sauce pour viande (HP, sauce aux prunes, sauce barbecue, etc.). 	<p>P. ex., beurre d'arachides, tartinade aux noisettes et au chocolat, fromage à tartiner.</p> <p>Offrir une variété de produits à faible teneur ou à teneur normale en sucre et en matières grasses.</p> <p>Les condiments doivent s'accorder avec les plats principaux offerts.</p>

Annexe B-2 – Tableau de la composition des repas standard – Suite

NORME ALIMENTAIRE MINIMALE POUR RENDEMENT OPÉRATIONNEL – EN DÉPLOIEMENT (SUITE)

Catégorie	Norme visant les aliments offerts aux repas	Définition/spécifications/choix santé en fonction du poids, pourcentage de la valeur quotidienne, etc., selon l'étiquette nutritionnelle des produits
DÎNER ET SOUPER		
Soupe	1 soupe	Un choix santé au dîner ou au souper, conforme aux recettes du Menu cyclique national normalisé (MCNN) contenant : (à offrir au moins 4 fois par semaine) <ul style="list-style-type: none"> • au plus 3 g de matières grasses (cibler une teneur en gras trans de moins de 5 % de la quantité totale de matières grasses); • au plus 480 mg de sodium (Na); • fibres – 2 g ou plus, ou au moins 5 % de la valeur quotidienne de vitamine A, de vitamine C, de fer, de calcium ou d'acide folique. • ou
Craquelins	1 ou 2 types	Un choix copieux par jour, au dîner ou au souper (peut être préparé par un tiers) (p. ex., chaudière). À servir avec la soupe.
Choix santé	Choix santé de plat principal;	À choisir dans la base de données de recettes du J4 Strat Svc Alim selon les produits locaux disponibles. Un choix santé conforme aux recettes du MCNN contenant : au plus 400 calories; <ul style="list-style-type: none"> • Au plus 15 g de matières grasses (au plus 5 g de gras saturés et de 10 g de gras non saturés); • Au plus 600 mg de sodium (Na).
Choix végétarien protéiné	Plat principal végétarien;	À choisir dans la base de données de recettes du J4 Strat Svc Alim selon les produits locaux disponibles. – Un choix végétarien conforme aux recettes du MCNN. En cas de substitution imprévue, une bonne source de protéines, comme les produits laitiers ou les produits à base d'œufs, ou d'autres sources de protéines doivent être fournies conformément au chapitre 6.
Chaque repas doit comprendre trois plats principaux, au choix. Un choix santé et un choix végétarien doivent être offerts. À chaque repas, le choix santé ou le choix local peut être un choix de sandwich.	1 plat principal chaud local ou 1 ou 2 variétés de garnitures de sandwich offertes en tant que choix santé ou choix local, selon la demande/la main-d'œuvre/la température, etc.	Choix local conforme aux exigences opérationnelles et au CBV Norme pour les sandwichs Garniture : ➤ 1 ou 2 garnitures mixtes (p. ex., thon, saumon, œufs, etc.). 1 viande tranchée ou un substitut de viande. Plusieurs condiments ordinaires et légers (en calories/gras) doivent être offerts. Pain : 4 variétés de pain tranché ou de pain spécial (p. ex., petits pains, pain plat, pain tranché, tortillas) et au moins la moitié d'entre eux doivent être à grains entiers et contenir au moins 2,5 g de fibres par tranche. Choisir des pains dont les grains apparaissent en premier ou en deuxième sur la liste d'ingrédients.
Féculets	1 ou 2 féculents, en fonction du choix de plat principal	Un d'entre eux doit, par dîner ou souper : <ul style="list-style-type: none"> • Contenir des grains entiers et au moins 1,5 à 2 g de fibres, • Contenir moins de 2 % de matières grasses • Contenir moins de 240 mg de sodium Les recettes du MCNN répondent à ces critères.
Légumes	2 légumes cuits	Au moins une variété doit contenir peu ou pas de matières grasses et de sodium. Offrir au moins un légume vert foncé et un légume orangé tous les jours. Le site Web du J4 Strat Svc Alim fournit une liste des légumes vert foncé et orangés. Les

		mélanges de légumes vert foncé ou orangés ne répondent pas aux critères, sauf s'ils figurent sur la liste fournie sur le site Web du J4 Strat Svc Alim.
Salades	Salades	Salades au choix proposées selon la norme de buffet à salades ci-dessous.
Fruits	2 à 3 variétés, selon la saison Varier les mets par rotation tous les jours	Au moins 2 variétés de fruits frais. Peut inclure au plus 1 variété de fruits mis en conserve dans le jus ou dans l'eau et 1 variété de fruits séchés. Fruits frais, ou fruits congelés sans sucre ajouté.
Dessert	1 ou 2 desserts préparés ou cuits au four; Varier les mets par rotation tous les jours Facultatif – crème glacée ou yogourt glacé (assortiment de saveurs); et Yogourt (assortiment de saveurs) Varier par rotation fréquemment	On recommande au moins un choix santé de dessert préparé (selon l'étiquette de nutrition pour les produits préparés) par jour, si disponible. <u>Doit répondre à au moins 3 des critères suivants :</u> <u>Calories :</u> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Pas plus de 200 calories (pas plus 30 % des calories provenant des matières grasses)</u> • <u>Gras trans : au plus 2 % des matières grasses totales</u> • <u>≤ 10 % des calories provenant de gras saturés</u> • <u>Fibres : au moins 2 g</u> • <u>≤ 10 g de sucre</u> • <u>Sodium : pas plus de 200 mg</u> • <u>Au moins une demi-portion de fruits ou de légumes</u> Prévoir au moins 1 variété contenant : 2 % ou moins de M.G. et 10 % de la valeur quotidienne en calcium
Produits de boulangerie	3 variétés de pain tranché ou de produits de boulangerie fraîchement cuits ou de pain spécial (p. ex., muffins, bagels, muffins anglais)	Au moins la moitié des produits doit contenir des grains entiers, avec au moins 2,5 g de fibres par tranche. Le site Web de l'ÉMIS/J4 Strat Svc Alim fournit une liste de produits à grains entiers.
Boissons	3 boissons chaudes; Produits laitiers (1 ou 2 variétés); Jus de fruits (2 ou 3 variétés); Jus de légumes (1 ou 2 variétés); Boissons non lactières, (1 variété, au besoin);	Thé (ordinaire, décaféiné, tisane), café (ordinaire, décaféiné), chocolat chaud. Au moins un choix doit être du lait écrémé ou contenir 1 % de M.G.. Tous les jus de fruits doivent être à base de jus pur ou de jus concentré. Un seul jus de fruits peut contenir du sucre ajouté, comme le cocktail aux canneberges. On recommande moins de 480 mg de sodium par 250 ml. Boissons fortifiées, sans lactose, contenant du calcium, de la vitamine D et de la vitamine A. (p. ex., boisson à base de soya). Remarque : <ul style="list-style-type: none"> • ne pas offrir d'eau en bouteille si de l'eau potable est disponible; • Les canettes de boisson gazeuse, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie, aromatisée ou pétillante ne sont pas autorisées. • Ne pas offrir de produits de distributeur de boissons chaudes.

Annexe B-2 – Tableau de la composition des repas standard**NORME ALIMENTAIRE MINIMALE POUR RENDEMENT OPÉRATIONNEL – EN DÉPLOIEMENT (SUITE)**

Catégorie	Norme visant les aliments offerts aux repas	Définition/spécifications/choix santé en fonction du poids, pourcentage de la valeur quotidienne, etc., selon l'étiquette nutritionnelle des produits
BUFFET À SALADE (offert au dîner et au souper)		
Salades de verdure	1 salade de verdure sans vinaigrette; Facultatif : 1 autre salade pouvant contenir de la vinaigrette ou des ingrédients	Salade de verdure/mélange seulement. P. ex., salade César, salade jardinière.
Légumes crus	3 ou 4 variétés Varié par rotation tous les jours	P. ex., radis, oignons verts, bâtonnets de céleri, bâtonnets de carotte, bâtonnets de navet, concombres en tranches, tranches de tomates, champignons, zucchini tranchés, poivrons rouges et verts, brocoli, chou-fleur, etc.
Salade de légumes marinés ou de féculents	1 salade de légumes, haricots ou lentilles 1 féculent Varié par rotation tous les jours	Au moins un choix doit contenir : <ul style="list-style-type: none"> • Moins de 15 % de calories provenant de gras saturés et de gras trans par portion de 100 g; • Moins de 7,4 g de matières grasses par portion de 100 g; • Moins de 240 mg de sodium par portion de 100 g. Recettes choix santé offertes sur le site Web des recettes du J4 Strat Svc Alim.
Fromage	1 ou 2 variétés de fromages	Au moins un choix par jour doit contenir : <ul style="list-style-type: none"> • Lait contenant 2 % ou moins de matières grasses (M.G.) (faible en gras, sans matières grasses ou à base de lait écrémé); • Au moins 15 % de la valeur quotidienne en calcium par 175 g.
Salade végétarienne protéinée	1 choix végétarien protéiné	P. ex., pois chiches, autres légumineuses, œufs, houmous, tofu (en plus du plat principal protéiné végétarien).
Cornichons ou olives	1 ou 2 variétés de cornichons ou d'olives	P. ex., olives, betteraves, oignons, cornichons à l'aneth, cornichons gherkins.
Condiments	2 types de tartinades; et 2 à 3 variétés de vinaigrette Plus, au besoin, en fonction du menu : <ul style="list-style-type: none"> – miel – sirop – beurre et/ou margarine – ketchup – moutarde – mayonnaise – sauce piquante – sauce pour viande (HP, sauce aux prunes, sauce barbecue, etc.) 	P. ex., beurre d'arachides, tartinade aux noisettes et au chocolat, fromage à tartiner. Offrir une variété de produits à faible teneur ou à teneur normale en sucre et en matières grasses. Au plus 3 variétés de sauce pour viande proposées pour accompagner les plats principaux servis.

Annexe C – Norme visant la taille des portions

Norme visant la taille des portions	
Œufs (calibre gros)	2 par personne
Jambon ou bacon de dos	45 g (cru)
Bacon	3 tranches (40 à 48 tranches par kilo cru)
Saucisses	2 par personne (12/500 g crus)
Crêpes	2 louches de 90 ml de pâte à crêpes
Pain doré	2 tranches
Céréales avec lait – chaudes	175 ml (cuit) plus 125 ml de lait
– froides	Emballage indiv. ou 250 ml, plus 125 ml de lait
Fromage	30 g
Muffins	1 par personne (130 g)
Bagels	1 par personne (110 g)
Croissants	1 par personne (60 g)
Rôtie ou pain	2 tranches (35 g chacune)
Soupe	250 ml
Biftecks et côtelettes (avec os)	250 g (cru)
Morceaux de poulet (avec os)	275 g (cru)
Bifteck (désossé)	225 g (cru)
Viande ou volaille désossée	150 g cuite (180 g crue)
Poisson (danne ou filet)	150 g (cru)
Poisson (pané)	150 g (cuit)
Ragoûts	300 g (cuits) (louche de 250 ml)
Plats mijotés	300 g (cuits) (louche de 250 ml)
Pâtes avec sauce (plat principal)	150 g de pâtes et 175 ml de sauce
Sandwich trois étages	1 chacun (90 g de viande au total)
Hambourgeois	1 chacun (167 g, cru)
Hot dogs	80 g (2 par personne [40 g] ou 1 par personne [80 g])
Pizza	1 pointe par personne (1/6 d'une pizza de 40 cm de diamètre), 240 g
Tacos	2 par personne
Burritos	1 par personne (150 g)
Sous-marin (15 cm de long)	1 par personne (90 g de viande tranchée ou 110 g de garniture mélangée)
Sandwichs	1 par personne
Garniture pour sandwich – salade	110 g
Garniture pour sandwich – Viande tranchée	90 g
Viande tranchée – pour les plateaux de viandes froides	90 g
Choix de féculents – pommes de terre, riz et pâtes	125 g (cuit) (2 cuillères de 125 ml, 2 cuillères n° 16 par personne)
Légumes	200 ml (cuillère)
Garnitures à salade	Bol de 6 po ou assiette de 8 po
Fruits en conserve	175 ml
Fruits frais (individuel)	1 par personne
Raisins, baies, fruits tranchés frais	125 ml ou 90 g
Pouding	125 ml
Dessert à la gélatine	125 ml
Crème glacée	125 ml
Yogourt aux fruits	100 g
Gâteau	1 morceau (5 cm × 5 cm × 7 cm)
Tarte	1 pointe (1/8 d'une tarte de 22 cm de diamètre)
Carrés	1 morceau (5 cm × 5 cm × 2,5 cm)
Biscuits (7,5 cm de diamètre)	2 par personne
Biscuits (12,5 cm de diamètre)	1 par personne
Beignes ou brioches	1 par personne
Pain	1 tranche (35 g)
Petit pain	1 par personne
Jus	250 ml

Norme visant la taille des portions	
Lait (2 %, 1 %, écrémé, au chocolat, sans lactose)	250 ml
Boissons aux fruits	250 ml
Boisson gazeuse	250 ml
Boissons chaudes	250 ml

Annexe D – Demande de remplacement d'une recette

A-85-269-001/FP-001, Manuel des directives et lignes de conduite des services d'alimentation.

Chapitre 2 – Normes en matière de services d'alimentation

Ce formulaire peut être téléchargé à : [Menu rotatif normalisé national – Recettes et TCP](#)

Annexe D – Demande de remplacement d'une recette



Demande de remplacement d'une recette	
<p>Date de la demande : _____</p> <p>Milieu : _____</p> <p>Base : _____</p> <p>Salle à manger : _____</p> <p>Nom de la recette : _____</p> <p>Éléments du menu : _____</p> <p>Nombre de fois que la recette a été utilisée dans le menu cyclique : _____</p> <p>Nombre total de portions préparées : _____</p> <p>Nombre total de portions servies : _____</p> <p>Nombre de commentaires des consommateurs sur la recette : _____</p> <p>Activité : _____</p> <p>Motif du remplacement : _____</p>	<div style="border: 1px solid black; background-color: #d9d9d9; padding: 10px; width: fit-content; margin: auto;"> <p>Dossier n° 0000-0000</p> </div>
Coordonnées	
<p>Gestionnaire de la cuisine : _____</p> <p>Numéro RCCC : _____</p>	
Commentaires de la base/modifications recommandées :	
<p style="text-align: right;">Signature : _____ Date : _____</p>	
Mesure prise par le J4 Strat Svc Alim :	
<p style="text-align: right;">Signature : _____ Date : _____</p>	

Annexe E – Méthode de calcul du coût de base des vivres (CBV)

1. Le coût de base des vivres (CBV) est le coût standard pour un jour-repas (une ration) qui s'applique au service d'alimentation de chaque unité fournissant des repas dans des emplacements fixes ou en garnison, ou bien à bord de navires. Pour le calculer, on détermine le coût des aliments d'un menu type pour chaque repas, en utilisant des recettes et des portions normalisées.

Les facteurs qui suivent sont utilisés dans le calcul du CBV :

- **Facteur de coût régional** de chaque unité
- **Coût des aliments à Saint-Jean entre le 1er avril et le 31 mars** de l'année financière précédente (soit entre le 1^{er} avril 20xx et le 31 mars 20xx), pour le calcul du panier d'épicerie au 1^{er} août 20xx.
- **Taux d'inflation annuel prévu** tiré du Modèle économique.

Étape 1 – Déterminer le coût initial rajusté des vivres

2. Le coût initial des vivres s'inspire du Modèle de repas standard admissible et des études de consommation qui ont été effectuées dans six unités des FAC (Trenton, Petawawa, Borden, Esquimalt, Gagetown et Saint-Jean) au printemps 2003. Les résultats de ces études ont fait l'objet d'analyses statistiques afin de déterminer s'il existait d'importantes différences dans les tendances de consommation de divers groupes d'utilisateurs de services (officiers et militaires des rangs supérieurs et subalternes). Il a ainsi été possible d'établir un pourcentage d'utilisation représentatif pour chacun des groupes d'aliments qui sont généralement offerts au cours d'un repas (selon les tableaux de disponibilité d'aliments courants pour le repas). Le coût des vivres achetés à Trenton sert de base pour le calcul du coût initial des vivres. Pour chacun des repas, le coût individuel d'un aliment est multiplié par la tendance de consommation correspondante. La tendance de consommation est le pourcentage de consommateurs qui prennent un aliment à un repas précis. Par la suite, on ajoute deux pour cent au coût initial des vivres pour les aliments susceptibles d'entraîner une perte de production, et ces nouveaux coûts sont additionnés pour chaque repas. Le coût de chaque repas est ensuite ajouté pour déterminer le coût initial rajusté des vivres pour les trois repas.

Tendance de consommation**Déjeuner**

COMPOSANT	Coût moyen (\$) Trenton – nov. 2003	% d'utilisation	Coût initial des vivres (\$)	Coût initial rajusté des vivres (\$)
Déjeuner				
Œufs (1 œuf)	0,15	117 %	0,176	0,176
Pain doré (1 tranche)	0,13	10 %	0,013	0,013
Gaufres	0,15	2 %	0,003	0,003
Crêpes	0,08	11 %	0,009	0,009
Bacon (1 tranche)	0,14	87 %	0,122	0,122
Saucisse (1)	0,13	35 %	0,046	0,046
Jambon (45 g)	0,15	8 %	0,012	0,012
Fèves au lard (125 ml)	0,17	10 %	0,017	0,017
Pommes de terre grillées (125 g)	0,25	31 %	0,078	0,079
Céréales	0,282	36 %	0,102	0,102
Rôtie (tranche)	0,04	61 %	0,024	0,024
Bagel (1)	0,24	7 %	0,017	0,017
Muffin anglais (1)	0,17	3 %	0,005	0,005
Muffin (1)	0,45	12 %	0,054	0,054
Croissant (1)	0,26	9 %	0,023	0,023
Pâtisserie	0,515	3 %	0,015	0,015
Fruit (1)	0,34	67 %	0,228	0,228
Yogourt (175 ml)	0,49	29 %	0,142	0,142
Fromage (30 g)	0,258	8 %	0,021	0,021
Beurre d'arachides/fromage à la crème	0,13	13 %	0,017	0,017
Conserves de fruits	0,06	17 %	0,010	0,010
Jus (250 ml)	0,364	90 %	0,328	0,328
Boisson aux fruits (250 ml)	0,22	13 %	0,029	0,029
Lait (250 ml)	0,19	63 %	0,120	0,120
Boisson gazeuse en fontaine (250 ml)	0,09	4 %	0,004	0,004
Thé, café (250 ml)	0,07	37 %	0,026	0,026
Condiments (1)	0,045	145 %	0,065	0,065
			1 703 \$	1 705 \$

Dîner et souper

COMPOSANT	Coût moyen (\$) Trenton – nov. 2003	% d'utilisation	Coût initial des vivres (\$)	Coût initial rajusté des vivres (\$)	Coût moyen (\$) Trenton – nov. 2003	% d'utilisation	Coût initial des vivres (\$)	Coût initial rajusté des vivres (\$)
	DÎNER				SOUPER			
Soupe (250 ml)	0,31	16 %	0,050	0,051	0,31	14 %	0,043	0,044
Plat principal protéiné	1 457	89 %	1,297	1,323	1,46	109 %	1,588	1,620
Portion de pommes de terre (125 ml)	0,08	71 %	0,057	0,058	0,08	81 %	0,065	0,066
Portion de légumes (125 ml)	0,24	31 %	0,074	0,074	0,24	55 %	0,132	0,132
Sandwich (1)	0,98	25 %	0,245	0,245				
Assiette de salade	1,31	59 %	0,773	0,773	1,31	62 %	0,812	0,812
Fromage (30 g)	0,258	11 %	0,028	0,028	0,258	16 %	0,041	0,041
Pain (1 tranche)	0,08	12 %	0,010	0,010	0,080	23 %	0,018	0,018
Dessert (1)	0,366	43 %	0,157	0,157	0,366	53 %	0,194	0,194
Fruit (1)	0,34	27 %	0,092	0,092	0,34	35 %	0,119	0,119
Yogourt, crème glacée (125 ml)	0,495	9 %	0,045	0,045	0,495	17 %	0,084	0,084
Jello, pouding (125 ml)	0,095	6 %	0,006	0,006	0,095	8 %	0,008	0,008
Jus (250 ml)	0,364	42 %	0,153	0,153	0,364	57 %	0,207	0,207
Boisson aux fruits (250 ml)	0,22	23 %	0,051	0,051	0,22	24 %	0,053	0,053
Lait (250 ml)	0,19	65 %	0,124	0,124	0,19	70 %	0,133	0,133
Boisson gazeuse en fontaine (250 ml)	0,09	40 %	0,036	0,036	0,09	37 %	0,033	0,033
Café, thé (250 ml)	0,07	13 %	0,009	0,009	0,07	16 %	0,011	0,011
Condiments (1)	0,045	89 %	0,040	0,040	0,05	112 %	0,050	0,050
Coût TOTAL – DÎNER ET SOUPER			3,245 \$	3,274 \$			3,59 \$	3,627 \$

REMARQUE : Le coût des légumes frais, de la portion de pommes de terre, des salades, de la soupe et du repas chaud a été majoré de 2 % pour tenir compte des pertes d'aliments.

Repas	Moyenne pondérée	% des coûts quotidiens
DÉJEUNER	1,705 \$	19,8
DÎNER	3,274 \$	38,0
SOUPER	3,627 \$	42,1
COÛT INITIAL RAJUSTÉ DES VIVRES	8,61 \$	100

REMARQUE : Afin d'uniformiser les méthodes comptables utilisées pour établir les taux d'allocations et de recouvrement tout en tenant compte des écarts de consommation et du volume d'activité, le CBV a été réparti entre les trois repas quotidiens selon les pourcentages suivants : déjeuner **20 %**, dîner **40 %** et souper **40 %**.

Étape 2 : Calculer le facteur de coût régional :

3. Le *facteur de coût régional* est calculé chaque année pour tenir compte de la différence des coûts d'achat des vivres dans les diverses unités ou régions. En utilisant les données obtenues pour les paniers de nourriture de chaque unité et le coût de la même nourriture à Saint-Jean, on calcule le *facteur de coût régional* pour chaque unité (c.-à-d. le coût approximatif de la nourriture pour chaque unité par rapport au coût de la même nourriture à Saint-Jean.) Saint-Jean est l'unité qui sert de référence pour le calcul de tous les facteurs de coût régionaux et, de ce fait, on lui attribue une valeur de référence de 1.

4. C'est en novembre que chaque unité calcule le prix de son panier d'épicerie. Pour que le calcul soit plus exact, ce coût doit comprendre, s'il y a lieu, les frais de transport, le coût du fret et le coût du recyclage ou le coût pour l'environnement. Il faut que le panier d'épicerie soit calculé de façon exacte selon l'offre à commande ou le coût d'achat en vigueur au moment du calcul. Les inexactitudes liées au panier d'épicerie auront une incidence sur le facteur régional calculé et, au final, sur le CBV que recevra l'unité.

5. C'est en novembre que l'on collecte des données pour calculer le prix du panier d'épicerie, car les pointes et les creux des prix liés à la disponibilité saisonnière des vivres risquent moins de faire fluctuer les prix à cette période de l'année qu'en été (lorsque les prix sont les plus faibles) ou au milieu de l'hiver (lorsque les prix sont généralement les plus élevés).

EXEMPLE :

Le coût du panier d'épicerie en novembre est de 326,50 \$ à Saint-Jean et de 378,74 \$ à Cold Lake.

Le *facteur de coût régional* de Cold Lake (calculé à l'aide des prix observés en novembre) est de $378,74 \$ / 326,50 \$$, soit de 1,16. Cela signifie que le coût des aliments qui composent le panier d'épicerie est 1,16 fois plus élevé à Cold Lake qu'à Saint-Jean.

Étape 3 : Calculer le coût des vivres à Saint-Jean entre le 1^{er} avril et le 31 mars

6. On calcule le coût réel des vivres consommés à chaque repas à l'unité de Saint-Jean entre le 1^{er} avril et le 31 mars à l'aide des données d'Unitrak. Pour ce faire, on divise le coût total des vivres achetés au cours de l'année financière par le nombre de repas servis au cours de la même période.

EXEMPLE :

Au cours de l'année financière s'échelonnant du 1^{er} avril 20xx au 31 mars 20xx, l'unité de Saint-Jean a dépensé 119 000 716,70 \$ pour l'achat de vivres et a servi 2 034 338 repas. Le coût effectif des vivres servis à chaque repas à l'unité de Saint-Jean était donc de 9,34 \$ au cours de cette période.

Cette valeur sert de point de référence pour le calcul du CBV de chaque unité.

Étape 4 : Taux d'inflation annuel prévu

7. Le modèle économique du MDN sert à calculer le taux d'inflation prévu pour les produits alimentaires de l'année financière suivante. Par exemple, le taux d'inflation prévu pour 20xx-20xx est de 2,3 %. Ce taux est ensuite ajouté au coût des vivres pour 20xx-20xx, afin d'obtenir le coût prévu des vivres pour l'année financière suivante.

Exemple :

Saint-Jean – coût des vivres * *facteur de coût régional* * taux d'inflation annuel prévu = CBV au 1^{er} août 20xx
 $9,34 \$ * 1,0 * 2,3 \% = 9,55 \$$

Le CBV à Saint-Jean au 1^{er} août 20xx est donc de 9,55 \$.

Pour calculer le CBV à Cold Lake, on utilise la même formule. Cependant, comme le coût des vivres y est différent, le facteur de coût régional utilisé est de 1,16 et le CBV diffère de celui de Saint-Jean.

$9,34 \$ * 1,16 * 2,3 \% = 11,08 \$$

Le CBV à Cold Lake au 1^{er} août 20xx est donc de 11,08 \$.

Pourquoi calcule-t-on le CBV pour la période du 1^{er} août au 31 juillet plutôt que pour la période du 1^{er} avril au 31 mars?

8. C'est le 1^{er} août que sont déterminés les taux du personnel résident et les autres taux. C'est pourquoi on a décidé de procéder au calcul de l'ensemble des taux rajustés (CBV, taux du personnel résident, autres taux – types 1, 3, 4 et C, alimentation en vol, allocations ajustées, etc.) à ce moment.

9. C'est l'ÉMIS/J4 Strat Svc Alim qui publie chaque année les taux du personnel résident au 1^{er} août, conformément aux ORFC. Ces taux sont basés sur les données financières de l'année précédente. Les données financières de l'année précédente (se terminant le 31 mars) sont disponibles en mai ou en juin. Ces renseignements sont ensuite triés et analysés de façon à déterminer les taux appliqués aux militaires résidents pour l'année suivante. Si toutes les données sont fournies dans les délais prévus et que rien ne retarde leur analyse, les nouveaux taux pourront être approuvés au début du mois de juillet et publiés le 1^{er} août.

Annexe F – Tableau des allocations de suppléments admissibles

[Réfère au Tableau 2 : Lignes directrices pour les allocations de suppléments admissibles](#)

Tableau 1 : Allocation d'alimentation en campagne

Situation	Durée (jours)	Effectif	% supplémentaire en fonction du CBV (inclus les allocations pour les calories supplémentaires, les boissons prises entre les repas et les collations du soir)
1	31 +	351 +	35 %
2	31 +	126 à 350	40 %
3	31 +	1 à 125	45 %
4	8 à 30	351 +	40 %
5	8 à 30	126 à 350	45 %
6	8 à 30	1 à 125	50 %
7	1 à 7	351 +	45 %
8	1 à 7	126 à 350	50 %
9	1 à 7	1 à 125	55 %

Tableau 2 : Collation et boissons du soir admissibles

La collation du soir doit être offerte dans la salle à manger du camp conformément au tableau suivant et selon la portion standard.

TABLEAU – ALIMENTS ADMISSIBLES – COLLATION DU SOIR
Tous les aliments et/ou boissons énumérés ci-dessous doivent être offerts en guise de collation du soir dans chaque salle à manger :
<ul style="list-style-type: none"> • Café ou thé, et crème ou lait et sucre • Mélange de chocolat chaud • Mélange de thé glacé • Jus de fruits • Soupe et craquelins • Pain, tartinades (beurre d'arachides, fromage à tartiner, confiture, etc.) • Fruit frais (orange, pomme, poire, banane, etc.)

Tableau 3 : Rafraîchissements admissibles en milieu de travail

Des rafraîchissements doivent être offerts au personnel en milieu de travail, jusqu'à un maximum de deux boissons par personne par période de 24 heures. La portion standard par attribution est de 250 ml (reconstituée).

TABLEAU - RAFRAÎCHISSEMENTS ADMISSIBLES EN MILIEU DE TRAVAIL
<ul style="list-style-type: none">• Café ou thé, et crème ou lait et sucre• Mélange de chocolat chaud• Mélange de thé glacé• Mélange de boisson aux fruits en poudre

Tableau 4 : Supplément entre les repas

TABLEAU DES SUPPLÉMENTS ENTRE LES REPAS
Les aliments et/ou les boissons ci-dessous peuvent constituer une AER conformément à l'annexe C – Portions standard :
Café ou thé, et crème ou lait, plus sucre, plus portion individuelle de biscuits ordinaires (farine d'avoine, thé social, digestif ou autres)
Préparation pour boisson de chocolat chaud plus portion individuelle de biscuits ordinaires (farine d'avoine, thé social, digestif ou autres)
Poudre de fruits pour boissons plus portion individuelle de biscuits ordinaires (farine d'avoine, thé social, digestif ou autres)
Préparation pour thé glacé plus portion individuelle de biscuits ordinaires (farine d'avoine, thé social, digestif ou autres)
Soupe, individuelle en conserve ou instantanée en paquet, plus portion individuelle de craquelins
Fromage, portion individuelle, plus portion individuelle de craquelins
Jus de fruits
Fruit frais (orange, pomme, poire, pêche, banane, etc.)
Barre de céréales ou granola
Biscuits à forte teneur en calories en portion individuelle (sablés, aux brisures de chocolat, à la farine d'avoine et aux brisures de chocolat, à la crème, aux fruits et aux noix, ou aux figues)

REMARQUE : les barres à haute valeur énergétique, les boissons isotoniques et toute autre boisson constituant un substitut de repas ne sont pas visées par l'AER standard. Ces articles ne sont pas différenciés par le corps sur le plan de la nutrition; par conséquent, on ne peut les accepter comme boissons nutritionnelles et suppléments en raison de leur coût élevé. Les articles mentionnés ci-dessus sont adéquats sur le plan nutritionnel et sont métabolisés de la même manière que les produits commerciaux « spécialisés ».

Tableau 5 : Suppléments admissibles des RIC n° 1 (jour 1 à jour 13)

SUPPLÉMENTS ADMISSIBLES DES RIC N° 1 (jour 1 à jour 13)
Les aliments et/ou les boissons ci-après peuvent être offerts, en respectant les choix et les quantités indiqués, limités aux catégories d'aliments et aux aliments suivants :
BOISSONS : Café ou thé (avec sucre et crème ou lait) – 1 portion
COLLATIONS :
<ul style="list-style-type: none"> • Soupe et craquelins – 1 portion • Pain, tartinades (beurre d'arachides, fromage à tartiner, confiture, etc.) – 1 portion; ou muffin ou barre de granola – 1 portion

Tableau 6 : Suppléments de RIC admissibles n° 2 (14 jours ou plus)

SUPPLÉMENTS DE RIC ADMISSIBLES N° 2 (14 JOURS OU PLUS)
Les aliments et/ou les boissons ci-après peuvent être offerts, en respectant les choix et les quantités indiqués, limités aux catégories d'aliments et aux aliments suivants :
BOISSONS
<ul style="list-style-type: none"> • Café ou thé (avec sucre et crème ou lait) – 1 portion • Lait (2 x 250 ml) • Jus de fruits (1 x 250 ml) • V8 (1 x 156 ml) ou soupe (250 ml) et craquelins – 1 portion
COLLATIONS
<ul style="list-style-type: none"> • Soupe et craquelins – 1 portion • Céréales ou pain et tartinades (beurre d'arachides, fromage à tartiner, confiture, etc.) – 3 portions • Muffin ou barre de granola ou mélange montagnard ou noix ou graines – 1 portion
FRUITS ET LÉGUMES
<ul style="list-style-type: none"> • Fruits frais (oranges, pommes, poires, bananes, etc.) – 1 portion • Légumes frais (bâtonnets de carotte ou de céleri, bouquets de brocoli, etc.) – 1 portion

Remarques : les canettes de boisson gazeuse, les boissons isotoniques, les boissons énergisantes, les boissons désaltérantes, l'eau en bouteille et l'eau enrichie, aromatisée ou pétillante *ne sont pas permises*.

Les fruits et les légumes frais contiennent des fibres qui ne se trouvent pas dans le jus. Si l'approvisionnement en fruits et légumes frais s'avère impossible, le jus peut être un substitut acceptable.

*Le tableau d'aliments admissibles pour des opérations particulières peut être rajusté selon les recommandations de l'O Svc Alim de niveau 1 et l'approbation du **J4 STRAT SVC ALIM** afin de répondre aux exigences propres à ce théâtre d'opérations. Ce faisant, il faut mettre l'accent sur des articles sains et nutritifs. L'O Svc Alim de niveau 1 peut autoriser la consommation de boissons gazeuses pour encourager l'apport en liquides et en calories, ou pour élever le moral des troupes dans des endroits où CAFPSA ne peut offrir de vente au détail.*

CHAPTER 2 – FOOD SERVICES STANDARDS

[2.1 Minimum Operational Performance Feeding Standard – Domestic and Deployed](#)

[2.2 Standard Meal Entitlement Pattern](#)

[2.3 Portion Size Standards](#)

[2.4 National Standardized Cycle Menu](#)

[2.5 Food Cost Standards](#)

[2.6 Incremental Supplement Standards](#)

[2.7 Standard Recovery Rates](#)

[Annex A – Standard Meal Entitlement Pattern](#)

[Annex B – Standard Meal Item Availability Tables](#)

[Annex C – Standard for Portion Size](#)

[Annex D – Recipe Replacement Request](#)

[Annex E – Basic Food Cost \(BFC\) Calculation Methodology](#)

[Annex F – Entitlement Tables for Incremental Supplements](#)

2.1 Minimum Operational Performance Feeding Standard – Domestic and Deployed

1. The Minimum Operational Performance Feeding Standard – Domestic and Deployed represent the core standards that are necessary in all Food Svcs operations, but imperative in publicly-funded CAF Food Svcs Operations. These standards encompass the following three (3) distinct standards:

- a. Annex A – Standard Meal Entitlement Pattern;
- b. Annex B – Standard Meal Item Availability Tables; and
- c. Annex C – The Portion Size Standard.

2. The Minimum Operational Performance Feeding Standard – Domestic and Deployed standards have been developed to meet the following five (5) essential criteria:

- a. They are equitable to the diners;
- b. Their cost is affordable to the client, DND and the public;
- c. They are achievable by any Food Svcs Operation with comparable feeding environment and operational conditions (and they are sustainable as they can);
- d. They must be applied fairly and consistently across the public food service operations; and
- e. They meet the minimal nutritional requirements in all operations.

3. These standards reflect the nutritional requirements of an active and healthy military population. They also recognize the different environments, the range in volume of activity, the inherent disparities that exist in the organization, and the infrastructure of local and deployed Food Svcs Operations. These standards are set at a level that each Food Svcs Operation can achieve and deliver consistently, day after day, in terms of quality and quantity. These standards offer diners the option to select meal items that provide caloric energy and nutrients that provide for energy and nutrient needs.

4. These standards form the basis of the cost standards, nutrition standards and recovery rates for publicly-funded Food Svcs Operations. Non DND-funded clients have access to a similar standard of meal services in any CAF Food Svcs Operation, at a comparable price.

2.2 Standard Meal Entitlement Pattern

5. To satisfy the public responsibility for provision of nutritious meals to DND-funded customers, Food Svcs Operations shall offer all-inclusive meals. Annex A - Standard Meal Entitlement Pattern defines the combination of meal components (for breakfast, lunch, and supper) including dispersed meals, which constitute an all-inclusive meal provided at public expense to DND-funded diners. DND-funded diners are free to choose any reasonable combination of choices from the menu offerings, within the meal entitlement pattern. This standard is the basis used to translate the nutritional requirements of an active military force into the representative meal components of each meal for the day. The pattern for each meal must incorporate the four (4) food groups as expressed in [*Eating Well with Canada's Food Guide*](#).

2.2.1 Standard Meal Item Availability Tables

6. Annex B - Standard Meal Item Availability Tables lists the number of types and varieties of choices that must be offered for each meal component (category) of Annex A - Standard Meal Entitlement Pattern. It also provides the minimum requirements for the provision of healthier choices at all meals. These tables are used as a tool to measure how well a CAF Food Svcs Operation provides meals that meet diner expectations for nutritional quality and variety IAW the guidelines of [*Eating Well with Canada's Food Guide*](#). In this context, variety is not essentially determined by the number of choices provided at a meal, but by the variety of choices offered from meal-to-meal and from day-to-day, over a representative period (week or month). The following items are not part of the standard:

- a. individual cans/bottles of soft drinks, fruit drinks or milkshakes;
- b. bottled water;
- c. individual bottles/cans of juices (with the exception of dispersed meals);
- d. sports drinks (e.g. Gatorade);
- e. single item, hot beverage dispenser products;
- f. flavored coffee;
- g. portioned cheese packets (with the exception of dispersed meals and Incremental Supplement standards);
- h. snacks (e.g. chips, chocolate bars, gum, candy);
- i. pizzas, from commercial establishments;
- j. alcoholic beverages (e.g. beer, wine); and
- k. non-food items.

7. Annex B - Standard Meal Item Availability Tables establishes common standards amongst CAF Food Svcs Operations in a static or deployed environment and *must* be applied consistently to set diner expectations and meet nutritional requirements at a sustainable level.

2.2.2 Provision of Drinking Water

8. Water is not included in the BMS or the Standard Meal Entitlement Patterns for dining room or dispersed meals. The food services budget shall not be publicly-funded to purchase and issue bottled water.

Furthermore, bottled water that has been altered in anyway (i.e. with the addition of nutrients, flavours, and/or gases) is also not part of the Standard Meal Entitlement Pattern. When potable water is not available, bottled water may be purchased at public expense through the unit's supply organization and funded by the requesting unit/supply organization but not from the unit food svcs budget.

Note: There is a direct impact on the food cost, as exceeding the standard often incurs additional food or labour costs.

2.3 Portion Size Standard

9. Annex C - Portion Size Standard identifies the quantity of each food item that constitutes a portion size for all CAF feeding. This standard has a direct impact on the caloric energy and nutrient contribution of a meal item, as part of the whole meal. The standard meets or exceeds the *Canadian Healthy Eating Guidelines* to reflect the energy and nutritional requirements of an active and healthy military population. A Food Svcs Operation that exceeds this standard would send the wrong health promotion message by encouraging diners to over-consume. This standard also has a direct impact on food cost-the larger the portion size the costlier the portion-affecting its overall affordability.

2.4 National Standardized Cycle Menu (NSCM)

10. The NSCM was created to ensure that CAF Food Svcs Operations support optimal nutrition; provision of safe food; financial accountability, and enable religious and spiritual accommodation. The NSCM must be used at all CAF Static Dining facilities. It is designed and amended by **STRAT J4 FOOD SVCS** and updated annually. The NSCM, along with associated recipes and Production Controlled Charts (PCCs), is available on the SJS/Strat J4 [Food Svcs website](#). Recipes must be abided to and not modified.

2.4.1 Characteristics of the NSCM

11. The main characteristics of the NSCM are as follows:
- at least 1 entrée choice is to be a healthier choice;
 - at least 1 entrée is to be a vegetarian protein choice;
 - third entrée is local unit's choice;
 - 2 starch items, one (1) of which must be whole grain containing 2 g of fiber (and be low in fat and sodium) offered daily; and
 - 1 dark and 1 orange vegetable offered daily.

2.4.2 Nutritional Information and Healthier Choice Options

12. The *healthier choice entrée* meets the following criteria:
- Maximum 15 g of fat (saturated < 5 grams, and unsaturated < 10 grams);
 - Maximum of 600 mg Sodium (Na);
 - No more than 400 kilocalories (kcal).
13. The *healthier choice soup* meets the following criteria:
- Maximum of 3 g Fat (target in trans fat is less than 5% of the total fat content);
 - Maximum of 480 mg Sodium (Na);

- c. 2 g of fiber or more or at least 5% of the Daily Value for Vitamin A or Vitamin C or Iron or Calcium or Folate.
14. Healthier Choice Criteria for other menu components can be found in Annex B Standard Meal Item Availability Tables.
15. IOT abide with the CAFs *Duty to Accommodate* policy for the Religious & Spiritual Accommodation, and support a much more culturally-diverse population in the CAF, a vegetarian choice must be offered. Chapter 6 provides additional information on the duty to accommodate religious and spiritual beliefs. The NSCM provides a vegetarian entrée choice at each meal with recipes that ensure the restrictions are met. The *vegetarian choice entrée* meets the following criteria:
- a. may contain dairy products and eggs;
 - b. may not contain other animal products;
 - c. no use of meat or fish-based stocks or sauces;
 - d. shall not be cooked using equipment that has just been used to cook meat; and
 - e. shall contain a good source of protein such as soya, legumes, nuts, cheese, or eggs.

2.4.3 Amendments to the NSCM

16. The NSCM will be amended once a year to adjust for acceptability of recipes and diner preference. Units will report any concerns with recipes (as well as suggested modifications, and diner feedback on menu items) to **STRAT J4 FOOD SVCS 5-2**. This feedback will be considered when the menu is amended. The form to be used to provide feedback to **STRAT J4 FOOD SVCS 5-2** can be found at Annex D – Recipe Replacement Request. It is also available on the SJS/Strat J4 [Food Svcs website](#)

2.4.4 Healthier Choice & Vegetarian Identifiers

17. The following logos are to be used to identify the *healthier* and *vegetarian* choices:



2.5 Food Cost Standards

18. The Basic Food Cost (BFC) is the standard food cost of one meal-day, specific to each Unit. A meal-day is the amount of food required for the provision of three (3) balanced meals to one person over a 24-hour period. A breakfast meal represents 20% of the BFC whereby a lunch or dinner meal is 40% of the BFC. The BFC percentage is different for dispersed meals and infrequent meals. The BFC is the cost of Annex A - Standard Meal Entitlement Pattern adjusted by the consumption pattern, a regional factor, and the

projected inflation rate for food for the upcoming year. To better understand how **STRAT J4 FOOD SVCS** determines the BFC for each unit, refer to Annex E – Basic Food Cost (BFC) Calculation (Methodology).

2.6 Incremental Supplement Standards

19. The food supplements entitlement for the provision of authorized public meals to DND-funded customers. When regular feeding is not sufficient to meet specific support requirements, incremental supplements may be authorized. These supplements are available and further described in the subsequent table:

Table 1: Incremental Supplement Standards

INCREMENTAL SUPPLEMENT STANDARDS
Dispersed Meal Standard
Field Feeding Supplement
Between Meal Supplement
Infrequent Feeding
Extra Calories Supplement
Between Meal Supplement (BMS)
Small Vessel Supplement (SVS)
IMP Supplement
Fresh Ration Supplement

Table 2: Guidelines to Entitlement for Incremental Supplements

Supplement	Conditions of Entitlement	Entitlement	Comments
<i>Entitlement to a supplement provides authority to the Food Services manager to expend public resources, within the limits of the monetary allowances, in the situations and conditions described.</i>			
Dispersed Meals	<p>Dispersed meals are authorized to offset the additional food expenditures required to satisfy Annex A- Standard Meal Entitlement Pattern for meals consumed outside the dining room. These meals include Box Lunch, Hot Pack, Hay Box and Flight Meals required and authorized via a Food Service Requisition (FSR) or a Flight Meal Requisition.</p> <p>A meal cardholder is entitled to dispersed meals when they are unable to consume their current or next meal in the dining room during normal hours.</p>	<p>Breakfast meal =30% of BFC Lunch or supper = 50% of the BFC. A full day = 130% of the BFC.</p>	<p>The client is billed according to the number of diners confirmed on the Food Services Requisition (FSR) 48 hours prior to the date of arrival. If the number of diners is greater than the original request, the client is billed for the revised number. If the number is lower than the original request, the client is billed for the number originally requested, unless a minimum of 48 hours notification (or period specified) is provided. See 2.1.4.1 for additional info</p>

Supplement	Conditions of Entitlement	Entitlement	Comments
	<p>The method to provide for a dispersed meal is subject to local capabilities and conditions. However for the dispersed meal service to be provided, it is essential that the access control or PO system in place has the capability to register the meal as a meal consumed.</p> <p>Subject to food safety regulations that govern the preparation and issue of meals, and where the dining room facility and equipment layout permits, a dispersed meal may be in the form of a box lunch or a prepared meal requested in advance via a food services requisition for dispersed meals.</p>		
Field Feeding	<p>Applies during operations/exercises. This supplement provides for the extra nutritional requirements necessary to support an increased level of physical activity and long working hours.</p>	<p>Expressed as a percentage of the BFC.</p> <p><i>On exercises</i> - a percentage of the national BFC or the BFC of the supporting unit, whichever is greater.</p> <p><i>On deployed operations</i>- the BFC from the supporting unit is used if purchasing is done using the supporting unit's standing offers. Annex F, Table 1 shows the various scenarios, which are applicable. Unitrak completes the calculations automatically when these two numbers are entered in the appropriate cells.</p>	<p>The Field Feeding Supplement includes requirements of the Night Snack (Annex F, Table 2), Work Place Refreshment (Annex F, Table 3), and Extra Calories Supplement and cannot not be combined.</p> <p>The initial supplement is for diner strength in excess of 350 and exercises/operations duration of 30 days. For all other scenarios, the strength and duration will determine the supplement. This supplement depending on the number of personnel on the exercise and the duration where fresh rations are used for all or part of the exercise.</p>
Between Meal Supplement	<p>It is used to provide a between meal food and/or beverage item IAW the Between Meal Supplement Table (Annex F, Table 4).</p> <p>The Between Meal Supplement (BMS) is granted in the following situations:</p> <p>(1) Food and/or beverage item(s) authorized by the CO for personnel engaged in operations or exercises and doing arduous work and/or exposure to extreme heat (above 30 °C) or cold (less than 0 °C), when the diners are precluded from obtaining</p>	<p>Equal to 5% of the applicable recovery rate</p> <p>One (1) issue, every four (4) hours (up to a maximum of four (4) per 24-hour period).</p>	<p>This increment is not applicable when the Field Feeding Supplement is used.</p>

Supplement	Conditions of Entitlement	Entitlement	Comments
	<p>refreshment from their designated Unit work area, dining facility, NPF outlet, self-help canteen in camp, or in a commercial outlet</p> <p>(2) Food and/or beverage item(s) authorized by a health care professional qualified to assess individual nutritional requirement (i.e. Registered Dietitian (RD)) and thus the need for additional foods or beverages. This is applicable for hospital or health care centre patients, or others under medically-monitored health and/or fitness programs. The BMS are to be authorized on an individual basis. Where a RD is not available, the BMS may be authorized by the senior Medical Officer (MO).</p> <p>(3) Food and/or beverage item(s) issued for consumption by passengers and crew during an authorized flight; or</p> <p>(4) Food and/or beverage item(s) issued to ensure that the following personnel who often work under conditions of stress, remain continuously alert and do not chance a loss of efficiency due to dehydration or low blood sugar level. Refer to CFAO 36-14, Entitlement to Meals and Public Rations.</p> <ul style="list-style-type: none"> • personnel actively engaged in air traffic control duties; • communication research operators employed in an operational environment; • meteorological technicians during evening and night shifts only; and • aircrew personnel upon flying or on stand-by duties. <p>(5) Passengers who are entitled to spend time in Air Movement Unit</p>	<p>There is a maximum of three (3) issues per 24-hour period. Requests for food for medical reasons not included in Annex F, Table 2 require authorization either by a RD or a MO;</p> <p>One (1) issue per flight lasting between 2 - 4 hours and one (1) issue for every 2 hours after that.</p> <p>Two (2) issues for each between-meal period, including the night meal period.</p> <p>One (1) issue, every four (4) hours (up to</p>	

Supplement	Conditions of Entitlement	Entitlement	Comments
	<p>(AMU)/Air Movement Section (AMS) Designated Lounges (DLs) are authorized refreshments while in these lounges. AMUs/AMSs (Wings) that have been authorized as DLs are as follows: Bagotville, Cold Lake, Comox, Greenwood, Trenton and Winnipeg.</p>	<p>a maximum of four (4) per 24-hour period).</p>	
<p>Work Place Entitlement</p>	<p>Authorized by the CO for personnel engaged in operations or exercises on deployment, when the diners are precluded from obtaining refreshment from their designated Unit work area, dining facility, NPF outlet, self-help canteen in camp, or in a commercial outlet</p>	<p>Beverages as per Table 3.0 up to a maximum of two issues per person per 24 hour period</p>	<p>Single item, hot beverage dispenser products, Flavoured coffee and Coffee pods are not authorized</p>
<p>Infrequent Meals</p>	<p>Infrequent Meals Supplements are given in the following situations:</p> <p>(1) Units that prepare and serve meals on an irregular basis; and</p> <p>(2) To those accounts designated as being deployed.</p>	<p>Breakfast- 30% of local BFC</p> <p>Lunch and supper 50% of local BFC</p> <p>Supplement applies to the actual attendance only and it is not applicable in locations where meals are served on a regular basis (e.g. lunch every day)</p> <p>These meals are in addition to the IMP Supplement and are provided IAW the dispersed meal/infrequent meal pattern at Annex A – Standard Meal Entitlement Pattern.</p>	<p>The intent is to provide the financial flexibility to reserve Units who provide feeding support on an irregular basis, or to supplement alternate feeding systems (i.e. IMPs) to groups or Units. It compensates for the inefficiencies of feeding on an irregular basis. The standard at Annex B-1 must be followed in this</p> <p>This supplement provides opportunities for a freshly prepared meal, such as dining room meals, dispersed meals or BBQs, where possible, on a weekly basis.</p>

Supplement	Conditions of Entitlement	Entitlement	Comments
IMP Supplement #1	Between 1-13 consecutive days of IMP consumption	A ration supplement that represents 10% of the BFC and that is provided IAW the Food Entitlement Table (Annex F, Table 5). One supplement per day.	Intended to address morale
IMP Supplement #2	When IMPs are consumed for 14 days or more continuously, there is a requirement to supplement combat rations with an additional variety of fresh food. IMP Supplement #2 (for 14 days or longer) can be authorized.	A ration supplement that represents 50% of the BFC and that is provided IAW the Food Entitlement Table at Annex F, Table 6). One supplement per day.	Previous experience has shown that when IMPs are consumed over a prolonged period (exceeding 14 continuous days), personnel tend to eat less; consequently, they may not consume a nutritionally complete diet. This situation can result in loss of energy, weight reduction, loss of stamina, and generally reduced operational effectiveness.
Fresh Ration Supplement	This supplement is applicable to allied or multinational feeding situations only where food services support is not being provided by the CAF. When food is provided by a contractor (or another nation) the requirement to meet the CAF Food Svcs standards remains in effect. When the contract with the food services provider does not meet the CAF Food Svcs standards, a Fresh Ration Supplement is authorized.	There is no pre-established Entitlement Table for this supplement	<p>This supplement enables the Task Force to procure food items that are included in the CAF Food Svcs standards (IAW this section), but which are not normally available. This funding is not to be used to compensate for food services provider or supplier performance shortfalls, unless expressly authorized by the appropriate HQ.</p> <p>A fresh ration supplement entitlement is ordered using a Unitrak FSR. The Fresh Ration Supplement's monetary value is accounted for in Unitrak as a dollar value.</p>
	TF or units are to develop a ration supplement plan based on actual discrepancies, shortfalls, item availability, and in-theatre resources through their appropriate CoC, with the advice of the L1 Food Svcs representative. An Entitlement Table will be developed by Strat J4 Food Svcs 5-2 to address particular shortfalls with the food items available, as well as other standard supplements such as the Deployed Operations Supplement and/or a Dispersed Meal Replacement (e.g. BBQ) for that specific theatre of operation. The rate for the Fresh Ration Supplement is dependent on the value of the standards and/or shortfalls of the food services provider.		

2.7 Standard Recovery Rates

20. Standard recovery rates are established by Strat J4 Food Svcs 3 for all types of customers, as described in Chapter 4. They also include rates for dispersed meals and increments, which includes flight meals, the requirement for the Extra Calories Increment Supplement and the BMS.

Minimum Operational Performance Feeding Standard-Domestic and Deployed
Annex A – Standard Meal Entitlement Pattern

Table A-1: Regular Meal Pattern Breakfast
Juice Fruit Breakfast entrée Breakfast meat or alternative Cheese or yogurt Breakfast starch Breakfast vegetable Bread product Two beverages Condiments/Preserves
Lunch
Soup Main Entrée Choice of freshly prepared protein dish, pasta (optional), or sandwich Starch Cooked vegetable Salad Bar Fruit Dessert Bread product Three beverages Condiments
Supper
Soup Main Entrée dish Choice of freshly prepared protein dish or pasta (optional) Starch Cooked vegetable Salad Bar Fruit Dessert Bread product Three beverages Condiments

Dispersed Meal/Infrequent Meal Pattern

1. Dispersed meals shall be produced using foods that travel well and can tolerate being held at the required temperature for reasonable periods of time in approved CAF containers. A card indicating the amount per serving (for example: pork chop - 1; boiled potato - 2 pieces; cookies - 2) shall accompany each meal.
2. Food and equipment shall be prepared in accordance with the direction on dispersed meals provided in Food Service Manual Chapter 7.
3. The quantity for main protein dish and starch choice shall be **10% greater** for dispersed/infrequent hot meals than for regular meals served in the dining room.
4. A Vegetarian option must be available to meet Religious and Spiritual Accommodations. Vegetarian box lunches should contain a minimum 23-29 grams of protein, which can be achieved in a variety of ways including protein sandwich replacements (e.g. egg salad sandwich), salads (e.g. bean salad), and snacks (e.g. nuts, cheese).
5. Hot meals shall offer the standard items as described in Table A-2 below.

Table A-2: Standard Meal Entitlement Pattern for Hot Meals Breakfast	Lunch / Supper
Same as Regular meal pattern	Soup Main protein dish Starch item Vegetable Tossed salad, coleslaw and assorted raw vegetables Fresh fruit One prepared or baked dessert Bread or rolls and butter or margarine Two beverages Appropriate condiments

6. Cold meals, including flight box meals, shall offer the standard items as described in Table A-3 below.

Table A-3: Standard Meal Entitlement Pattern for Cold Meals Box Breakfast	Box Lunch /Supper
1 fruit (1 piece or 175 ml canned fruit) 1 juice (250 ml) Individual cereal with 250 ml milk 2 Eggs Breakfast meat (45 grams), cheese (30 grams) or yogurt (175 ml) 2 breakfast bread products. (Note: at least one bread product must be whole grain). -Condiments	2 sandwiches - 1 of sliced solid meat (90 g meat, less than 5 grams of fat and less than 1,000 mg of sodium per serving) and 1 with a mixed filling (110 grams filling) Or 1 sandwich with a mixed filling e.g. tuna, salmon, egg (110 grams filling) and 1 solid meat item with a roll (90 grams meat less than 5 grams of fat and less than 1,000 mg of sodium per serving)

<p>Table A-3: Standard Meal Entitlement Pattern for Cold Meals Box Breakfast</p>	<p>Box Lunch /Supper</p>
<p>(Note: a breakfast wrap (115 grams) may be used in place of egg, breakfast meat and bread product)</p>	<p>Or 1 cold plate with sliced meats that are from a <u>federally inspected source and CFIA approved</u>, with 2 rolls (90 grams meat) (Note: at least one bread product must be whole grain). Vegetable salad and assorted raw vegetables (125 ml) (Note: if salad is rice, pasta or potato, an additional serving of vegetables must also be provided). Condiments including at least 1 low-calorie/reduced fat condiment (e.g. mustard). Fresh or canned fruit (1 piece fresh or 175 ml canned). 1 dessert or pocket supplement (e.g. granola bar or cookies) IAW portion size standard. 1 milk and 1 juice (250 ml each). Milk may be substituted with another juice of a different variety. Note: canned pop and bottled water are not permitted. Note: potato chips are not permitted.</p>

Annex B – Standard Meal Item Availability Table –

MINIMUM OPERATIONAL PERFORMANCE FEEDING STANDARD-DOMESTIC STATIC/SEMI-STATIC FACILITIES

Base/Wing/Station dining facilities, deployed static/ semi-static kitchen installations.

-Where a range is permitted, the lower limit is for small units and the upper limit is for large static units, with flexibility to adjust for weather, season and cost.

-All ranges shall be tailored to meet specific unit requirements within this standard for contracted food services operations.

-All food provided must be CFIA approved and meet the requirements as indicated in the CAF Food Quality Specifications (FQS). Outside Canada the CFIA standard is to be achieved.

Category	Meal Item Availability Standard	Definition/ Specification/ Healthier Choices based on grams, % Daily Value (DV) etc. as per product nutritional labels
BREAKFAST		
Fruit	6 - 8 varieties IAW season	May include a maximum of 2 canned and 1 dried varieties. The remainder should be ripe and cut when possible/required. Canned fruit: in fruit juice, water or light syrup. Fresh, frozen without added sugar.
1 Healthier Choice Breakfast Item	One of Hot cereal, or Muffin, Breakfast Sandwich, or Breakfast Parfait. (Counts as choice in corresponding menu category (i.e. healthier choice muffin counts as one of Baked Bread Products))	Healthier Criteria: Hot cereals: 1 serving (175 ml) <ul style="list-style-type: none"> • Sodium: 140 mg • Sugar: No added sugar • Sweetener: No added sweetener • Fibre: Minimum of 3 g • Fat: No more than 30% of calories from fat Muffins: <ul style="list-style-type: none"> • Fat: No more than 30% of calories from fat • Fibre: A minimum of 2.5 g Breakfast Sandwiches: <ul style="list-style-type: none"> • Fat: Less than 15 g • Trans fat: 5% or less of total fat • Sodium: A maximum of 800 mg • Fibre: A minimum of 3 g Breakfast Parfait: <ul style="list-style-type: none"> • Fibre: A minimum of 2 g of fibre • Sugar: Less than 21 g (lactose accounts for approx. 12g, fruits for 4.5 g and granola for 4.5 g)
Entrée	Eggs any style; Cereals: 5 varieties Cold; 1 hot variety; and 1 breakfast entrée	Cooked with little or no fat A minimum of 4 varieties must have: <ul style="list-style-type: none"> • a minimum of 3 g of fibre; • a maximum of 12 g of sugar (may exceed 12 g of sugar if high fibre cereal containing dried fruit); • Contains 10% or more of the DV of one of vitamin A, C E, calcium, magnesium, potassium or iron; and • No more than 30% of calories from the total fat. Hot cereal with no added sugar (may include instant hot cereal mix with no sugar (e.g Instant Regular Oatmeal)). E.g. pancakes, French toast, waffles, (during preparation use ½ whole grain or whole wheat flour or use whole grain whole wheat toast).

Category	Meal Item Availability Standard	Definition/ Specification/ Healthier Choices based on grams, % Daily Value (DV) etc. as per product nutritional labels
Meats	<p>1 - 2 hot breakfast meats; and</p> <p>2 cold meats or 1 cold meat and 1 meat spread</p>	<p>E.g. bacon, ham, sausage, back bacon.</p> <p>One meat must be:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lean meat (less than 5 g fat/serving or less than 10% DV for fat/serving); and • Reduced sodium varieties or less than 480 mg/serving.
Cheese/Yogurt	<p>2 - 3 varieties of cheese; and</p> <p>4 varieties of yogurt</p>	<p>To include a minimum of 2 with:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Milk Fat (M.F.) 2% or less (Usually labelled low-fat, fat-free or made with skim milk); and • At least 15% of DV for Calcium/175 g. <p>To include a minimum of 2 with M.F. 2% or less and 10% DV of Calcium</p>
Starch	1 - 2 breakfast starch items	<p>E.g. baked beans, potatoes.</p> <p>Both choices to be prepared with little or no fat..</p>
Vegetable	1 breakfast vegetable	E.g. sliced tomatoes, stewed tomatoes.
Bread Products	<p>1 - 3 baked products; and</p> <p>2 - 4 varieties of sliced bread</p>	<p>E.g. bagels, English muffins, muffins, sweet buns.</p> <p>One of 3 must be freshly baked.</p> <p>One must be:</p> <ul style="list-style-type: none"> • whole grain containing a minimum of 2.5 g of fibre per serving. <p>One must be low-fat/high fibre containing:</p> <ul style="list-style-type: none"> • less than 30% of calories from fat; and • a minimum of 2.5 g of fibre per serving). <p>Minimum of 50% of choices offered must be:</p> <ul style="list-style-type: none"> • whole grain with a minimum of 2.5 g of fibre per slice. Choose items that list the grains as the first or second ingredient.
Beverage	<p>3 hot beverages;</p> <p>Fruit juice: 2 - 3 varieties;</p> <p>Vegetable juice/blends: 1 - 2 varieties;</p> <p>Dairy (2 - 3 varieties);</p> <p>Optional: fruit flavoured drinks; and (0 - 2 varieties)</p> <p>Non-dairy beverages, up to 2 varieties, if required</p>	<p>Tea (regular, decaffeinated, herbal), Coffee (regular, decaffeinated) and Hot Chocolate.</p> <p>All fruit juice must be from 100% juice or juice concentrate No more than one fruit juice may have added sugar, such as cranberry cocktail.</p> <p>One choice must be less than 480 mg sodium/250 ml.</p> <p>A minimum of one must be skim milk or 1% M.F.</p> <p>If provided, to include a maximum of 2 flavours.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Shall contain 24 - 48 mg of vitamin C per 100 ml of ready to serve portion. <p>Fortified Lactose-free containing calcium, vitamin D and vitamin A. (e.g. soy beverage).</p> <p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Where potable water is available, bottled water shall not be provided; • Canned soda pop, sports drinks, energy drinks, thirst quenchers, flavoured/sparkling/fortified bottled water products are not authorized; and • Single item hot beverage dispenser products are not authorized.

Category	Meal Item Availability Standard	Definition/ Specification/ Healthier Choices based on grams, % Daily Value (DV) etc. as per product nutritional labels
Condiments	<p>2 types of spreads; and</p> <p>3 - 5 varieties jam/jellies</p> <p>plus:</p> <ul style="list-style-type: none"> -honey -syrup -butter and/or margarine -ketchup -mustard -mayonnaise -hot sauce -meat sauce (e.g. HP, Plum Sauce, BBQ sauce) 	<p>E.g. peanut butter, chocolate nut spread, cheese spread.</p> <p>Offer a variety of regular and reduced sugar/fat varieties.</p> <p>Condiments should match the entrées provided.</p>

**Annex B – Standard Meal Item Availability Table –
STATIC/SEMI-STATIC FACILITIES (CONTINUED)**

Category	Meal Item Availability Standard	Definition/ Specification/ Healthier Choices based on grams, % Daily Value (DV) etc. as per product nutritional labels
LUNCH AND SUPPER		
Soup	2 soups	<p>One Healthier Choice IAW National Standardized Cycle Menu recipes containing:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximum of 3 g of Fat (target trans fat content of less than 5% of total fat); • Maximum of 480 mg of sodium (Na); and • 2 g or more Fiber or at least 5% of the DV for Vitamin A or Vitamin C or iron or calcium or folate. <p>One hearty choice (may be pre-prepared) (e.g. chowder). To be served with soup.</p>
Crackers	1 - 2 types	
Healthier choice	Healthier Choice entrée;	<p>One Healthier Choice IAW the NSCM recipes containing:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximum of 400 Calories; • Maximum of 15 g (g) of Fat (Max 5 g Saturated Fat, 10 g unsaturated fat); and • Maximum of 600 milligrams (mg) Sodium (Na). <p>One Vegetarian choice IAW the NSCM recipes. In the event of an unforeseen substitution, a good source of protein such as dairy or egg products or other protein sources must be provided IAW Chapter 6.</p> <p>Local choice IAW operational reqrs and BFC</p> <p>1-2 mixed filling (e.g. tuna, salmon, egg). 2-3 sliced meats or one sliced meat and one meat alternative with at least 1 containing:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fat: No more than 15 g (meat < 5 g, fish < 8 g) • Sodium: Less than 960 mg • Fibre: More than 4 g <p>A variety of regular, low calorie/fat condiments must be available</p> <p>Cheese:</p>
Vegetarian Protein Choice	<p>Vegetarian entrée;</p> <p>3rd Entrée; and</p> <p>3 - 5 varieties of sandwich fillings (optional at supper depending on location/demand/labour)</p>	

Category	Meal Item Availability Standard	Definition/ Specification/ Healthier Choices based on grams, % Daily Value (DV) etc. as per product nutritional labels
		<ul style="list-style-type: none"> • at least 15% DV of calcium; and • less than 20 % M.F. (labelled as low-fat, fat free or made with skim milk). <p>2-3 varieties of sliced bread, one must be:</p> <ul style="list-style-type: none"> • whole grain containing a minimum of 2.5 g of fibre per slice. Choose items that list the grains as the first or second ingredient. <p>1-2 specialty bread, (e.g. roll/bun, flat bread, sliced bread, tortilla wrap). One choice must be a whole grain containing:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a minimum of 2.5 of fibre per serving; on rotation.
Starch	2 starch items	<p>One at either lunch or supper must be</p> <ul style="list-style-type: none"> • whole grain with at least 1.5 to 2 g of fibre, • low sodium; and • low-fat. <p>NSCM recipes will meet these criteria.</p> <p>When two choices are offered that do not the above criteria, one must be prepared with little or no fat</p>
Vegetables	2 cooked vegetables	<p>At least one prepared with little or no fat or salt.</p> <p>Offer at least one dark green and one orange vegetable daily Strat J4 Food Svcs website provides a list of Dark Green and Orange vegetables. Vegetable mixes containing dark green or orange vegetable do not meet the criteria unless they are on the list provided on the Strat J4 Food Svcs website.</p>
Salads	Salads	Selection of salads as per the Salad Bar standard below.
Fruit	6 - 8 varieties IAW season	<p>May include a maximum of 2 canned and 1 dried varieties. The remainder should be ripe and cut when possible/required.</p> <p>Canned fruit: -in fruit juice, water or light syrup.</p> <p>Fresh, frozen without added sugar.</p>
Dessert	<p>1 - 2 prepared desserts;</p> <p>1 - 2 baked desserts;</p> <p>Optional -Ice cream/frozen yogurt (1 - 2 flavours); and</p> <p>Yogurt (4 flavours)</p>	<p>At least one healthier prepared dessert containing (according to nutrition label for prepared products) <u>Must meet at least 3 of the following:</u></p> <p><u>Calories:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>No more than 200 calories (with no more than 30% of calories from fat)</u> • <u>Trans fat: A maximum of 2% of total fat</u> • <u>< 10% calories from saturated fat</u> • <u>Fibre: A minimum of 2 g</u> • <u>≤ 10 g of sugar</u> • <u>Sodium: No more than 200 mg</u> • <u>At least ½ serving of fruit/vegetables</u> <p>Strat J4 Food Svcs will provide some recipes/pre-prepared products that meet these standards.</p> <p>At least one healthier baked dessert containing 2 g fiber or more. Strat J4 Food Svcs will provide some recipes.</p> <p>To include a minimum of two with M.F. 2% or less and 10% DV of calcium.</p>

Category	Meal Item Availability Standard	Definition/ Specification/ Healthier Choices based on grams, % Daily Value (DV) etc. as per product nutritional labels
Bread Products	<p>2 - 4 varieties of sliced bread; and</p> <p>1 - 2 types of specialty bread products</p>	<p>Minimum of 50% of choices offered must be whole grain with a minimum of 2.5 g of fibre per slice. Choose items that list the grains as the first or second ingredient</p> <p>E.g. bagels, pita bread.</p> <p>One choice must be whole wheat containing a minimum of 2.5 g of fibre per serving. The Strat J4 Food Svcs website provides a list of common whole grain products.</p>
Beverage	<p>3 hot beverages;</p> <p>Dairy (2 - 3 varieties);</p> <p>Fruit juice (2 - 3 varieties);</p> <p>Veg juice (1 - 2 varieties);</p> <p>Non-dairy beverages, up to 2 varieties, if required;</p> <p>Optional: fruit flavoured drinks (0 - 2 varieties); and</p> <p>Optional: pop (0 - 4 varieties)</p>	<p>Tea (regular, decaffeinated, herbal), Coffee (regular, decaffeinated) and Hot Chocolate.</p> <p>A minimum of one must be skim milk or 1% M.F.</p> <p>All fruit juice must be from 100% juice or juice concentrate No more than one fruit juice may have added sugar, such as cranberry cocktail.</p> <p>One choice must be less than 480mg sodium/250 ml.</p> <p>Fortified Lactose-free containing calcium, vitamin D and vitamin A. (e.g. soy beverage).</p> <p>If provided, to include a maximum of 2 flavours.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Shall contain 24 - 48 mg of vitamin C per 100 ml of ready to serve portion. <p>If provided, to include a minimum of one low-calorie variety and a maximum of 4 flavours.</p> <p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Where potable water is available, bottled water shall not be provided; • Canned soda pop, sports drinks, energy drinks, thirst quenchers, flavoured/sparkling/fortified bottled water products are not authorized; and • Single item hot beverage dispenser products are not authorized.

Annex B – Standard Meal Item Availability Table –
MINIMUM OPERATIONAL PERFORMANCE FEEDING STANDARD-DOMESTIC
STATIC/SEMI-STATIC FACILITIES (CONTINUED)

Category	Meal Item Availability Standard	Definition/ Specification/ Healthier Choices based on grams, % Daily Value (DV) etc. as per product nutritional labels
SALAD BAR (Offered during lunch and supper meals)		
Leaf Salads	<p>1 leaf salad without dressing; and</p> <p>Optional: 1 other salad that may contain dressing/ ingredients</p>	<p>Leafy salad greens/mixes only.</p> <p>E.g. Caesar salad, garden salad.</p>
Raw Vegetables	6 - 8	E.g. radishes, green onions, celery sticks, carrot sticks, turnip sticks, sliced cucumber, tomato wedges, mushrooms, sliced zucchini, green/red pepper, broccoli, cauliflower.
Marinated and /or Starch Salad	2 Vegetable, Bean, or Lentil; and	<p>Ensure a variety at each meal.</p> <p>At least one choice must contain:</p> <ul style="list-style-type: none"> • less than 15% of calories from saturated and trans fat/100g;

Category	Meal Item Availability Standard	Definition/ Specification/ Healthier Choices based on grams, % Daily Value (DV) etc. as per product nutritional labels
	1 Starch	<ul style="list-style-type: none"> • Less than 7.4g fat/100g; and • Less than 240mg salt/100g. Some healthier choice recipes will be provided.
Cheese	2 - 3 types of cheese	At least one hard choice and one soft cheese choice. At least one choice must contain: <ul style="list-style-type: none"> • Milk Fat (M.F.) 2% or less (Usually labelled low-fat, fat-free or made with skim milk); and • At least 15% of DV for Calcium/175g.
Vegetarian Protein	1 vegetarian protein choice	E.g. chick peas, other legumes, egg, hummus, tofu (this is in addition to the Vegetarian Protein Choice entrée).
Pickles/Olives	2 - 3 varieties of pickles/olives	E.g. olives, beets, onions, dill pickles, gherkin pickles.
Condiments	2 types of spreads; and salad dressings plus: -honey -syrup -butter and/or margarine -ketchup -mustard -mayonnaise -hot sauce -meat sauce (e.g. HP, Plum Sauce, BBQ sauce)	E.g. peanut butter, chocolate nut spread, cheese spread. Offer a variety of regular and reduced sugar/fat varieties. No more than 3 types of meat sauce to be offered and will complement the entrées provided.

Annex B-1 – Standard Meal Item Availability Table –

MINIMUM OPERATIONAL PERFORMANCE FEEDING STANDARD-DOMESTIC

MOBILE KITCHEN TRAILERS, ARMOURIES, SMALL NAVAL VESSELS, NAVAL RESERVE DIVISIONS AND OTHER OPERATIONAL UNITS SERVING LESS THAN 50

Mobile Kitchen Trailers (MKT), Armouries, small naval vessels (deployed and alongside) including Maritime Coastal Defence Vessels (MCDV), submarines, Orca class, Naval Reserve Divisions (NRD), and other operational units serving less than 50 maintaining a continuous food services operation.

-Deviation due to availability/storage limitations (e.g. deployed ships), operational requirements of units (e.g. base exercise), or holiday/theme meals is permitted

-Where a range is permitted, the lower limit is for small units such as Orca class and the upper limit is for units with greater capability (personnel, equipment, storage space, food availability, etc), with flexibility to adjust for weather, season and cost.

-All ranges shall be tailored to meet specific unit requirements within this standard for contracted food services operations.

BREAKFAST			
Category	Meal Item Availability Standard	Definition/ Specification	Healthier Choices
Fruit	3 - 4 varieties IAW season	At least 2 varieties must be fresh. May include a maximum of 1 canned and 1 dried variety.	Fresh, frozen without added sugar or canned in unsweetened fruit juice.
Entrée	Eggs any style Cereals: 1 hot variety 4 - 5 ready to eat 1 breakfast entrée	In accordance with the Egg Regulations under the Canadian Agricultural Products Standards Act and Canadian Food And Drug Regulations or equivalent. A minimum of 4 varieties must have a minimum of 3 grams of fibre and a maximum of 12 grams of sugar (may exceed 12 grams of sugar if high fibre cereal containing dried fruit). e.g. pancakes, French toast, waffles.	Cooked with little or no fat. Hot cereal prepared without sugar rather than instant with sugar.
Meats	1 hot breakfast meat	e.g. bacon, ham, sausage, back bacon. Meat from federally inspected source and CFIA approved or equivalent.	Lean meat (less than 5 grams fat/serving).
	1 cold meat or 1 meat spread	e.g. ham, creton. Meat from federally inspected source and CFIA approved or equivalent.	Lean meat (less than 5 grams fat/serving).
Cheese/Yogurt	1 - 2 varieties of cheese	Cheese products produced in a dairy establishment registered by CFIA or equivalent.	Made from milk less than 2% M.F.
	2 - 4 varieties of yogurt	To include a minimum of 2 with M.F. 2% or less.	Less than 2% M.F.
Starch	1 - 2 breakfast starch items	e.g. baked beans, potatoes.	Prepared with little or no fat.
Vegetable	1 breakfast vegetable (optional)	e.g. sliced tomatoes, stewed tomatoes.	

Bread Products	<p>1 freshly baked product</p> <p>2 - 3 varieties of sliced bread</p> <p>1 variety of specialty bread</p>	<p>e.g. muffins, sweet buns.</p> <p>Minimum of 50% must be 100% whole wheat or multi-grain with a minimum of 2.5 grams of fibre per slice.</p> <p>e.g. bagels, English muffins.</p>	<p>Low fat, high fibre whole grain products.</p>
-----------------------	--	---	--

Annex B-1 – Standard Meal Item Availability Table –

MOBILE KITCHEN TRAILERS, ARMOURIES, SMALL NAVAL VESSELS, NAVAL RESERVE DIVISIONS AND OTHER OPERATIONAL UNITS SERVING LESS THAN 50 (CONTINUED)

BREAKFAST(continued)			
Category	Meal Item Availability Standard	Definition/ Specification	Healthier Choices
Beverage¹	<p>3 hot beverages</p> <p>Fruit juice: 1 - 2 varieties Vegetable juice: 1 variety</p> <p>Dairy (2 - 3 varieties)</p> <p>Non-dairy beverages, 1 variety, if required</p>	<p>Tea (regular, decaffeinated, herbal), Coffee (regular, decaffeinated, flavoured) and Hot Chocolate.</p> <p>Pasteurized 100% juice with no sugar added, IAW Canada's Food and Drug Regulations and the Canadian Food Inspection Agency (CFIA). 1 fruit juice may have sugar added, such as cranberry cocktail.</p> <p>A minimum of 1 must be skim milk or 1% M.F. Pasteurized cow's milk with vitamins D and A added IAW Canada's Food and Drug Regulations.</p> <p>Lactose free containing calcium, vitamin D and vitamin A in comparable quantities to cow's milk e.g. soy/rice milk.</p>	<p>Decaffeinated/Caffeine-free</p> <p>Less than 2% M.F.</p> <p>Less than 2% fat.</p>
Condiments	<p>2 types of spreads</p> <p>2 - 3 varieties jam/jellies</p> <p>plus:</p> <ul style="list-style-type: none"> -honey -syrup -butter and/or margarine -ketchup -mustard -mayonnaise -hot sauce -meat sauce 	<p>e.g. peanut butter, chocolate nut spread, cheese spread.</p>	<p>Reduced sugar and fat varieties.</p>

¹ Where potable water is available, bottled water shall not be provided. Canned soda pop, sports drinks, energy drinks, thirst quenchers, flavoured/sparkling/fortified bottled water products are not authorized.

Annex B-1 – Standard Meal Item Availability Table –

MOBILE KITCHEN TRAILERS, ARMOURIES, SMALL NAVAL VESSELS, NAVAL RESERVE DIVISIONS AND OTHER OPERATIONAL UNITS SERVING LESS THAN 50 (CONTINUED)

LUNCH AND SUPPER			
Category	Meal Item Availability Standard	Definition/ Specification ¹	Healthier Choices
Soup	1 soup		Broth or 2% milk based.
Main Entrée ² <i>At least one choice is to be a healthier choice³ prepared with little or no fat. One meatless protein dish to be included³. Vary on a rotating basis.</i>	1 freshly prepared hot protein dish with appropriate accompaniments. 1 pasta dish (optional) and/or 1 - 2 sandwich choices and/or 1 à la carte item. See Healthier Choice Entrée Recipes on the Strat J4 Food Svcs website for options.	Provide fish option at least once per week. Meat must be from federally inspected source and CFIA approved or equivalent. Whole wheat or multi-grain pasta to be offered as 25% of pasta menu items. 1 variety of sauce. Lean meats such as ham or turkey with less than 5 grams of fat per serving and containing less than 1,000 mg of sodium per serving. Cheese made from less than 2% M.F. Salmon or tuna packed in water. Whole grain bread products. Recommend Healthier Choice Entrée Recipes on the Strat J4 Food Svcs website. Vary on a rotating basis.	Lean meat, fish, seafood and vegetarian choices prepared with cheese made from milk less than 2% M.F. Little or no added fat or salt. Whole grains. Whole grain pasta, 2% M.F. or less sauce, tomato sauce.
Starch	1 starch item	e.g. potato, rice, couscous.	Brown/wild rice, Potatoes with skin. Prepared with little/no fat.
Vegetables	1 cooked vegetable	Offer at least one dark green and one orange vegetable daily.	Fresh or frozen vegetables, prepared with little or no added fat, sugar or salt.
Salads		Selection of salads as per the Salad Bar menu.	

¹ Standardized recipes are to be followed. *Food for 50, Professional Chef, CF Recipes (CFP 225)* and *CF Healthier Choice Recipes* are approved sources.

² When serving less than 30, an à la carte menu may be used; however, one healthier choice entrée must be available.

³ Criteria: 400 calories, less than 15 g fat (5 g saturated & 10 g unsaturated), less than 600 mg sodium per serving.

Annex B-1 – Standard Meal Item Availability Table –
MINIMUM OPERATIONAL PERFORMANCE FEEDING STANDARD-DOMESTIC

MOBILE KITCHEN TRAILERS, ARMOURIES, SMALL NAVAL VESSELS, NAVAL RESERVE DIVISIONS AND OTHER OPERATIONAL UNITS SERVING LESS THAN 50 (CONTINUED)

LUNCH AND SUPPER (continued)			
Category	Meal Item Availability Standard	Definition/ Specification	Healthier Choices
Fruit	3 - 4 varieties IAW season	At least 2 varieties must be fresh. May include a maximum of 2 canned and 1 dried varieties.	Fresh, frozen without added sugar or canned in unsweetened fruit juice.
Dessert	1 prepared dessert and/or 1 baked dessert and/or Ice cream/frozen yogurt and Yogurt (2 - 4 flavours)	e.g. puddings, gelatin, cobblers, crisps. e.g. cakes, cookies, pies, squares. To include a minimum of two with M.F. 2% or less.	2% or less M.F and whole grains. Low fat and whole grain. 2% or less M.F. 2% or less M.F.
Bread Product	2 - 3 varieties of sliced bread 1 type of specialty bread products	Minimum of 50% must be 100% whole wheat or multi-grain with a minimum of 2.5 grams of fibre per slice. e.g. bagels, pita bread.	Whole grain products. Whole grain products.
Beverage	3 hot beverages Dairy (2 - 3 varieties) Fruit juice (1 - 2 varieties) Veg juice (1 variety) Optional: fruit flavoured drinks (1 - 2 flavours) Non-dairy beverages 1 variety, if required	Tea (regular, decaffeinated, herbal), Coffee (regular, decaffeinated, flavoured) Hot Chocolate. A minimum of 1 must be skim milk or 1% M.F. Pasteurized cow's milk with vitamins D and A added IAW Canada's Food and Drug Regulations . Pasteurized 100% pure juice with no sugar added IAW Canada's Food and Drug Regulations s and the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) . Vary selection. One fruit variety may have sugar added, such as cranberry cocktail. If provided , to include a maximum of 2 flavours. Made of natural fruit flavour extract and/or artificial fruit flavours. Shall contain 24 - 48 mg of vitamin C per 100 ml of ready to serve portion IAW Canada's Food and Drug Regulations . Lactose free contains calcium, vitamin D and vitamin A in comparable quantities to cow's milk e.g. soy/rice milk.	Decaffeinated/ Caffeine-free. Less then 2% M.F. Low calorie, low sugar. Less than 2% fat

Annex B-1 – Standard Meal Item Availability Table –
MINIMUM OPERATIONAL PERFORMANCE FEEDING STANDARD-DOMESTIC

MOBILE KITCHEN TRAILERS, ARMOURIES, SMALL NAVAL VESSELS, NAVAL RESERVE DIVISIONS AND OTHER OPERATIONAL UNITS SERVING LESS THAN 50 (CONTINUED)

SALAD BAR - Each brunch, lunch, and supper shall offer:			
Category	Meal Item Availability Standard	Definition/ Specification	Healthier Choices
Leaf	1 leaf salad without dressing/ ingredients containing fat Optional: 1 other salad that may contain dressing/ ingredients containing fat	e.g. Tossed salad, Spinach salad. e.g. Caesar salad, Spinach salad.	Prepared with little or no fat/high fat ingredients.
Raw Vegetables	3 - 5 varieties	e.g. radishes, green onions, celery sticks, carrot sticks, turnip sticks, sliced cucumber, tomato wedges, mushrooms, sliced zucchini, green/red pepper, broccoli, cauliflower.	All.
Starch, Bean, or Marinated Salad	1 variety per meal	e.g. coleslaw, pasta salad, three-bean salad, marinated vegetable salad.	Prepared with little or no fat.
Protein Choice	1 type of protein choice	e.g. sliced meat or fish product Meat from federally inspected source and CFIA approved only.	Fish and lean meat/poultry less than 5 grams of fat per serving.
Meatless Protein Choice	1 meatless protein choice 2 types of cheese	e.g. chick peas, other legumes, egg, hummus, bean dip. Cheese products produced in a dairy establishment registered by CFIA or equivalent.	Prepared with little or no fat. Less than 2% M.F.
Pickles/Olives	2 - 3 varieties of pickles/olives	e.g. olives, beets, onions, dill pickles, gherkin pickles.	
Condiments	<ul style="list-style-type: none"> ➤ mustard, ketchup, mayonnaise (reg and low fat), vinegar, oil ➤ 2 varieties of meat sauce ➤ salad dressings: <ul style="list-style-type: none"> • 3 varieties of regular • 3 varieties of low fat ➤ 2 varieties of crackers ➤ salt, pepper, and other assorted spices ➤ butter and/or margarine 	e.g. BBQ Sauce, hot sauce. e.g. melba toast, bread sticks, biscuits.	

Annex B-2 – Standard Meal Item Availability Table –

MINIMUM OPERATIONAL PERFORMANCE FEEDING STANDARD- DEPLOYMENT

- Deviation due to availability/storage limitations operational requirements of units, or holiday/theme meals is permitted personnel, equipment, storage space, food availability etc.), with flexibility to adjust for weather, season and cost.

- All food provided must be approved sources and meet the requirements as indicated in the CAF Food Quality Specifications (FQS). Outside Canada

Category	Meal Item Availability Standard	Definition/ Specification/ Healthier Choices based on grams, % Daily Value (DV) etc. as per product nutritional labels
BREAKFAST		
Fruit	2 - 3 varieties IAW season Variety to be rotated daily	At least 2 varieties must be fresh. May include a maximum of 1 canned (packed in juice or water) or 1 dried variety. Fresh, frozen without added sugar
Entrée	Eggs any style Cereals: 1 hot variety 3-4 ready to eat 1 breakfast entrée	Cooked with little or no fat. Hot cereal prepared without sugar rather than instant with sugar. A minimum of 3 varieties must have a minimum of 3 g of fibre and a maximum of 12 g of sugar (may exceed 12 g of sugar if high fibre cereal containing dried fruit). e.g. pancakes, French toast, waffles etc. – use a minimum of ½ whole grain or whole wheat flour.
Meats	1 hot breakfast meat 1 cold meat or 1 meat spread (Optional)	e.g. bacon, ham, sausage, back bacon. Lean meat (less than 5 g fat/serving).
Cheese/Yogurt	1 - 2 varieties of cheese Yogurt	Cottage cheese or hard cheese Assorted varieties. To include a minimum of 1 with M.F. 2% or less.
Starch	1 - 2 breakfast starch items	e.g. baked beans, potatoes. Minimum 1 prepared with little or no fat.
Vegetable	1 breakfast vegetable (optional)	E.g. sliced tomatoes, stewed tomatoes.
Bread Products	4 sliced bread or freshly baked product or specialty bread (e.g. muffins, bagels, English muffins.)	Minimum of 50% must be whole grain with a minimum of 2.5 g of fibre per slice. The Strat J4/Food Svcs website provides a list of whole grain products.
Beverage	3 hot beverages; Fruit juice: 1 - 2 varieties; Vegetable juice/blends: 1 variety Dairy (1 - 2 varieties); Non-dairy beverages, 1 variety, if required	Tea (regular, decaffeinated, herbal), Coffee (regular, decaffeinated) and Hot Chocolate. All fruit juice must be from 100% juice or juice concentrate No more than one fruit juice may have added sugar, such as cranberry cocktail. Recommended less than 480 mg sodium/250 ml. A minimum of one must be skim milk or 1% M.F. Fortified Lactose-free containing calcium, vitamin D and vitamin A. E.g. soy beverage.

		<p>Note:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Where potable water is available (consult with Med Tech - PMed), bottled water shall not be provided; • Canned soda pop, sports drinks, energy drinks, thirst quenchers, flavoured/sparkling/fortified bottled water products are not authorized; and • Single item hot beverage dispenser products are not authorized.
<p>Condiments</p>	<p>2 types of spreads; and 2 - 3 varieties jam/jellies</p> <p>Plus when required according to menu:</p> <ul style="list-style-type: none"> -honey -syrup -butter and/or margarine -ketchup -mustard -mayonnaise -hot sauce -meat sauce (e.g. HP, Plum Sauce, BBQ sauce). 	<p>E.g. peanut butter, chocolate nut spread, cheese spread.</p> <p>Offer a variety of regular and reduced sugar/fat varieties.</p> <p>Condiments should match the entrées provided.</p>

Annex B-2 – Standard Meal Item Availability Table – Continued–
MINIMUM OPERATIONAL PERFORMANCE FEEDING STANDARD- DEPLOYMENT (CONTINUED)

Category	Meal Item Availability Standard	Definition/ Specification/ Healthier Choices based on grams, % Daily Value (DV) etc. as per product nutritional labels
LUNCH AND SUPPER		
Soup	1 soup	<p>One Healthier Choice daily at lunch or supper IAW National Standardized Cycle Menu recipes containing: (to offer at least 4 times per week)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximum of 3 g of Fat (target trans fat content of less than 5% of total fat); • Maximum of 480 mg of sodium (Na); and • 2 g or more Fiber or at least 5% of the DV for Vitamin A or Vitamin C or iron or calcium or folate. • or
Crackers	1-2 types	<p>One hearty choice daily at lunch or supper (may be pre-prepared) (e.g chowder).</p> <p>To be served with soup.</p>
Healthier choice	Healthier Choice entrée;	<p>To be selected from Strat J4 Food Svcs recipe database IAW locally available products. One Healthier Choice IAW the NSCM recipes containing: Maximum of 400 Calories;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximum of 15 grams (g) of Fat (Max 5 g Saturated Fat, 10 g unsaturated fat); and • Maximum of 600 milligrams (mg) Sodium (Na).
Vegetarian Protein Choice	Vegetarian entrée;	<p>To be selected from Strat J4 Food Svcs recipe database IAW locally available products. - One Vegetarian choice IAW the NSCM recipes. In the event of an unforeseen substitution, a good source of protein such as dairy or egg products or other protein sources must be provided IAW Chapter 6.</p>
Each Meal will include a total of 3 Entrée choices One must be a healthier choice and one a vegetarian choice. At each meal either the healthier choice or the local choice maybe a sandwich choice.	<p>1 Local hot Entrée choice</p> <p>or</p> <p>1 - 2 varieties of sandwich fillings offered as the healthier choice or the local choice dependent on demand/labour/ weather, etc</p>	<p>Local choice IAW operational reqrs and BFC</p> <p>Sandwich Standard</p> <p>Filling:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 1 mixed filling (e.g. tuna, salmon, egg). <p>1 sliced meats one meat alternative. A variety of regular, low calorie/fat condiments must be available</p> <p>Bread:</p> <p>4 varieties of sliced bread, or specialty bread, (e.g. roll/bun, flat bread, sliced bread, tortilla wrap) at least half must be whole grain containing a minimum of 2.5 g of fibre per slice. Choose items that list the grains as the first or second ingredient.</p>
Starch	1 - 2 starch items depending on entrée choice	<p>One at either lunch or supper must be</p> <ul style="list-style-type: none"> • whole grain with at least 1.5 to 2 g of fibre, • Less than 3 g fat • Less than 240 mg sodium <p>NSCM recipes will meet these criteria.</p>
Vegetables	2 cooked vegetables	<p>At least one prepared with little or no fat or salt.</p> <p>Offer at least one dark green and one orange vegetable daily Strat J4 Food Svcs website provides a list of Dark Green and Orange vegetables. Vegetable mixes containing dark green or orange vegetable do not meet the criteria unless they are on the list provided on the Strat J4 Food Svcs website.</p>

Salads	Salads	Selection of salads as per the Salad Bar standard below.
Fruit	2 - 3 varieties IAW season Variety to be rotated daily	At least 2 varieties must be fresh. May include a maximum of 1 canned (packed in juice or water) or 1 dried variety. Fresh, frozen without added sugar
Dessert	1 - 2 prepared desserts or baked desserts; Variety to be rotated daily Optional -Ice cream/frozen yogurt (assorted flavors); and Yogurt (assorted flavors) Variety to be rotated frequently	Recommend at least one healthier prepared dessert containing (according to nutrition label for prepared products) per day if available. Must meet at least 3 of the following: Calories: <ul style="list-style-type: none"> • No more than 200 calories (with no more than 30% of calories from fat) • Trans fat: A maximum of 2% of total fat • ≤ 10% calories from saturated fat • Fibre: A minimum of 2 g • ≤ 10 g of sugar • Sodium: No more than 200 mg • At least ½ serving of fruit/vegetables To include a minimum of one with M.F. 2% or less and 10% DV of calcium.
Bread Products	3 sliced bread or freshly baked product or specialty bread (e.g. muffins, bagels, English muffins)	Minimum of 50% must be whole grain with a minimum of 2.5 g of fibre per slice. The SJS/Strat J4 Food Svcs website provides a list of whole grain products.
Beverage	3 hot beverages; Dairy (1 - 2 varieties); Fruit juice (2 - 3 varieties); Veg juice (1 - 2 varieties); Non-dairy beverages, 1 variety, if required;	Tea (regular, decaffeinated, herbal), Coffee (regular, decaffeinated) and Hot Chocolate. A minimum of one must be skim milk or 1% M.F. All fruit juice must be from 100% juice or juice concentrate. No more than one fruit juice may have added sugar, such as cranberry cocktail. Recommend be less than 480 mg sodium/250 ml. Fortified Lactose-free containing calcium, vitamin D and vitamin A. E.g. soy beverage. Note: <ul style="list-style-type: none"> • Where potable water is available, bottled water shall not be provided; • Canned soda pop, sports drinks, energy drinks, thirst quenchers, flavoured/sparkling/fortified bottled water products are not authorized; and • Single item hot beverage dispenser products are not authorized.

Annex B-2 – Standard Meal Item Availability Table – –
MINIMUM OPERATIONAL PERFORMANCE FEEDING STANDARD- DEPLOYMENT (CONTINUED)

Category	Meal Item Availability Standard	Definition/ Specification/ Healthier Choices based on grams, % Daily Value (DV) etc. as per product nutritional labels
SALAD BAR (Offered during lunch and supper meals)		
Leaf Salads	1 leaf salad without dressing; and Optional: 1 other salad that may contain dressing/ ingredients	Leafy salad greens/mixes only. E.g. Caesar salad, garden salad.
Raw Vegetables	3 - 4 varieties Rotate variety daily	E.g. radishes, green onions, celery sticks, carrot sticks, turnip sticks, sliced cucumber, tomato wedges, mushrooms, sliced zucchini, green/red pepper, broccoli, cauliflower.
Marinated and /or Starch Salad	1 Vegetable, Bean, or Lentil; and 1 Starch Rotate variety daily	At least one choice must contain: <ul style="list-style-type: none"> • less than 15% of calories from saturated and trans fat/100 g; • Less than 7.4g fat/100 g; and • Less than 240mg salt/100 g. Healthier choice recipes available in Strat J4 Food Svcs recipe database.
Cheese	1 - 2 types of cheese	At least one choice per day should contain: <ul style="list-style-type: none"> • Milk Fat (M.F.) 2% or less (Usually labelled low-fat, fat-free or made with skim milk); and • At least 15% of DV for Calcium/175 g.
Vegetarian Protein	1 vegetarian protein choice	E.g. chick peas, other legumes, egg, hummus, tofu (this is in addition to the Vegetarian Protein Choice entrée)
Pickles/Olives	1 - 2 varieties of pickles/olives	E.g. olives, beets, onions, dill pickles, gherkin pickles.
Condiments	2 types of spreads; and 2 - 3 varieties if salad dressing Plus when required according to menu: -honey -syrup -butter and/or margarine -ketchup -mustard -mayonnaise -hot sauce -meat sauce (e.g. HP, Plum Sauce, BBQ sauce)	E.g. peanut butter, chocolate nut spread, cheese spread. Offer a variety of regular and reduced sugar/fat varieties. No more than 3 types of meat sauce to be offered and will complement the entrées provided.

Annex C – Portion Size Standard

Portion Size Standard	
Eggs, large	2 each
Ham/Back Bacon	45 g (raw)
Bacon	3 slices (40/48 slices per kg raw)
Sausages	2 each (12/500 g raw)
Hot cakes	2 X 90 ml ladles of batter
French toast	2 slices
Cereal w/milk – hot	175 ml (cooked) plus 125 ml of milk
– cold	Ind pkg or 250 ml plus 125 ml of milk
Cheese	30 g
Muffin	1 each (130 g)
Bagel	1 each (110 g)
Croissants	1 each (60 g)
Toast/bread	2 slices (each 35 g)
Soup	250 ml
Steaks and chops (bone in)	250 g (raw)
Chicken pieces (bone-in)	275 g (raw)
Steak (boneless)	225 g (raw)
Boneless meat/poultry	150 g cooked (180 g raw)
Fish (steaks, fillet)	150 g (raw)
Fish (battered)	150 g (cooked)
Stews	300 g (cooked) (250 ml ladle)
Casserole dishes	300 g (cooked) (250 ml ladle)
Pasta w/ sauce (main entrée)	150 g of pasta, 175 ml of sauce
Three decker sandwich	1 each (90 g of meat total)
Hamburger	1 each (167 g raw)
Hot dog	80 g (2 ea @ 40 g or 1 ea @ 80 g)
Pizza	1 each (1/6 of a 40 cm diameter pizza or slice) 240 g
Tacos	2 each
Burritos	1 each (150 g)
Submarine (15 cm long)	1 each (90 g sliced meat or 110 g mixed filling)
Sandwich	1 each
Sandwich filling – salad	110 g
Sandwich filling – sliced meat	90 g
Sliced meat – for cold plate	90 g
Starch Item – potatoes, rice, pasta	125 g (cooked) (2 ea 125 ml spoon, 2 ea #16 scoop)
Vegetables	200 ml spoon
Salad Items	6” bowl or 8” plate
Canned fruit	175 ml
Fresh fruit (individual)	1 each
Fresh grapes/berries/sliced fruits	125 ml or 90 g
Pudding	125 ml
Gelatin dessert	125 ml
Ice cream	125 ml
Fruit yogurt	100g
Cake	1 piece (5 cm X 5 cm X 7 cm)
Pie	1 piece (1/8 of a 22 cm diameter pie)
Squares	1 piece (5 cm X 5 cm X 2.5 cm)
Cookies (7.5 cm diam.)	2 each
Cookies (12.5 cm diam.)	1 each
Doughnuts / Sweet Buns	1 each
Bread	1 slice (35 g)
Dinner Roll	1 each
Juice	250 ml
Milk (2%, 1%, skim, choc, non-dairy)	250 ml
Fruit Drinks	250 ml
Pop	250 ml
Hot Beverages	250 ml

Annex D – Recipe Replacement Request

A-85-269-001/FP-001 - Food Services Direction & Guidance Manual
 Chapter-2 Food Services Standards

This form can be downloaded at : [National Standardized Cycle Menu- Recipes and PCC](#)



Annex D – Recipe replacement Request

Recipe Replacement Request	
Date of Submission : _____ Environment : _____ Base : _____ Dining Facility : _____ Recipe Name : _____ Menu items : _____ Number of times recipe has been through the cycle menu : _____ Overall number of portions prepared : _____ Overall number of portions served : _____ Number of Diner comments on Recipe : _____ Activity : _____ Reason for replacement : _____	File #0000-0000
Contact Information	
Kitchen Manager: _____ CSN Number: _____	
Base comments/Recommended changes:	
Signature: _____ Date: _____	
Strat J4 Food Svcs Action:	
Signature: _____ Date: _____	

Annex E - Basic Food Cost (BFC) Calculation Methodology

1. The Basic Food Cost (BFC) is the standard cost of one meal-day (ration), specific to each unit Food Services organization providing garrison/static feeding and shipboard feeding. It is obtained by costing typical menu items for each meal, using standard recipes, and standard serving sizes.

The following factors are used in the calculation of the BFC;

- **Regional Factor** for each unit
- **Cost of Food in St Jean 1 Apr-31 Mar** of the previous fiscal year (i.e. 1 Apr- 31 Mar, 20xx) for calculation of the Food basket effective 1 Aug 20xx.
- **Projected annual inflation rate** from the Economic Model.

Step 1 - Determining the Adjusted Initial Food Cost

2. The initial food cost was based on the Standard Meal Entitlement Pattern and consumption studies that were done in the spring of 2003 at six CAF units (Trenton, Petawawa, Borden, Esquimalt, Gaagetown, and St Jean). The results of the consumption studies were statistically analysed for significant difference amongst groups of diners (Officers, Sr NCMs and Jr NCMs) to determine a representative usage percentage for each group of food choices typically available at a meal (based on the Standard Meal Item Availability Tables). The cost of food procured by Trenton was used as the basis for calculating the initial food cost. For each meal, the cost of each individual item is multiplied by the corresponding consumption pattern. The consumption pattern is the % of diners taking an item at a particular meal. Two percent is then added to this initial food cost for those meal items susceptible to a production loss, and these new costs are totalled for each meal. The cost of each meal is then added to determine the Adjusted Initial Food Cost for the three meals

Consumption Pattern**Breakfast**

MEAL COMPONENT	Average Cost (\$) Trenton Nov 2003	% Use	Initial Food Cost (\$)	Adjusted Initial Food Cost (\$)
Breakfast				
eggs (1 egg)	0.15	117%	0.176	0.176
French toast (each)	0.13	10%	0.013	0.013
waffles	0.15	2%	0.003	0.003
pancakes	0.08	11%	0.009	0.009
bacon (slice)	0.14	87%	0.122	0.122
sausage (each)	0.13	35%	0.046	0.046
ham (45 g)	0.15	8%	0.012	0.012
baked beans (125 ml)	0.17	10%	0.017	0.017
grilled potato (125 g)	0.25	31%	0.078	0.079
cereal	0.282	36%	0.102	0.102
toast (slice)	0.04	61%	0.024	0.024
bagels (each)	0.24	7%	0.017	0.017
English muffin (each)	0.17	3%	0.005	0.005
muffins (each)	0.45	12%	0.054	0.054
croissant (each)	0.26	9%	0.023	0.023
pastry	0.515	3%	0.015	0.015
fruit (each)	0.34	67%	0.228	0.228
yogurt (175 ml)	0.49	29%	0.142	0.142
cheese (30 g)	0.258	8%	0.021	0.021
peanut butter/cream cheese	0.13	13%	0.017	0.017
Preserves	0.06	17%	0.010	0.010
juice (250 ml)	0.364	90%	0.328	0.328
fruit drink (250 ml)	0.22	13%	0.029	0.029
milk (250 ml)	0.19	63%	0.120	0.120
fountain pop (250 ml)	0.09	4%	0.004	0.004
tea, coffee (250 ml)	0.07	37%	0.026	0.026
condiments (each)	0.045	145%	0.065	0.065
			\$1.703	\$1.705

Lunch and Supper

MEAL COMPONENT	Average Cost (\$) Trenton Nov 03	% Use	Initial Food Cost (\$)	Adjusted Initial Food Cost (\$)	Average Cost (\$) Trenton Nov 03	% Use	Initial Food Cost (\$)	Adjusted Initial Food Cost (\$)
	LUNCH				SUPPER			
Soup (250 ml)	0.31	16%	0.050	0.051	0.31	14%	0.043	0.044
Main Protein Dish	1.457	89%	1.297	1.323	1.46	109%	1.588	1.620
Potato choice (125 ml)	0.08	71%	0.057	0.058	0.08	81%	0.065	0.066
Vegetable choice (125 ml)	0.24	31%	0.074	0.074	0.24	55%	0.132	0.132
Sandwich (1 each)	0.98	25%	0.245	0.245				
Salad Plate	1.31	59%	0.773	0.773	1.31	62%	0.812	0.812
Cheese (30 g)	0.258	11%	0.028	0.028	0.258	16%	0.041	0.041
Bread (slice)	0.08	12%	0.010	0.010	0.080	23%	0.018	0.018
Dessert (each)	0.366	43%	0.157	0.157	0.366	53%	0.194	0.194
Fruit (each)	0.34	27%	0.092	0.092	0.34	35%	0.119	0.119
Yogurt, ice cream (125 ml)	0.495	9%	0.045	0.045	0.495	17%	0.084	0.084
Gelatin, pudding (125 ml)	0.095	6%	0.006	0.006	0.095	8%	0.008	0.008
Juice (250 ml)	0.364	42%	0.153	0.153	0.364	57%	0.207	0.207
Fruit Drink (250 ml)	0.22	23%	0.051	0.051	0.22	24%	0.053	0.053
Milk (250 ml)	0.19	65%	0.124	0.124	0.19	70%	0.133	0.133
Fountain Pop (250 ml)	0.09	40%	0.036	0.036	0.09	37%	0.033	0.033
Coffee, tea (250 ml)	0.07	13%	0.009	0.009	0.07	16%	0.011	0.011
Condiments (each)	0.045	89%	0.040	0.040	0.05	112%	0.050	0.050
TOTAL Cost for LUNCH & SUPPER			\$3.245	\$3.274			\$3.59	\$3.627

NOTE: The 2% production loss was added to the costs of the fresh vegetable pieces, the potato choice, the salads, the soup, and the hot choice.

Meal	Weighted Average	% of daily cost
BREAKFAST	\$1.705	19.8
LUNCH	\$3.274	38.0
SUPPER	\$3.627	42.1
ADJUSTED INITIAL FOOD COST	\$8.61	100

NOTE: To standardise accounting procedures for allowances and recoveries, while factoring consumption variances and volume of activity, the BFC has been divided into three meals a day using the following percentage: breakfast at 20%, lunch at 40% and supper at 40 %.

Step 2: Calculating the Regional Factor:

3. The *regional factor* is calculated annually to recognise the differences in the cost of procuring food from one region/unit to another. Using data obtained from food baskets for each unit and the cost of the same food for St Jean, the *regional factor* is calculated for each unit. (i.e. how much more or less it costs to purchase the food at each unit compared to the cost to purchase the same food in St Jean. St Jean is the unit used as the benchmark for calculation of all regional factors and, as such, is given a benchmark value of 1).

4. The food basket is completed each November at all units. For accuracy, the cost of the food basket includes transportation expenses/freight and recycling/environmental charges, where applicable. It is essential that the food basket be completed accurately according to the Standing Offer (SO) or the purchase costs in effect at the time of completion. Inaccuracies in completing the food basket will affect the calculated regional factor and, in the end, the BFC the unit receives.

5. November was chosen to collect data for the food basket, as the peaks and valleys of pricing related to seasonal availability of food, are less likely to be a factor during this month as compared to summer when produce prices are low and mid-winter when they normally are at their highest.

EXAMPLE:

The cost of St Jean's Food Basket in November is \$326.50 in St Jean and \$378.74 in Cold Lake.

The *regional factor* for Cold Lake calculated based on the price in November would be $\$378.74/\$326.50 = 1.16$ meaning it costs 1.16 times more to purchase the food items in the Food Basket in Cold Lake than in St Jean.

Step 3: Cost of Food in St Jean 1 Apr- 31 Mar

6. The actual cost of food per meal day in St Jean for the period of 1 Apr – 31 Mar is determined from Unitrak data by dividing the total cost of food purchased in the fiscal year by the actual number of meal days in the fiscal year.

EXAMPLE:

St Jean spends \$ 119,000,716.70 to provide 2,034,338 meal days in the fiscal year 1 Apr 20xx-30 Mar 20xx. The actual cost of food per meal day in St Jean is therefore \$9.34 for 1 April 20xx- 31 March 20xx

This figure is used as the benchmark for calculating the BFC for all units.

Step 4: Projected Annual Inflation Rate

7. The DND Economic Model is used to determine the projected inflation rate for food products for the coming year. For example, the inflation rate for 20xx/20xx is projected at 2.3 %. This inflation rate is then added to the food cost for 20xx/20xx, which gives the forecasted cost of food for the following FY.

Example;

St Jean – Food Cost * *Regional Factor** Projected Annual Inflation Rate= BFC for 1 Aug 20xx
 $\$9.34 * 1.0 * 2.3\% = \9.55

Therefore St Jean's BFC effective Aug 1, 20xx is \$ 9.55

For Cold Lake, which has a different food cost, the calculation is performed using the same formula, but because the food cost is different, the different, the regional factor for Cold Lake of 1.16 is used, resulting in a different BFC.

$\$9.34 * 1.16 * 2.3\% = \11.08

Cold Lake's BFC effective Aug 1, 20xx is \$11.08

Why is the BFC effective 1 August - 31 July rather than 1 April- 31 March?

8. Living- in and other rates are issued effective 01 August therefore it was decided, to issue all the revised rates at the same time (BFC, living-in, others rates - Type 1, 3, 4 and C, flight feeding, revised allowances, etc).

9. Rates for living-in are issued by SJS Strat J4 Food Svcs, effective 1 August each year as required IAW QR&O. These rates are based on the financial data of the previous year. Financial data from the previous year (ending 31 March) are available in May/June. This info then has to be sorted, analysed, etc. to formulate the living-in rates for the following year. If all info is provided on time and there is no delay in reviewing the data, then it may be possible to have the new rates approved early in July for promulgation 1 August.

Annex F - Entitlement Tables for Incremental Supplements

[Refer to Table 2: Guidelines to Entitlement for Incremental Supplements for entitlements](#)

Table 1: Field Feeding Supplement

Scenario	Duration (Days)	Strength	Additional % BFC (includes allowance for Extra Calories, between meal beverages, and night snacks)
1	31 +	351 +	35 %
2	31 +	126-350	40 %
3	31 +	1-125	45 %
4	8-30	351 +	40 %
5	8-30	126-350	45 %
6	8-30	1-125	50 %
7	1-7	351 +	45 %
8	1-7	126-350	50 %
9	1-7	1-125	55 %

Table 2: Night Snack and Beverage Entitlement

Night snack must be available in the dining facility in accordance with the following table and the portion size standard.

NIGHT SNACK FOOD ENTITLEMENT TABLE
All of the following food and/or beverage items must be available in each dining facility as a night snack
<ul style="list-style-type: none"> • Coffee or tea, plus cream or milk, plus sugar • Hot chocolate beverage mix • Iced team mix • Fruit Juice • Soup and soda crackers • Breads, spreads (peanut butter, cheese spread, jam, etc) • Fresh fruit (orange, apple, pear, banana, etc)

Table 3: Workplace Refreshment Entitlement

Refreshments must be available to personnel in their workplace, up to a maximum of two issues per person per 24 hour period. The standard portion size is 250 ml per issue (reconstituted).

WORKPLACE REFRESHMENT ENTITLEMENT TABLE

- Coffee or tea, plus cream or milk, plus sugar
- Hot chocolate beverage mix
- Iced tea mix
- Fruit beverage powder drink mix

Table 4: Between Meal Supplement Entitlement

BETWEEN MEAL FOOD ENTITLEMENT TABLE
Any one of the following food and/or beverage items can be issued as one BMA IAW Annex C - Portion Size Standard:
Coffee or tea, plus cream or milk, plus sugar, plus Individual plain cookie pkg (oatmeal, social tea, digestive, or other plain biscuit)
Hot chocolate beverage mix plus Individual plain cookie pkg (oatmeal, social tea, digestive, or other plain biscuit)
Fruit beverage powder plus Individual plain cookie pkg (oatmeal, social tea, digestive, or other plain biscuit)
Iced tea mix plus Individual plain cookie pkg (oatmeal, social tea, digestive, or other plain biscuit)
Soup, individual canned or instant package plus Individual soda cracker pkg
Individual cheese pkg plus Individual soda cracker pkg
Fruit juice
Fresh fruit (orange, apple, pear, peach, banana, etc.)
Cereal or granola bar
Individual higher calorie cookie pkg (shortcake, chocolate chip, oatmeal chocolate chip, cream filled, fruit and nut cookies, or fig newton)

NOTE: High-energy bars, sports drinks or other meal replacement beverages are not included as a standard BMA. These items are not nutritionally differentiated by the body, and therefore, cannot be endorsed as nutritional beverages and supplements because of their higher cost. The items listed in the above table are nutritionally adequate and are metabolized in the same way as "specialized" commercial products.

Table 5: IMP Supplement Entitlement #1 Food Entitlement Table (Day 1 – Day 13)

IMP SUPPLEMENT #1 FOOD ENTITLEMENT TABLE (Day 1 – Day 13)
The following food and/or beverage items may be provided, with the choice & quantity limited to the following food categories and food items:
DRINKS : Coffee or tea (with sugar & cream or milk) – 1 serving
SNACKS:
<ul style="list-style-type: none"> • Soup & soda crackers – 1 serving • Breads and spreads (e.g. peanut butter, cheese spread, jam) – 1 serving; or muffin or granola bar - 1 serving

Table 6: IMP Supplement #2 Food Entitlement Table (14 days and longer)

IMP SUPPLEMENT #2 FOOD ENTITLEMENT TABLE (14 days and longer)
The following food and/or beverage items may be provided, with the choice & quantity limited to the following food categories and food items:
<p>DRINKS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coffee or tea (with sugar & cream or milk) – 1 serving • Milk (2 x 250 ml) • Fruit juice (1 x 250 ml) • V8 (1 x 156 ml) or soup & soda crackers – 1 serving
<p>SNACKS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Soup & soda crackers – 1 serving • Cereal or bread and spreads (e.g. peanut butter, cheese spread, jam) – 3 servings • Muffin or granola bar or trail mix or nuts or seeds – 1 servings
<p>FRUITS & VEGETABLES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fresh fruit (orange, apple, pear, banana, etc.) – 1 serving • Fresh vegetables (carrot sticks, celery, broccoli florets, etc.) – 1 serving

Notes: Canned soda pop, sports drinks, energy drinks, thirst quenchers, flavoured/sparkling/fortified bottled water products *are not authorized*.

Fresh fruit & vegetables contain fiber that is not present in juice. In the event that the provision of fresh fruit & vegetables is not possible, juice may be considered a suitable substitute.

*The Food Entitlement Table for specific operations can be adjusted with recommendations from the L1 Food Svcs O and approval of **STRAT J4 FOOD SERVICES** IOT meet specific requirements of that theatre. When doing so, an emphasis must be made to ensure the availability of both healthy and nutritional items. Pop can be made available with the L1 Food Svcs Os approval to encourage fluid and calorie intake, or for morale reasons in locations where CFMWS is unable to provide retail operations.*