

Voedingsbeleid volgens de Richtlijn Eetomgevingen voor Scholen



Visie

Binnen Compaen VMBO vinden we het belangrijk dat het aanbod in de kantine en automaten vooral gezondere keuzes biedt. Op school leren de leerlingen over gezond gedrag en in de kantine kunnen zij dit in de praktijk brengen. Zo ontmoeten theorie en praktijk elkaar.

Onze school is een omgeving waar gezond eten gemakkelijk moet zijn, omdat dit bijdraagt aan de ontwikkeling en leefstijl van de leerlingen. We kiezen voor een positieve aanpak, waarbij we de keuzevrijheid van onze leerlingen respecteren. Gezond eten gaat over goed voor jezelf zorgen en daar dragen we als school graag aan bij.

Wij zijn trots op de Fitlab lessen die wij geven! Hierin lichten we de leerlingen voor omtrent keuzes die je kunt maken voor voeding en leefstijl. Ook kunnen we zo signaleren wat het gedrag omtrent voeding en bewegen is. De leerlingen worden geïnformeerd over de mogelijkheden voor verbetering van hun leefstijl.

De Gezonde Schoolkantine

We werken op onze school volgens de [Richtlijn Eetomgevingen voor Scholen](#) die zijn opgesteld door het Voedingscentrum. Onze kantine heeft de volgende basis:

De kantine biedt in elke aangeboden productgroep minstens één betere keuze

Binnen de verschillende aangeboden productgroepen (zoals dranken, brood, zuivel, etc.) biedt de kantine minstens één betere keuze aan. Dit geldt voor het uitgestalde aanbod én voor het aanbod in de automaten. [Betere keuzes](#) zijn gedefinieerd door het Voedingscentrum.

Op de opvallende plaatsen liggen betere keuzes

De kantine hanteert deze drie uitstralingspunten:

1. Op de opvallende plaatsen bij het uitgestalde aanbod staan alleen betere keuzes.
2. Op de opvallende plaatsen in de automaten staan alleen betere keuzes.
3. Als je eten of drinken aanbiedt bij de kassa, staan daar alleen betere keuzes .

De kantine stimuleert water drinken

In onze Gezonde Schoolkantine is water altijd beschikbaar, zowel bij het uitgestalde aanbod als in de automaten. We bieden twee watertappunten.

Onze ambitie

Wij hebben een zilveren kantine:

- Het uitgestalde aanbod en het aanbod in de automaten bestaat voor minimaal 60% uit betere keuzes.
- We bieden minstens verse groente of fruit aan.
- De presentatie in de kantine stimuleert het maken van een betere keuze.

Onze ambitie is een gouden kantine:

- Het uitgestalde aanbod en het aanbod in de automaten bestaat voor minimaal 80% uit betere keuzes.
- We bieden verse groente en fruit aan.
- De presentatie in de kantine stimuleert het maken van een betere keuze.

Structureel beleid

Samen met onze cateraar/kantinemedewerker brengen wij ieder jaar het aanbod in de kantine in kaart met de Kantinescan en rapporteren we de uitkomst aan de directie. Daarnaast is ons beleid terug te vinden op de schoolsite.

Gezonde School vignet

De Gezonde School-aanpak is een werkwijze die (Compas VMB) hanteert om structureel te werken aan gezondheid. De gezonde school is gebaseerd op de vier pijlers Gezondheidseducatie, Fysieke en sociale omgeving, Signaleren en Beleid.

Gezondheidseducatie

Er wordt structureel aandacht besteed aan voeding in de lessen doordat we jaarlijks gebruik maken van lespakket Fitlab in de leerjaren 1 en 3, en in leerjaar 3 en 4 bij biologie en binnen het profiel horeca, bakkerij & recreatie op niveaus vmbo basis, kader en de gemengde leerweg.

Fysieke en sociale omgeving

Fysieke omgeving

Compas VMBO richt de schoolomgeving zo in dat het gezond eten en drinken stimuleert. Naast het faciliteren van [De Gezonde Schoolkantine](#) bieden we een hygiënisch watertappunt (buiten de toiletruimte) waar leerlingen en personeel eenvoudig zelf water kunnen tappen.

Sociale omgeving

We informeren ouders/verzorgers over het voedingsbeleid en zorgen ervoor dat het beleid via de website en de schoolgids altijd gemakkelijk is in te kijken, ook voor de leerlingen.

Signaleren

Wij hebben als school een signalerings-, zorg- en verwijzstructuur rond vragen en problemen over voeding en gewicht. Hiervoor hebben wij een Intern Ondersteuningsteam en mentoren aangewezen. Jaarlijks wordt er door middel van regionaal GGD onderzoek nagegaan hoe het staat met de voedingsgewoonten en het gewicht van de leerlingen. Signalering wordt besproken in het zorgteam en de ouders/verzorgers worden betrokken in dit proces. Ook worden de leerlingen en ouders/verzorgers aan het begin van elk schooljaar op de hoogte gebracht bij wie ze terecht kunnen met vragen of hulp rondom voedingsgewoonten en gewicht, dit gebeurt via de website en de schoolgids.

Beleid

Compaen VMBO voert een actief beleid rond gezonde voeding dat jaarlijks wordt geëvalueerd; de laatste evaluatie is van schooljaar 2020-2021. De coördinatie van het thema voeding ligt bij docent Bruno Martins-Fernandes. Wij beschrijven in de schoolgids en op de website wat wij doen om een gezond aanbod in de schoolkantine te garanderen en wat we doen op gebied van educatie en signaleren.

De school handhaaft het beleid rondom gezonde voeding door middel van docenten en de kantinemedewerker die (in de pauze) toezicht houdt/houden op het gedrag van de leerlingen rondom voeding en spreken de leerlingen hier zo nodig op aan.

We informeren ouders/verzorgers over het voedingsbeleid en de schoolregels en zorgen ervoor dat het beleid via [de website en de schoolgids] altijd gemakkelijk is in te kijken, ook voor de leerlingen.

Meer doen?

Bekijk hieronder de voorbeelden van eventuele aanvullende onderwerpen voor jullie beleid:

Meenemen eten en drinken

Er zijn afspraken over het meenemen van eten en drinken naar school. Zo zijn grootverpakkingen en energydranken voorbeelden van producten die bij ons op school worden afgeraden. Iedere collega ziet hierop toe. Bij het constateren van voedingsmiddelen die op school worden afgeraden wordt de leerling naar buiten verwezen. Daar mag het genuttigd worden.

Gezondheidseducatie

Naast de structurele lessen over voeding worden er op onze school ook gastlessen en bedrijfsbezoeken verzorgd waarin het thema voeding centraal staat.

Hygiëne & duurzaamheid

In onze kantine wordt er gewerkt volgens de HACCP-regels.

Er zijn maatregelen genomen om voedselverspilling tegen te gaan.

Materialen worden gescheiden en gerecycled

Er wordt milieuvriendelijk materiaal gebruikt, zoals kartonnen/bamboe wegwerpmateriaal i.p.v. plastic.

Medewerkers

Onze docenten en staf stimuleren de gezonde keuze, hebben oog voor duurzaamheid en geven het goede voorbeeld voor wat betreft gezond eten en drinken. Hierbij kan gedacht worden aan het fruit op het werk, dat in het zicht staat voor leerlingen en docenten.

Tijdens onze open avond wordt er water geschonken i.p.v. frisdrank.

De directie en kantinebeheerder zijn actief betrokken bij het aanbod in de kantine.

Leerlingen/Studenten

Leerlingen worden door middel van voeding in de lessen uitgedaagd om mee te denken over een gezonder aanbod in de kantine en een gezonde leefstijl.

Onze leerlingen kunnen in de leerlingenraad meebeslissen over de eetomgeving binnen de school.

