



Voedingsbeleid Spaarne College

2023-2024

Inhoud

Inleiding	3
Visie	3
De Gezonde Schoolkantine	3
<i>De kantine biedt in elke aangeboden productgroep minstens één betere keuze</i>	3
<i>Op de opvallende plaatsen liggen betere keuzes</i>	3
<i>De kantine stimuleert water drinken</i>	3
Structureel beleid	3
1 Gezondheidseducatie.....	4
2 Fysieke en sociale omgeving	4
3 Signaleren	5
4 Beleid.....	5
Samenwerking.....	5
Meenemen eten en drinken	5
Gezondheidseducatie	6
Hygiëne & duurzaamheid	6
Medewerkers	6
Ouders/verzorgers	6
Leerlingen	6
Ambitie.....	7

Inleiding

Het Spaarne College hecht veel waarde aan gezonde voeding, omdat dit bijdraagt aan de ontwikkeling en leefstijl van onze leerlingen en medewerkers. Onze missie is om leerlingen, ouders en medewerkers bewust te maken omtrent het thema gezonde voeding en onze kernboodschap aan hen is dat zij zelf de regie hebben over hun keuzes betreft voeding. Gezonde voeding is een thema dat op het Spaarne College vakoverstijgend wordt aangeboden waarbij alle facetten van gezonde voeding aan bod komen.

Visie

Binnen het Spaarne College willen we een omgeving creëren waar vakoverstijgend aandacht wordt gegeven aan het thema gezonde voeding, waar gezonde voeding aantrekkelijk en betaalbaar wordt gepresenteerd en binnen handbereik is. Wij hechten waarde aan dit thema, omdat gezonde voeding bijdraagt aan de ontwikkeling en gezonde leefstijl van de leerlingen. Wij kiezen voor een positieve aanpak, waarbij we de leerlingen en medewerkers meenemen in het maken van gezonde keuzes.

De Gouden Gezonde Schoolkantine

Wij werken op onze school volgens de [Richtlijn Eetomgevingen voor Scholen](#) die zijn opgesteld door het Voedingscentrum. Onze kantine heeft drie jaar op rij de Gouden Schoolkantine Schaal behaald. Op de volgende basis:

- 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/automaten stimuleert het maken van een betere keuze.

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 een watertappunt en flesjes water.

Structureel beleid

Samen met onze kantinemedewerkers brengen wij aan het begin van ieder schooljaar het aanbod in de kantine in kaart met de Kantinescan en rapporteren we de uitkomst aan het Voedingscentrum en vervolgens aan de directie.

Gezonde School: voeding vignet

Als Gezonde School streven wij ernaar om in schooljaar '23-24 het vignet Voeding te behalen.

Vier pijlers van de Gezonde School

De Gezonde School is gebaseerd op de vier pijlers Gezondheidseducatie, Fysieke en sociale omgeving, Signaleren en Beleid.

1 Gezondheidseducatie

Vakoverstijgende lessen

Er wordt aandacht besteed aan voeding bij biologie door gebruik te maken van het lespakket *Weet wat je eet* in leerjaar 1 en de biologiemethode *Biologie voor Jou* in de leerjaren 1 t/m 4. Daarnaast worden andere facetten van gezonde voeding en een gezonde leefstijl belicht bij aardrijkskunde, Lichamelijke opvoeding en maatschappijleer, tijdens de Spaarne Weken (projectweken), tijdens gastlessen en op stages.

Koken

Bij de profielen Horeca, Bakkerij en Recreatie, Zorg & Welzijn en Groen leren onze leerlingen tevens meer over gezonde voeding en het bereiden ervan. Bij het profiel Groen leren de leerlingen meer over tuinieren en verticale teelt (met GrowWizzKid). De oogst wordt gebruikt en verwerkt in de kooklessen, de schoolkantine en het schoolrestaurant en wij proberen voedselverspilling te voorkomen door bijvoorbeeld restafval aan de dieren te voeren. Op deze manier krijgen de leerlingen meteen meer bewustwording mee over duurzaamheid en voedselverspilling.

Schoolrestaurant

Tevens opent ons schoolrestaurant zijn deuren om de week. Onze vierdejaars leerlingen van Horeca, Bakkerij en Recreatie koken een gezond 3-gangendiner voor gasten van buitenaf.

Gastlessen

Voorbeelden van gastlessen op onze school: welke ingrediënten zitten er in voeding, workshop power burger van groentes maken, gezonde voeding in de toekomst, verspilling van voedsel enzovoort.

Fruitdagen

Een keer per maand wordt er gratis groente en fruit uitgedeeld aan alle leerlingen/ medewerkers door de leerlingenraad. Op deze manier laten wij onze leerlingen op een laagdrempelige manier kennis maken met gezonde voeding.

Vitrineplan

Onze school telt 10 glazen vitrines op de begane grond. Hierin stellen geïnteresseerde leerlingen een thema tentoon waarbij zij kiezen uit een van de gezonde school thema's (waaronder voeding).



2 Fysieke en sociale omgeving

Fysieke omgeving

Het Spaarne College richt de schoolomgeving zo in dat het gezond eten en drinken stimuleert. Onze school telt drie lokalen met grote keukens (behorend bij de profielen Horeca, Bakkerij & Recreatie, Zorg & Welzijn en Groen) en een schoolrestaurant.

Naast het faciliteren van [De Gezonde Schoolkantine](#) bieden we standaard water via het watertappunt én verkopen wij flesjes water. Daarnaast bieden wij alle medewerkers een recyclebare Dopper fles aan. Tot slot staan er op twee plekken in de kantine grote PET flessen waar leerlingen hun lege flesjes en blikjes in kunnen leveren. Ter stimulans wordt het geld gebruikt voor extra sport- en spelactiviteiten/materialen.

Sociale omgeving

Wij informeren ouders/verzorgers en medewerkers over het voedingsbeleid en zorgen ervoor dat het beleid via de website altijd gemakkelijk is in te kijken, ook voor de leerlingen. Op pagina 6 gaan wij dieper in op ons informatiebeleid richting ouders/verzorgers en medewerkers.

3 Signaleren

Elk jaar vindt in leerjaar 2 en leerjaar 4 de gezondheidsscreening/gezondheidsonderzoeken plaats voor alle leerlingen, door de jeugdarts en jeugdverpleegkundige van de GGD die verbonden zijn aan het Spaarne College. Gewicht en leefgewoonten worden gecheckt middels een vragenlijst en tijdens het onderzoek. Verwijzing vindt plaats, wanneer nodig en wanneer gewenst.

Naast deze onderzoeken, is het mogelijk om leerlingen te verwijzen naar de jeugdarts, met verschillende hulpvragen op gebied van gezondheid, waarbij ook signalen van zorgen met betrekking tot voedingsproblemen en gewicht aanleiding tot verwijzing kunnen zijn. In dit geval gaat het altijd in overleg met en na goedkeuring van ouders en leerling.

Daarnaast worden leerlingen en ouders/verzorgers worden 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 oudernieuwsbrief.

4 Beleid

Het Spaarne College voert een actief beleid rondom gezonde voeding wat jaarlijks wordt geëvalueerd. De coördinatie van het thema voeding ligt bij de coördinator Gezonde School. Wij beschrijven in het Voedingsbeleid wat wij doen om een gezond aanbod in de schoolkantine te garanderen en wat we doen op gebied van educatie en signaleren.

De conciërges, docenten en kantinemedewerkers die (in de pauze) toezicht houden handhaven het beleid rondom gezonde voeding. Zij spreken indien nodig leerlingen aan op hun gedrag.

Alle bestellingen van voedingsmiddelen worden gecoördineerd door één collega van Horeca, Bakkerij en Recreatie. Hij houdt er toezicht op dat de bestellingen voldoen aan de richtlijnen van het Voedingscentrum en maakt collega's attent op gezonde alternatieve keuzes.

Wij informeren ouders/verzorgers over het voedingsbeleid en de schoolregels en zorgen ervoor dat het beleid via de website altijd gemakkelijk is in te kijken, ook voor de leerlingen. Daarnaast worden ouders/verzorgers regelmatig op de hoogte gehouden wat betreft nieuws over het thema gezonde voeding op school. Dit doen wij door middel van de nieuwsbrief, op onze sociale media kanalen op Instagram en Facebook en op ouderavonden.

Samenwerking

De Gezonde School-adviseur van de GGD ondersteunt het Spaarne College bij de Gezonde School-aanpak rond de thema's Voeding, Sociaal & Welbevinden, Relaties & Seksualiteit en Roken/alcohol/drugs.

Meenemen eten en drinken

Er zijn afspraken over het meenemen van eten en drinken naar school. Zo zijn fastfood en energydranken producten die bij ons op school niet zijn toegestaan en worden ingenomen. Conciërges en docenten zien hierop toe. Daarnaast worden andere producten die niet voldoen aan de richtlijnen van een Gezonde School niet toegestaan in school. Er wordt verzocht deze producten niet te eten in school en op te bergen. Wij vinden het belangrijk om met leerlingen in gesprek te gaan over gezonde voeding.

Bij het structureel niet naleven van de afspraken gaat de leerjaarcoördinator in gesprek met de desbetreffende leerling en worden de ouders/verzorgers en eventueel mentor ingelicht. De sanctie wordt per leerling, op maat, bepaald.

Gezondheidseducatie

Naast de structurele lessen over voeding worden er op onze school ook gastlessen verzorgd waarin het thema voeding centraal staat. Daarnaast kunnen leerlingen die kiezen voor een stage in de voedingsbranche ook veel ervaring en kennis op doen binnen dit thema.

Hygiëne & duurzaamheid

- In onze kantine wordt er gewerkt volgens de HACCP-regels (gevaaranalyse en kritische controlepunten in het productieproces).
- Er zijn maatregelen genomen om voedselverspilling tegen te gaan. Denk hierbij aan brood dat gebruikt wordt voor tosti's, of het voedsel waarbij de houdbaarheidsdatum is verstreken wordt gegeven aan de dieren bij profiel Groen.
- De producten die gekweekt worden in de moestuinen en in het verticale teeltsysteem GrowWizzKid worden verwerkt bij de lessen van het profiel Groen, tijdens kooklessen bij het profiel Horeca, Bakkerij en Recreatie én in de gerechten die gemaakt worden voor gasten in het schoolrestaurant.
- Een groot deel van onze materialen wordt gescheiden en/of gerecycled. Denk hierbij aan afvalscheiding van papier en de inzameling van plastic flesjes/ blikjes.
- Er wordt geprobeerd zoveel mogelijk milieuvriendelijk materiaal te gebruiken, zoals papierenmaterialen i.p.v. plasticmaterialen.

Medewerkers

We streven naar een gezond en duurzaam aanbod voor alle bijeenkomsten, zoals schoolfeesten, ouderavonden, diploma-uitreikingen, vergaderingen en op onze school. Daarnaast worden medewerkers regelmatig geïnformeerd over nieuwe ontwikkelingen betreffende de gezonde school in de interne nieuwsbrief. Nieuwe medewerkers worden ingelicht door de docentenbegeleiders dat we een Gezonde School en ontvangen symbolisch een Dopper met ons logo. Daarnaast ontvangen zij specifieke informatie over ons voedingsbeleid tijdens kernteamvergaderingen en in nieuwsbrieven. De kantinemedewerkers en de werkgroep Gezonde School zijn actief betrokken bij het aanbod in de school.

Ouders/verzorgers

Ouders/verzorgers maken we regelmatig attent op onze gezonde schoolkantine en de aandacht voor gezonde eet- en beweggewoonten in ons onderwijs tijdens ouderavonden, via de nieuwsbrief en op onze sociale media kanalen op Instagram en Facebook. Tevens zijn er 'Gezonde School' posters en flyers ontworpen om te informeren over onze activiteiten op het gebied van onder andere gezonde voeding. Deze hangen in school en de flyers worden uitgedeeld tijdens de eerste ouderavonden van dit schooljaar. Wij vragen ouders/verzorgers vanuit de thuissituatie ook aandacht te hebben voor gezonde voeding.

Leerlingen

Leerlingen worden uitgedaagd om na te denken over een gezondere leefstijl. Dit gebeurt in lessen over voeding. Daarnaast kunnen onze leerlingen in de leerlingenraad meebeslissen over de eetomgeving binnen de school. Tot slot worden leerlingen betrokken bij het aanbod in de kantine door middel van enquêtes/ kantinediensten/ voedingslessen.

Ambitie

Wij hebben de ambitie om de gouden kantineschaal ook in de toekomst te behouden. Daarnaast willen wij aankomend schooljaar het certificaat Voeding van de Gezonde School aanvragen. Wij streven ernaar om een gezonde leefstijl als essentieel en structureel onderdeel van het DNA van het Spaarne College te laten zijn en daarmee van haar medewerkers en leerlingen.