

Visie en beleid voor voeding

op Hilfertsheem College

Onze school is een omgeving waar gezond eten gewoon moet zijn en makkelijk verkrijgbaar is, omdat dit bijdraagt aan de ontwikkeling en leefstijl van de leerlingen. We kiezen ervoor om producten aan te bieden die voldoen aan de voorkeur/middenweg criteria, waardoor niemand zich buitengesloten of veroordeeld hoeft te voelen. Gezond eten gaat over goed voor jezelf zorgen.

Onder jongeren van 12-16 jaar heeft bijna 14% overgewicht, bij jongeren in de leeftijd van 16-20 ligt dit percentage op 15%. Rond 3-4% van de jongeren heeft ondergewicht.

We vinden het belangrijk dat het aanbod in de kantine voldoet aan het voorkeur criteria. 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.

Educatie

In leerjaar 1 wordt er tijdens de instructiemomenten van de kooklessen (basis om de week; KGT één keer in de drie weken) veel aandacht geschonken aan gezonde voeding.

Wij besteden in leerjaar 2 aandacht aan gezonde voeding onder andere tijdens de instructie van de kooklessen (basis om de week; KGT één keer in de drie weken) en we werken uit de methode Biologie en Verzorging voor jou! Dit vindt plaats tijdens de lessen Mens en Gezondheid

In de bovenbouw wordt bij de sector Zorg en welzijn bij alle werkvelden aandacht besteed aan voeding. In de mentorles van leerjaar 3 en 4 wordt o.a. gebruik gemaakt van de methode Breingeheimen. In leerjaar 3 behandelen we thema 7 Les 3 Fitte hersenen, leren we beter (uit studievoordigheden 2) en in klas 4 Thema 7 les 1 Tips voor een helder hoofd (101 Geheimen om te slagen voor je examen).

Omgeving

In onze schoolkantine wordt minimaal 80% basisproducten (brood, fruit, groenten, zuivel). De producten die wij aanbieden voldoen aan de voorkeur criteria.

Voorbeelden hiervan zijn onder andere: volkoren/bruin brood, rauwkost voor op de broodjes, halvarine, mager belegd met bijv. kipfilet, ei, 30+ kaas, soep, water, andere dranken met minder dan 30 kcal per 100 ml, Spa&Fruit.

Wij zijn in het bezit van het Gezonde Schoolkantine Award (wordt uitgegeven door het voedingscentrum).

Wij hebben geen frituur.

Wij verkopen geen energiedrankjes en chips. Ook is het niet toegestaan om dit te nuttigen binnen de school of op het schoolplein.

Met de kantinebeheerster is er afgesproken dat zij ieder jaar het aanbod checkt via de Kantinescan van het Voedingscentrum en de uitkomst rapporteert. Als er nieuwe producten worden toegevoegd dan wordt eerst gekeken of deze producten voldoen aan voorkeur criteria.

In onze kantine wordt gewerkt met de HACCP regelgeving*.

Onze leerlingen en het personeel kunnen eenvoudig zelf watertappen bij een watertappunt in de kantine.

Dagelijks staat erop de balie van de kantine grote tanks gevuld met water met een toevoeging van bijvoorbeeld citroen, aardbei of munt.

Wij houden ouders/verzorgers op de hoogte van het beleid omtrent eten en drinken op school via de website, informatiegids en informatieavonden van onze school.

Signalering

Onze school heeft inzicht in de voedingsgewoonten en het gewicht van de leerlingen en maakt hiervoor gebruik van de Jeugdgezondheidszorg (leerlingen leerjaar 2) onderzoek door schoolarts en het verzuimproject) en het en het EMOVO onderzoek.

Wij hebben als school een signalerings-, zorg- en verwijsstructuur rond vragen en problemen over voeding en gewicht. Hiervoor hebben wij een leerlingbespreking en een zorgteam

Duurzaamheid

Er zijn maatregelen om voedselverspilling tegen te gaan.

Materialen worden gerecycled als het mogelijk is.

Er wordt zoveel mogelijk milieuvriendelijk materiaal gebruikt.

Er wordt zuinig omgegaan met energie.

* HACCP hygiënecodes voor levensmiddelen

** Zorgteam een team waarin de volgende interne disciplines zijn vertegenwoordigd: de zorgcoördinator, een leerlingbegeleider, vertrouwenspersoon, maatschappelijk werker en verantwoordelijke teamleider.