



Hubertus & Berkhoff De Culinaire Vakschool

Voeding en gezondheid Hubertus & Berkhoff

Algemeen

Onze school is een vakschool voor Horeca, Brood & Banket. In de wereld van vandaag is het heel belangrijk om als aankomend chef, bakker of patissier verantwoord met gezondheid en voeding om te gaan.

Wij zijn een rookvrije school. Voor en in het gebouw mag niet worden gerookt.

Visie

Onze school is een leeromgeving waar gezond eten gemakkelijk en voor iedereen beschikbaar moet zijn, omdat dit bijdraagt aan de ontwikkeling en leefstijl van kinderen. We kiezen voor een positieve aanpak, waardoor niemand zich buitengesloten of veroordeeld hoeft te voelen. Gezond eten heeft te maken met goed voor jezelf zorgen en niet met het voldoen aan schoonheidsidealen.

Prioriteit heeft het aanbod in de schoolkantines en de automaten, deze moet gezond zijn. Tijdens de lessen komt gezond gedrag ook aan bod. Op deze manier willen we de transfer maken van theorie naar praktijk.

Voedingsbeleid

Educatie:

- Er wordt structureel, ieder schooljaar, aandacht besteed aan gezonde voeding tijdens de lessen lichamelijke opvoeding, vaktheorie, biologie en de praktijklessen.
- We doen jaarlijks mee met Stoptober, 7 days challenge, Actie Tegengif en het project van de GGD over roken, cannabis en alcohol. De data waarop we hiermee werken worden aan het aan het begin van het jaar door de kantinebeheerder/voedingsbeleidsmedewerker op de jaarplanning gezet.
- Jaarlijks maken we gebruik van het lespakket: Weet wat je eet, van het Voedingscentrum

Omgeving:

- Onze gezonde schoolkantine voldoet aan de richtlijnen van het Voedingscentrum, de Richtlijnen Gezondere Kantines. Deze worden jaarlijks opgefrist en gecontroleerd door middel van de Kantinescan om op de hoogte te blijven van de richtlijnen. De data waarop we hieraan werken worden aan het aan het begin van het jaar door de kantinebeheerder/voedingsbeleidsmedewerker op de jaarplanning gezet.
- Wij verkopen geen snoep of energiedrankjes in de kantine of in de automaten.
- Bij de drankenautomaten staat de gezonde keus op ooghoogte.
- Met de kantinebeheerder is afgesproken dat ieder jaar het aanbod gecheckt wordt via de Kantinescan van het Voedingscentrum. Als er nieuwe producten worden toegevoegd wordt eerst gekeken of deze voldoen aan onze voorkeur.
- Onze leerlingen en personeel kunnen eenvoudig zelf watertappen bij een watertap in de kantine, ook zet de kantinebeheerder bekertjes water klaar in de pauze.
- We zijn een rookvrije school, dit houdt in dat voor en in het hele gebouw niet mag worden gerookt. Dit wordt jaarlijks geëvalueerd.
- Wij houden ouders op de hoogte van ons beleid omtrent eten en drinken middels de website, de schoolgids, workshops en nieuwsbrieven. Dit doen we aan het begin van het jaar en per project.
- Wij werken in de praktijklessen zoveel mogelijk met verse producten.
- Zodra er in de avond een activiteit is waarbij er gekookt wordt voor docenten of leerlingen wordt zoveel mogelijk gezond gekookt en verse producten gebruikt.
- Zodra het jaar afgerond is, legt de vakgroepvoorzitter contact met Topscore.

Signalering:

- Er is inzicht in de voedingsgewoonten en het gewicht van leerlingen. Hiervoor gebruiken we GGD vragenlijsten; deze worden afgenomen door de schoolarts. De data waarop we hiermee werken worden aan het aan het begin van het jaar door de zorgcoördinator/voedingsbeleidsmedewerker op de jaarplanning gezet.
- De kantinebeheerder/voedingsbeleidsmedewerker zorgt ervoor dat het thema gezondheid regelmatig terugkomt op de agenda van diverse vergaderingen.
- Jaarlijks meten de docenten lichamelijke opvoeding de conditie/uthoudingsvermogen van iedere leerling en hebben een adviserende rol m.b.t. trainings- en voedingsschema's a.d.h.v. de resultaten.
- Docenten l.o., ouder-kind adviseur en zorgcoördinator hebben contact met het Sportfonds voor leerlingen die niet toereikende financiële middelen hebben. De vakgroepvoorzitter functioneert als contactpersoon.

Overig

- In de leerlingenraad wordt regelmatig besproken wat voor gezonde snacks kinderen willen in de kantine. De docent die in zijn normjaartaak de leerlingenraad heeft, laat het regelmatig terugkomen op de agenda.
- De kantinebeheerder creëert een ideeënbus waarin iedereen al dan niet anoniem verbeterpunten of ideeën kwijt kan. De kantinebeheerder verwerkt deze in samenspraak met de voedingsbeleidsmedewerker.
- De docenten l.o. organiseren jaarlijks i.s.m. het MBO Sport en Bewegen een serie sportoriëntatiemiddagen om kinderen contact te laten maken met sporten die ze in de lessen niet kunnen aanbieden.
- De voedingsbeleidsmedewerker evalueert jaarlijks samen met de teamleider Praktijk of alle bovengenoemde punten nog van toepassing zijn of voor verbetering vatbaar zijn.

Taken

- Teamleader praktijk: Sweder Bosch
- Kantinebeheerder: Ruud van Well
- Vakgroepvoorzitter l.o.: Bas Molenaar
- Voedingsbeleidsmedewerker: Bas Molenaar
- Zorgcoördinator: Kees Buskermolen, Caren Mulder

In jaarplanning

- Project: 7 days challenge
- Project: Stoptober
- Project: Actie tegengif
- Projecten van GGD
- Datum evaluatie vaktheorie (teamleader praktijk)
- Datum evaluatie gezonde kantine
- Datum evaluatie gezonde school
- Datum evaluatie rookvrije school
- Datum controle aanbod kantine (Voedingscentrum)

Controle

- Opvallende plaatsen betere keuzes, uitgesteld aanbod en automaten
- Naast de kassa staan betere keuzes
- Aantrekkelijke presentatie
- Looproute kantine eerst de gezonde keuzes
- Prijsacties: alleen betere keuze
- Aanbod op de menukaart/prijslijst merendeel betere keuzes
- Beeldmateriaal eten/drinken alleen betere keuzes