

Voedingsbeleid volgens de Richtlijn Eetomgevingen voor Scholen



Het Oosterlicht College heeft een omgeving waar gezond eten gemakkelijk is, omdat dit bijdraagt aan de ontwikkeling en leefstijl van onze leerlingen. We maken hiermee de gezonde en de makkelijke keuze.

Visie

Leerlingen zitten beter in hun vel en presteren beter als ze gezond zijn. Naast een veilig sociaal klimaat, voldoende bewegen en niet roken zijn gezond eten en drinken daarbij van grote invloed. Omdat jongeren een groot deel van hun tijd doorbrengen op school is het van belang dat zij -behalve thuis- ook daar worden gestimuleerd gezondere keuzes te maken. Het Oosterlicht College neemt die verantwoordelijkheid serieus.

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 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. Er is op het binnenplein van de school een watertappunt waar leerlingen altijd zelf hun flesje kunnen vullen.

Leerling participatie

De medewerker van Level Up wordt ondersteund door twee leerlingen. Deze leerlingen komen zoveel mogelijk uit klas 3 HBR en E&O en Z&W. Andere leerlingen kunnen ook worden ingezet, zodat ook zij inzicht krijgen in het hele proces. Onderstaande punten vinden we hierbij erg belangrijk;



- Door mee te helpen word je bewuster van gezonde voeding en het helpt je bij het maken van gezonde keuzes.
- Je leert diverse snijtechnieken, hygiëne en veiligheid en de logistiek in een keuken.
- Meedenken over het aanbod in de schoolkantine.
- Maximaal 1 keer per periode word je ingezet.
- Je begint het 2^e uur. Tijdens het 4^e uur ben je klaar en ga je terug naar de les.
- Je hebt op een andere tijd pauze zodat je in de pauze ook mee kan helpen.
- Als je er niet bent, sta je absent. Het is dus verplicht.
- Toetsen gaan voor! Als je ingeroosterd staat, ga je niet als je een toets hebt.
- TL/ Havo klassen mogen de uren schrijven voor maatschappelijke stage.

Onze ambitie

Wij hebben 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 kantinemedewerker van Level Up 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.

Meer informatie over de gezonde schoolkantine kunt u vinden op: www.voedingscentrum.nl