



OBC Bommel

Voedingsbeleid OBC Bommel volgens de Richtlijnen Gezondere Kantines

Het OBC Bommel heeft een omgeving waarin gezond eten gemakkelijk is, omdat dit bijdraagt aan de gezonde ontwikkeling en leefstijl van onze leerlingen.

Onze school geeft planmatig en structureel educatie over gezonde voeding en duurzaam voedsel. Onze leerlingen leren over gezond eten en keuzes maken. In kiezen en in de kantine kunnen zij dit in de praktijk brengen. Zo ontmoeten theorie en praktijk elkaar. Wij vinden het belangrijk dat onze school een omgeving is waar in gezond eten en drinken vanzelfsprekend is.

De school is een beschermende plek en moet bijdragen aan de gezondheid en ontwikkeling van de leerlingen. Het feit dat er in de omgeving, zoals thuis, ongezonde producten aanwezig zijn, is geen reden om deze binnen de school aan te bieden of te stimuleren. Niet alleen als het om roken, alcohol of pesten gaat, maar ook als het om voeding gaat.

Ouders maken we regelmatig attent op ons "gezond eten- en drinken" beleid en de aandacht voor gezonde eet- en beweggewoonten in ons onderwijs. Wij vragen ouders om vanuit de thuissituatie hiervoor ook aandacht te hebben.

Gezondheidsbevordering en -preventie worden aangepakt in een breder perspectief. We hebben een integraal schoolgezondheidsbeleid waarin aandacht is voor een goede educatie over gezonde en duurzame voeding, een gezond en veilig schoolklimaat, een helder voedingsbeleid en het stimuleren van sport en bewegen. Dit alles in samenspraak met leerlingen, het schoolteam en het management.

Om deze reden werken we op onze school volgens de [Richtlijnen Gezondere Kantines](#) die zijn opgesteld door het Voedingscentrum. We maken hiermee de gezonde keuze de makkelijke keuze.

Beleid

Educatie:

Bij verschillende vakken (leefstijl, biologie, L&O) komt het onderwerp en het belang van gezonde voeding structureel aan bod. Tijdens onze lessen Leefstijl wordt veel aandacht besteed aan het belang van gezonde voeding en wordt gebruik gemaakt van zoveel mogelijk verse producten. Indien voorradig uit eigen tuin. Ook wordt veel aandacht besteed aan de "Schijf van Vijf" van het voedingscentrum.

Omgeving:

- Er is een gezonde schoolkantine volgens de richtlijnen van het voedingscentrum. Wij bieden in elke productgroep minstens één betere keuze aan.
- Op de opvallende plaatsen liggen de betere keuzes. Er is een waterpunt bij de balie en stimuleren daarmee het water drinken.
- Wij hebben een gezonde aanpak schriftelijk vastgelegd in het beleid.
- Wij hebben geen frituur. Energydranken zijn op school niet toegestaan en worden ook niet verkocht en vallen als verbod onder het convenant "Veilige school" in onze schoolgids.
- Leerlingen mogen in pauzes niet van het schoolplein af wat de gang naar supermarkten e.d. vermindert.

Bij het invoeren van nieuwe recepten en/of producten wordt het aanbod gecheckt via de site van het Voedingscentrum of deze producten voldoen aan "betere-keuze"criteria.

- Ons schoolgebouw en schoolplein zijn rookvrije zones en gebruik of bezit is niet toegestaan.
- Op school is een hygiënisch watertappunt aanwezig voor het vullen van de waterflesjes.
- Ouders worden op de hoogte gehouden van het beleid omtrent eten en drinken op school, via onze nieuwsbrieven. Onze visie en schoolgezondheidsbeleid is te vinden op de website van onze school, www.obc-bemmel.nl

Signalering:

Wij hebben op school een signalerings-, zorg- en verwijsstructuur rondom vragen en problemen over voeding en gewicht. Ons zorg-team heeft regelmatig overleg met onze vaste schoolarts. Onze school houdt zich ook bezig met gezond bewegen door middel van onze Sportklas havo en het Lifestyleprogramma vmbo-t.

Richtlijnen Gezondere Kantines

In de richtlijnen "Gezondere Kantines" zijn voor scholen de volgende niveaus gedefinieerd: Zilver en Goud. Hoe "edeler" het metaal, hoe gezonder het aanbod en de uitstraling van de kantine.

Onze kantine heeft de volgende basis:

De kantine biedt in elke productgroep minstens één betere keuze aan

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.

De schaal voor de Gezonde Schoolkantine hebben wij twee jaar geleden ontvangen omdat we voldoen aan de vier basisregels.

Basisregel 1: *De kantine biedt in elke productgroep minstens één betere keuze aan.*

Basisregel 2: *Op de opvallende plaatsen liggen de betere keuzes.*

Basisregel 3: *De kantine stimuleert water drinken.*

Basisregel 4: *De kantine heeft een gezonde aanpak schriftelijk vastgelegd in het beleid.*

Om in aanmerking te komen voor een Zilveren of Gouden schaal moet worden voldoen aan onderstaande regels.

Een Zilveren kantine:

- voldoet aan de vier basisregels
- voldoet aan minimaal zes uitstralingspunten (waarvan punt 1 t/m 3 in ieder geval)
- bestaat voor minimaal 60% van het zichtbare aanbod uit betere keuzes, zoals volkorenbroodjes met gezond beleg, halfvolle melk, fruit of snackgroenten
- biedt minstens groente of fruit aan.

Een Gouden kantine:

- voldoet aan de vier basisregels
- voldoet aan minimaal acht uitstralingspunten (waarvan punt 1 t/m 3 in ieder geval)
- Bestaat voor minimaal 80% van het zichtbare aanbod uit betere keuzes, zoals volkorenbroodjes met gezond beleg, halfvolle melk, fruit of snackgroenten
- Biedt zowel groente als fruit aan

Het ideaalbeeld van het voedingscentrum: Zilveren en gouden kantines geven gezonde producten de hoofdrol, zonder ongezonde keuzes te verbannen. Nog idealer is als de leerlingen in de kantine alleen betere keuzes kunnen krijgen die in de "Schijf van Vijf" staan. Kantines die alleen maar gezonde producten willen aanbieden, kunnen dat doen. Zoete snacks, hartige snacks, zoals chips en ijs, komen dan helemaal niet voor in het assortiment. In de overige productgroepen als brood, zuivel, groente en fruit, biedt de kantine alleen betere keuzes aan.

Ambitie

De ambitie van OBC Bommel is om aankomend jaar de gouden kantine te blijven met daarbij de volgende verbeterpunten:

- Het uitgestalde aanbod en het aanbod in de automaten bestaat voor minimaal 80% uit betere keuzes
- We bieden groente en fruit aan
- De aankleding van de kantine verleidt tot een betere keuze

Het OBC Bommel werkt structureel aan een Gezonde Schoolkantine en we willen hiermee de status gouden kantine handhaven. Dit doen we door:

- de hoofd verantwoordelijke voor de kantines ieder jaar het aanbod in de kantine in kaart te laten brengen met de Kantinescan van het Voedingscentrum en de uitkomst te rapporteren aan de directie.
- Dit beleid te borgen in het schoolplan en te communiceren naar ouders, leerlingen en medewerkers zodat we samen kunnen werken aan een gezondere schoolomgeving via de website en nieuwsbrieven.