

Helmond, januari 2019

Voedingsbeleid OMO Scholengroep Helmond - Praktijkschool

De centrale missie van alle OMO - scholen is leerlingen van 12 tot en met 18 jaar, ongeacht hun talenten en sociale achtergrond, met goed onderwijs en zorgzame begeleiding voor te bereiden op vervolgonderwijs en arbeid met in het verlengde daarvan een plaats in de maatschappij. Naast kwalitatief, innovatief en onderscheidend onderwijs vindt de OMO Scholengroep Helmond een gezonde leefstijl met gezonde voeding een belangrijk onderdeel van deze missie.

Ambitie OMO scholengroep Helmond:

In de zomer van 2016 zijn de nieuwe richtlijnen van het Voedingscentrum rond de gezonde schoolkantine bekend gemaakt. Vanaf schooljaar 2016-2017 worden de scholen beoordeeld in categorieën (goud, zilver, brons). De ambitie van de OMO Scholengroep Helmond is om op alle scholen de gouden kantineschaal te behalen. Dit betekent:

- Het uitgestalde aanbod en het aanbod in de automaten bestaat voor minimaal 80% uit betere keuzes.
- Er is een aanbod van groente en fruit.
- De aankleding van de kantine is sfeervol en stimuleert leerlingen onbewust om de betere keuze te maken.

Ambitie Praktijkschool Helmond:

In 2018 heeft PSH een nieuw afdelingsplan opgesteld waarin het werken aan de gezonde school als één van de 9 doelstellingen opgenomen is. Na het behalen van de gezonde schoolkantine streeft Praktijkschool Helmond ook naar het behalen van het predicaat 'gezonde school'. Het themacertificaat voeding is ons eerste doel om te behalen.

Doelstelling uit het afdelingsplan (2018-2022):

PSH heeft het vignet gezonde school behaald met tenminste 2 themacertificaten.

In de huidige situatie laten veel leerlingen een ongezonde leefwijze zien op school. We vinden dat we als school, zeker bij onze doelgroep, een belangrijk rol spelen om leerlingen hiervan bewust te maken en een gezonde leefwijze te stimuleren.

Om bovenstaand doel te bereiken is de Praktijkschool in schooljaar 2017-2018 gestart met een nieuwe opzet van de schoolkantine, waarin het makkelijker wordt voor de leerlingen om gezond te kiezen. Het aanbod bestaat uit gezonde keuzes en het verbieden van o.a. energydranken.

Wij stimuleren leerlingen om gezonde dingen te eten of drinken, vooral door de keuze van ons complete assortiment. Nagenoeg alle artikelen zijn een gezonde keuze. Hierbij werken we volgens de richtlijnen gezonde kantine, die zijn opgesteld door het Voedingscentrum.

Onze kantine heeft de volgende basis:

Aanbod: de kantine biedt in elke productgroep minstens één betere keuze aan. Deze betere keuzes liggen op opvallende plaatsen. (dit is bij ons nauwelijks van toepassing omdat wij proberen om enkel en alleen gezonde en verantwoorde producten aan te bieden)
Het drinken van water wordt gestimuleerd, door het gebruik van een watertappunt.

Om deze doelstellingen te behalen en te behouden zal ieder jaar het aanbod in de kantine worden bekeken en zo nodig bijgesteld. We hanteren hierbij de Kantinescan van het Voedingscentrum als criterium. De uitkomsten van deze scan wordt met de directie besproken, zodat er ieder jaar een evaluatie plaatsvindt op boven-gestelde doelstellingen. Naast deze standaard vanuit het voedingscentrum vinden wij het als school van belang dat er draagvlak ontstaat bij collega's en vooral de ouders en leerlingen. Zo dient onze schoolkantine als trainingsplek voor de leerlingen gericht op het aanleren van arbeidsvaardigheden, het vaststellen van een gezond aanbod en uitstraling van de schoolkantine genaamd 'Smikkelstore' (naam verzonnen door leerlingen).

Signaleren & doorverwijzen:

Alle leerlingen hebben ondersteuning nodig. De geboden ondersteuning staat beschreven in de basiszorg. Docenten en mentoren bieden deze ondersteuning. Wanneer de mentor signalen ziet dat de basiszorg niet toereikend is, wordt samen met ouders, leerling en het zorgteam gekeken naar welke ondersteuning wel noodzakelijk is zodat de ontwikkeling niet stagneert. Wanneer de hulpvraag op meerdere gebieden ligt (breedtezorg), worden externe disciplines betrokken en zo nodig wordt doorverwezen.

Gezondheidseducatie:

Binnen de lessen consumptieve techniek wordt steeds aandacht besteed aan gezonde keuzes tussen de verschillende voedingsmiddelen en waarom je deze keuze maakt. Daarnaast word ook gewerkt aan de algemene kennis over levensmiddelen. Aan het begin van iedere les staat dit centraal binnen het theoretische gedeelte van de les. Daarnaast word tijdens het koken ook gesproken over de juiste toepassingen en hoeveelheden van bijvoorbeeld suiker, boter etc. Hierbij maken wij gebruik van werkportfolio en de schijf van vijf van Het Voedingscentrum.

Schoolomgeving:

PSH heeft een schoolkantine met predicaat gezonde schoolkantine. Hierbij hebben de leerlingen de keuze uit broodje gezond, fruitsalade, verse soepen, etc. De schoolkantine biedt voor iedereen gratis vers fruit aan. In de schoolkantine wordt gewerkt volgens de Richtlijnen Gezondere Kantines die zijn opgesteld door het Voedingscentrum. Natuurlijk kunnen de kinderen zelf ook eten mee nemen, een gezonde hap stimuleren we dan. Tijdens de schoolpauzes mogen de leerling niet van het schoolplein af waardoor leerling geen snelle hap kunnen halen bij bv omliggende eetkraampjes of winkels.