

Middelbaar Beroepsonderwijs en De Gezonde Schoolkantine

Het programma De Gezonde Schoolkantine is geschikt voor voortgezet onderwijs scholen, maar ook voor MBO – scholen. Er zijn natuurlijk verschillen tussen deze schooltypen, maar het programma is echter opgezet rond een stappenplan dat bruikbaar is voor beide typen onderwijs. In deze aanvullingen wordt een toelichting gegeven op punten in de handleiding voor De Gezonde Schoolkantine waar de toepassing voor het MBO niet meteen duidelijk is door bepaalde termen of woordkeuzes.

De handleiding

Waar in [de handleiding](#) wordt gesproken over leerlingen, kan ook studenten worden gelezen.

In de handleiding wordt gesproken over het samenstellen van een Gezond Schoolkantine – team binnen de school (zie pagina 5 en 16). Idealiter bestaat dit team uit studenten/leerlingen, docenten, directie, cateraar/kantinebeheerder, de GGD en ouders. Dit omdat ouders op middelbare scholen vaak nog een belangrijke rol vervullen, bijvoorbeeld via een ouderraad of door deelname aan bepaalde activiteiten binnen de school. Op het MBO zijn ouders echter, in vergelijking met het voortgezet onderwijs, wellicht minder direct betrokken bij de school. Daarom zullen ouders hoogstwaarschijnlijk een minder belangrijke rol spelen bij de directe uitvoering van het programma en minder snel deelnemen aan het Gezonde Schoolkantine – team. Ze kunnen echter wel betrokken worden door hen via de gebruikelijke informatiekanalen van de school te informeren over de schoolkantine en gezond eten op school.

In de handleiding wordt ook gesproken over kantinebeheerders. Op voortgezet onderwijs scholen wordt 60% van de schoolkantines gerund door een kantinebeheerder die in dienst is van de school; 40% heeft de catering uitbesteed aan externe cateraars. Op MBO – scholen zal de schoolkantine meestal gerund worden door een externe cateraar. 71% van de ROC's heeft de catering uitbesteed en 29% heeft de catering in eigen beheer. Het advies voor het MBO is dan ook de cateraar deel te laten nemen in het Gezonde Schoolkantine – team, zodat hij betrokken is bij het programma en het proces om te komen tot een gezonder aanbod.

Lesmateriaal

In de inventarisatielijst waarmee bepaald kan worden aan welke thema's zal worden gewerkt, is er ook sprake van het thema 'gezonde en duurzame lessen' (zie pagina 20 van de handleiding). Op voortgezet onderwijs scholen is er vaak ruimte voor deze onderwerpen binnen bepaalde vakken, zoals biologie of verzorging. Op het MBO bestaat in de onderbouw het vak Vitaal Burgerschap waarin eigen leefstijl aan de orde kan komen. Dit vak geeft bovendien aanknopingspunten voor studenten om zelf hun eigen schoolkantine/restaurants te analyseren.

De beroepsvakken zijn anders georganiseerd. Bij een opleiding horeca of gastheer/vrouw – schap kan deelname aan het Gezonde Schoolkantine – team extra professioneel door de studenten worden opgepakt. Het Voedingscentrum heeft het gratis digitaal lespakket 'Meer dan lekker in de horeca' ontwikkeld voor MBO-opleidingen horeca. Dit lesmateriaal is vooral geschikt voor MBO studenten die in de toekomst als kok en in de bediening zullen werken. Zij doen in deze lessen brede kennis op over thema's als vetten, vezels, zout, groente, fruit en vis en hun relatie met gezondheid. In deze lessen wordt steeds de link gelegd met de praktijk. Studenten worden aan het eind van elke module uitgedaagd om de opgedane kennis toe te passen. Onderdeel van het lespakket is een docentenhandleiding en een leerlingvolgsysteem, waarin docenten de voortgang van de studenten kunnen volgen. Kijk op www.voedingscentrum.nl/foodonderwijs voor meer informatie.