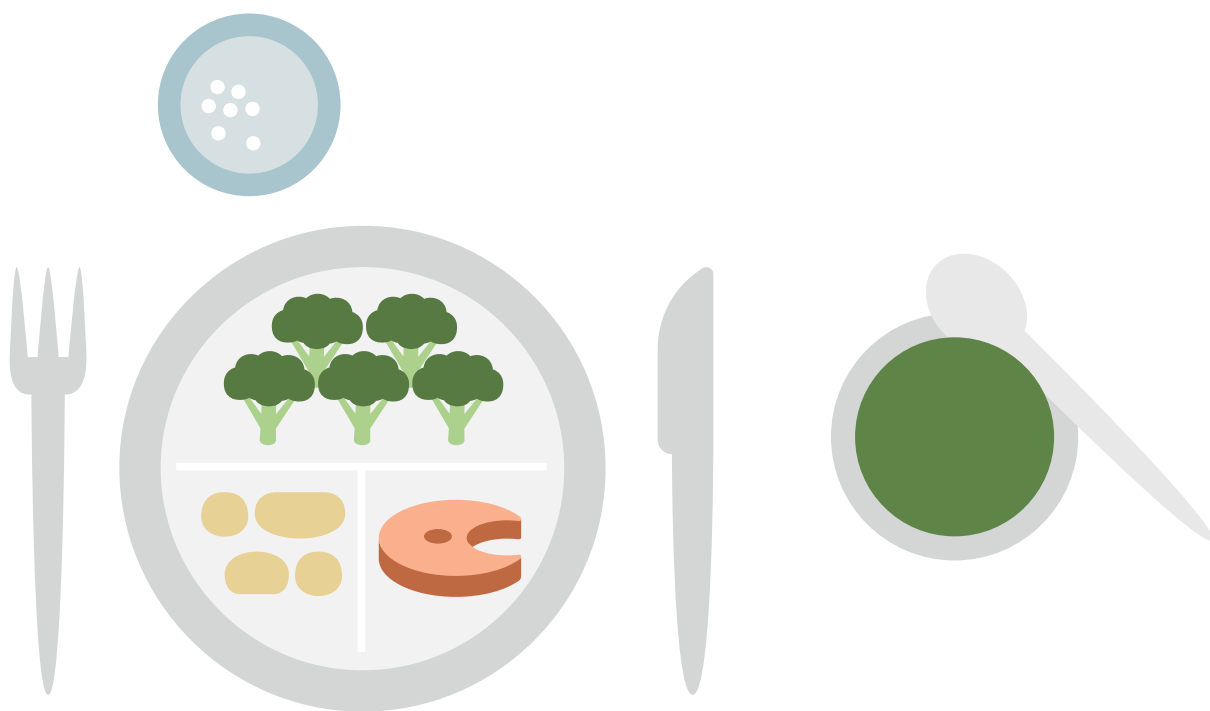


# CHECKLIST

## WARME SCHOOLMAALTIJDEN



CHECKLIST VISIE OP SCHOOLCATERING	J/N
De samenstelling van de maaltijd is geen individuele verantwoordelijkheid van de schoolkok of cateraar, maar gebeurt in samenspraak tussen de directie(s), pedagogisch personeel, de cateraar en keuken- en technisch personeel.	
Er is een werkgroep op school van directie, leraren en keukenpersoneel die werkt rond gezonde schoolcatering.	
De school heeft een rechtstreeks aanspreekpunt (voor wensen en klachten) bij de externe traiteur/cateraar.	
Het aanbod op school, ervaringen en eventuele 'klachten' van leerlingen, personeel en ouders worden blijvend in kaart gebracht om na te gaan of de aansluiting tussen de visie van de school en schoolkeuken en/of cateraar optimaal blijft.	
Het maaltijdenaanbod is ingebed in een breder voedingsbeleid waarin voedingseducatie in de klas en het actief stimuleren op school van het maken van bewuste keuzes deel uitmaken.	

CHECKLIST EEN GEZONDE SCHOOLMAALTIJD	J/N
Er is groentesoep (als tussendoortje of bij de hoofdmaaltijd).	
Er zijn elke dag groenten bij de warme maaltijd.	
Het weekmenu omvat een gevarieerd aanbod van groenten.	
De maaltijd bevat een voldoende grote portie groenten (1/2 bord).	
De portie vlees/vis/peulvruchten/mycoproteïne/seitan/soja aangeboden bij de warme maaltijd omvat ongeveer 1/4 <sup>de</sup> van het bord.	
Er wordt 1x per week vis aangeboden.	
Er wordt 1x per week peulvruchten, mycoproteïne, seitan of soja aangeboden.	
Vers mager rood en wit vlees worden afgewisseld.	
Gefrituurde gerechten zitten niet standaard in het schoolmenu / worden occasioneel aangeboden (bij een speciale gelegenheid) of minder dan 1x/week.	
Het weekmenu bevat minstens twee keer fruit als dessert.	
Nagerechten met melk bevatten geen toegevoegde suikers.	
Nagerechten met melk met toegevoegde suikers worden minder dan één keer per week aangeboden.	
Er worden ook eens noten als dessert aangeboden.	
Koeken worden minder dan één keer per week als dessert aangeboden.	
Nagerechten als chocolademousse, gebak, ijs worden niet standaard opgenomen in het schoolmenu / worden occasioneel aangeboden (bij een speciale gelegenheid) of minder dan 1x/week.	
De toevoeging van zout aan de schoolmaaltijd wordt beperkt.	
Er worden verse of gedroogde kruiden gebruikt om de maaltijd op smaak te brengen.	
Er wordt enkel water bij de maaltijden gedronken.	
Er wordt steeds geïnformeerd naar eventueel gekende voedselallergieën en -intoleranties en een aangepast menu wordt voorzien.	
Iedereen die op school mee in staat voor de bereiding en bediening is op de hoogte van mogelijke allergenen aanwezig in de aangeboden maaltijd.	
Er is keuze in het schoolmenu ingebouwd tussen verschillende maaltijden en/of tussen verschillende componenten binnen één maaltijd.	

**Oplijsting van verschillende opties om de schoolmaaltijd verder te verduurzamen (gebaseerd op de Aanbevelingen in verband met Duurzaam Inkopen (GPP) van de Europese Commissie) (zie p.22).**

De porties plantaardige en dierlijke producten bij de warme schoolmaaltijd zijn in lijn met de hoeveelheden in de aanbeveling.	
Vlees en vis worden in het schoolmenu afgewisseld met plantaardige alternatieven.	
Voedselverspilling wordt vermeden door porties af te stemmen op de behoeftes van leerlingen (porties zijn in overeenstemming met de aanbevelingen).	
Als porties worden aangepast, dan gebeurt dit stapsgewijs om voedselverspilling te voorkomen.	
- De porties worden aangepast aan de persoonlijke behoeftes van leerlingen (bijvoorbeeld kleinere porties voor zij die minder eten, zij die meer willen eten kunnen bijnemen (groenten en aardappelen)).	
- Er wordt ingezet op motivatie van kinderen/jongeren om verschillende voedingsmiddelen (bijvoorbeeld vis, groenten, peulvruchten, ...) te leren appreciëren en op te eten.	
- Het eetzaalpersoneel zorgt ervoor dat bij het bedienen de verhoudingen van voedingsmiddelen in de evenwichtige maaltijd bewaakt worden.	
Er worden seizoensgebonden voedingsmiddelen gebruikt.	
De gebruikte aquacultuur- en zeeproducten voldoen aan criteria van duurzame visvangst of duurzame teelt.	
Er worden biologische voedingsmiddelen gebruikt.	
Er worden voedingsmiddelen gebruikt geproduceerd met systemen voor geïntegreerde productie.	

CHECKLIST EEN VEILIGE SCHOOLMAALTIJD	J/N
De school heeft een erkenning, registratie of toelating (of een combinatie daarvan) nodig bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) /of/ het is officieel toegankelijk en van buitenaf zichtbaar opgehangen.	
Alle onderwijspersoneel dat in contact komt met voedsel (lesgevers, keukenpersoneel ...), heeft een medisch attest.	
De HACCP-normen worden gedurende het volledige productie-, transport- en bedieningsproces bewaakt.	
De school heeft een HACCP-plan voor de schoolmaaltijden.	
Het HACCP-plan wordt opgesteld in samenspraak met keuken-, eetzaal- en onderhoudspersoneel.	
De betrokkenen zijn op de hoogte van het HACCP-plan en kennen hun taken binnen dat plan.	

CHECKLIST DRAAGVLAK EN DESKUNDIGHEID IN HET HELE SCHOOLTEAM (DIRECTIE, LEERKRACHTEN, KEUKENPERSONEEL, ...)	J/N
De school heeft een werkgroep rond gezondheid waarin de schoolmaaltijden aan bod komen, waarin iemand van het keukenteam zit of uitgenodigd wordt wanneer de warme schoolmaaltijden aan bod komen.	
De school communiceert systematisch met het volledige schoolteam rond de schoolmaaltijd.	
Binnen de school geven kanalen en momenten elk teamlid de mogelijkheid tot inspraak bij het schoolmaaltijdgebeuren.	
Het keuken- en eetzaalpersoneel beschikt over voldoende vaardigheden om evenwichtig eten te stimuleren bij de leerlingen.	
Deskundigheidsbevordering van het personeel in het kader van het schoolmaaltijdgebeuren wordt mogelijk gemaakt (bijvoorbeeld mogelijkheid om opleidingen te volgen).	

<b>CHECKLIST BETREKKEN VAN LEERLINGEN EN OUDERS</b>	<b>J/N</b>
De school heeft een structuur of procedure waarlangs leerlingen hun mening kunnen geven over het voedingsaanbod.	
De school communiceert systematisch met de leerlingen over het voedingsbeleid en de acties daarrond.	
Binnen de school zijn er kanalen en momenten om leerlingen inspraak in het voedingsbeleid te geven.	
De school heeft een structuur of procedure waarlangs ouders hun mening kunnen geven over het voedings- en drankenaanbod.	
De school communiceert systematisch naar de ouders rond het voedingsbeleid en de acties.	
Binnen de school zijn er kanalen en momenten om ouders inspraak in het voedingsbeleid te geven.	

<b>CHECKLIST HET EETZAALGEBEUREN – EEN POSITIEVE BELEVENIS</b>	<b>J/N</b>
De inrichting van de eetzaal draagt bij tot een aangename eetzaalsfeer.	
- Er is voldoende ruimte voor de eters in de eetzaal.	
- De eetzaal is opgesplitst in kleinere eeteenheden.	
- Er is tafelvorsiering en wanddecoratie in de eetzaal.	
- Er wordt voor een nette eetzaal gezorgd: volwaardig bestek, servetten, proper tafelblad,	
- De eetzaal wordt ook tijdens de maaltijden net gehouden.	
-Gebruikers van de eetzaal kunnen rustig eten, ze ondervinden geen lawaaihinder tijdens de maaltijd.	
De leerlingen hebben voldoende 'maal-tijd'.	
Voorkeurproducten bij bijvoorbeeld het dessert (fruit) worden in de kijker gezet of direct in het zicht aangeboden.	
Er wordt aandacht geschonken aan de presentatie, de consistentie, textuur, de kleur en de geur van het eten.	
Kinderen/jongeren worden positief gemotiveerd en gestimuleerd om te proeven/te eten.	
Het ganse schoolteam geeft het goede voorbeeld.	

# BIJLAGEN

## BIJLAGE 1: BETROKKEN STAKEHOLDERS

De achterliggende visie of visiedocumenten zijn niet noodzakelijk de visie van alle betrokken stakeholders. Wijzigingen aan de inhoud van de gids of achterliggende documenten worden gecommuniceerd naar deze stakeholders.

- Agape
- Agentschap voor Zorg en Gezondheid
- Algemeen Boerensyndicaat vzw
- Aramark
- Belgian Ready Meals Association (BReMA)
- Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ-CBL)
- Boerenbond
- Bioforum Vlaanderen vzw
- Departement Facility Management - Stad Gent
- Departement Omgeving, Afdeling partnerschappen met besturen en maatschappij
- Departement Onderwijs en Vorming
- Comeos
- Compass Group
- Delimeal NV
- Eva vzw
- Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- Federatie van Belgisch Vlees (FEBEV)
- Federatie van de Vlaamse voedingsindustrie (FEVIA Vlaanderen)
- Federatie van de vleeswarenproducenten (FENAVIAN)
- Fresh Foodservice Dekeyzer-Ossaer NV
- Instituut voor Brood en Gezondheid vzw
- Kabinet van minister Crevits
- Kabinet van minister Vandeurzen
- Koepels voor ouderverenigingen (VCOV, KOOGO en GO! Ouders)
- Nice (NUTRITION INFORMATION CENTER)
- Provinciaal der Broeders van Liefde vzw
- Solucious NV
- Sodexo
- Velt
- Vlaams Instituut voor Gezond Leven
- Vredeseilanden (Rikolto)
- Vives Hogeschool

## BIJLAGE 2: VOORBEELD SCHOOLMENU

	Week 1	Week 2	Week 3	Week 4	Week 5
<b>Maandag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalkoenfilet</li> <li>• Spinaziestamppot</li> <li>• Nectarine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kippenbout</li> <li>• Appelmoes</li> <li>• Natuuraardappelen • Perzik</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kipfilet</li> <li>• venkelpuree</li> <li>• peterselie</li> <li>• Yoghurt onge-suikerd of plant. alternatief o.b.v. soja (Ca+)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varkenshaasje</li> <li>• Snijbonen en ui</li> <li>• Natuuraardappelen</li> <li>• Peer</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wok met stukjes kalkoenfilet, ui, courgette, tomaat en bruine rijst</li> <li>• Appel</li> </ul>
<b>Dinsdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zalmfilet (met een schijfje citroen)</li> <li>• Rauwkost: kropsla, paprika, mais, tomaat</li> <li>• Gebakken aardappelen</li> <li>• Appel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kabeljauw (met een schijfje citroen)</li> <li>• Broccolipuree</li> <li>• Yoghurt onge-suikerd of plant. alternatief o.b.v. soja (Ca+)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koolvis (met een schijfje citroen)</li> <li>• Prei (gestoofd)</li> <li>• Natuur aardappelen • Banaan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Makreelfilet (met een schijfje citroen)</li> <li>• Knolselderpuree</li> <li>• Notenmengeling met rozijnen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varkens mignonette</li> <li>• Wortelen, erwten en ajuin</li> <li>• Natuur aardappelen</li> <li>• Meloenbolletjes</li> </ul>
<b>Woensdag</b>					
<b>Donderdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vegetarische lasagne met witte bonen, tomatensaus, ui, paprika, wortel,</li> <li>spinazie, champignonsen volkoren lasagnebladen</li> <li>• Yoghurt onge-suikerd of plant. alternatief o.b.v. soja (Ca+)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wok met soja-stukjes, paprika, courgette, tomaat en champignons</li> <li>• zilvervliesrijst</li> <li>• Notenmengeling met rozijnen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volkoren spaghetti met tomatensaus met kikkererwten, courgette, aubergine en wortelen</li> <li>• Koek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wok met tofureepjes</li> <li>warmoes, witte kool, courgette</li> <li>• couscous</li> <li>• Chocoladepudding</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovenschotel met laagje puree, laagje mycoproteïne, laagje wortelen, erwten en ajuin, laagje gemalen kaas</li> <li>• Mandarijn</li> </ul>
<b>Vrijdag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Varkenslapje</li> <li>• Rode kool met appel • Natuur aardappelen • Koek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Omelet met bieslook • Rauwkost: kropsla, veldsla, tomaat en komkommer –</li> <li>• Natuuraardappelen</li> <li>• Schaaltje druiven</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stoofvlees</li> <li>• Rauwkost: kropsla, worteltjes, komkommer en tomaat</li> <li>• Natuuraardappelen • Rijstpap</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kippenbout</li> <li>• Rauwkost: kropsla, worteltjes, komkommer en tomaat</li> <li>• Gebakken aardappelen</li> <li>• Fruitsalade: Appel, druif, meloen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rundshamburger • Perenmoes</li> <li>• Natuuraardappelen</li> <li>• Plattekaas ongezoet of plant. alternatief (Ca+) o.b.v. soja met enkele verse frambozen en braambessen</li> </ul>

Voorbeeld waarin op woensdag geen maaltijd wordt aangeboden op school (menu voor september - de soorten vis, groenten en fruit kunnen aangepast worden naargelang het seizoen)

