

Wassenaarseweg 56
Postbus 2215
2301 CE Leiden

www.tno.nl

T 071 518 18 18
F 071 518 19 20

TNO-rapport

PG/JGD 2002.217

Evaluatie van de pilot van het schoolkantineproject

Datum Augustus 2002

Auteur(s) M. Fekkes

Exemplaarnummer

Oplage

Aantal pagina's 68

Aantal bijlagen 5

Opdrachtgever

Projectnaam

Projectnummer

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, foto-kopie, microfilm of op welke andere wijze dan ook, zonder voorafgaande toestemming van TNO.

Indien dit rapport in opdracht werd uitgebracht, wordt voor de rechten en verplichtingen van opdrachtgever en opdrachtnemer verwezen naar de Algemene Voorwaarden voor onderzoekopdrachten aan TNO, dan wel de betreffende terzake tussen de partijen gesloten overeenkomst.

Het ter inzage geven van het TNO-rapport aan direct belang-hebbenden is toegestaan.

© 2002 TNO

Auteurs:

Drs. M. Fekkes

Dr. T.G.W.M. Paulussen

Projectnummer

Samenvatting

In januari 2000 is het project 'Het bevorderen van een beleid voor de schoolkantine als onderdeel van een schoolgezondheidsbeleid' van start gegaan. Dit project wordt gesubsidieerd door ZON-MW.

Het schoolkantineproject heeft als doel een beter en gezonder kantinebeleid op scholen van het voortgezet onderwijs te realiseren door middel van een ondersteuningsaanbod voor scholen voor het voortgezet onderwijs en hun intermediairen, de GGD-en. Primaire doelgroepen zijn: schoolleiding, docenten, kantinemedewerkers, leerlingen en ouders. Door middel van het verstrekken van materialen en het geven van begeleiding aan scholen wordt een viertal subdoelen nagestreefd: het invoeren van kantinebeleid; het creëren van een gezond en evenwichtig aanbod in de kantine, het invoeren van de hygiënenormen en het integreren van voedingseducatie in de lessen en de kantinepraktijk.

Gedurende het schooljaar 2001-2002 is het binnen het project ontwikkelde ondersteuningsaanbod ingezet op een aantal pilotscholen. Om de begeleiding en implementatie van het ondersteuningsaanbod te evalueren en waar nodig te kunnen verbeteren is een kwalitatief onderzoek uitgevoerd bij de scholen die hebben deelgenomen aan de pilot. Voor het onderzoek zijn interviews bij de betrokken medewerkers van de scholen en GGD-en afgenomen. Daarnaast is gebruik gemaakt van verslagen die door Schoolfacilities zijn opgesteld over de hygiëne en het aanbod op de scholen. Ook is gebruik gemaakt van vragenlijsten die door de leerlingen werden ingevuld aan het begin en eind van het pilotjaar.

Aan de pilot deden 10 scholen mee. Zeven van deze scholen werden door het projectteam onder leiding van het Voedingscentrum begeleid. Drie scholen werden niet begeleid maar kregen wel de materialen ter beschikking gesteld.

Begeleide scholen werden ondersteund vanuit het projectteam waarin het Voedingscentrum, Schoolfacilities en de GGD zitting hadden.

Op de begeleide scholen zijn gedurende het jaar vier bijeenkomsten georganiseerd met het projectteam. Tijdens de bijeenkomsten lag de nadruk op het uitleg geven aan scholen over de verschillende mogelijkheden die ter beschikking stonden om de afzonderlijke doelen na te streven en hierbij ondersteuning te verlenen.

Alle begeleide scholen zijn door Schoolfacilities bezocht om het assortiment en de hygiëne te beoordelen, zowel aan het begin als het eind van het schooljaar. Met behulp van de Assortimentmeter is het aanbod beoordeeld en de hygiëne is beoordeeld aan de hand van de HACCP normen. Op basis daarvan is zowel een advies voor het aanbod als een advies voor aanpassing van de hygiënesituatie aan de school verstrekt.

Op bijna alle begeleide scholen is aan het begin van het project een werkgroep gevormd waarin de verschillende partijen zitting hadden. Vertegenwoordigers van leerlingen en ouders werden in de meeste werkgroepen opgenomen. Op twee scholen is een activiteiten- en beleidsplan geschreven.

Op scholen waar een directielid een actieve rol vervulde binnen het project kwam het meeste beleid van de grond en werden meer onderdelen uitgevoerd. Op scholen waar de motivatie om deel te nemen aan het project niet breed werd gedragen kwamen juist minder activiteiten van de grond.

Bij de meeste begeleide scholen heeft gedurende het schooljaar een verandering van het aanbod plaatsgevonden. De aanpassingen in het aanbod wisselen sterk per school. Sommige scholen hebben een aantal soorten snoep vervangen door gezonder snoep. Andere scholen hebben fruit of vruchtendranken opgenomen in het assortiment. Een school heeft de kantine gedurende het schooljaar uitbesteed aan een cateraar waardoor het aanbod sterk is uitgebreid. Deze veranderingen kwamen ook duidelijk naar voren via de leerlingvragenlijsten. Leerlingen gaven aan het eind van het schooljaar aan meer producten in de kantine te nuttigen.

De Assortimentsmeter en het daaruit voortkomende advies wordt door de betrokkenen op school zeer gewaardeerd om het inzicht dat het geeft in het eigen aanbod. Belemmerende factoren voor aanpassing van het aanbod zijn de daarvoor soms benodigde verbouwingen en de gebrekkige afname van gezonde producten zoals fruit.

Op alle begeleide scholen is door Schoolfacilities een advies uitgebracht met verbeterpunten voor de hygiëne in de kantine. De meeste scholen hebben in het afgelopen schooljaar de door Schoolfacilities gegeven hygiëneadviezen niet opgevolgd en het merendeel van de hygiëneonderdelen wordt daarom aan het einde van het schooljaar nog steeds als 'onvoldoende' beoordeeld. Op één school - waar in de loop van het schooljaar een cateraar is ingeschakeld - worden alle onderdelen aan het eind van het schooljaar als 'voldoende' beoordeeld.

Met betrekking tot de invoering van de hygiënenormen (HACCP) in de kantine lijkt het er op dat scholen moeite hebben om deze normen zelfstandig door te voeren. Het ontbreekt kantinebeheerders vaak aan kennis, motivatie en middelen. Uitbesteding van de kantine aan een cateraar kan voor scholen een mogelijkheid bieden om te voldoen aan de HACCP-normen.

Het merendeel van de scholen heeft gebruik gemaakt van het lesmateriaal en heeft dit ingezet bij de lessen verzorging. De meeste van deze scholen gebruikten het lesmateriaal als aanvulling op de eigen methode. Het ontwikkelde lesmateriaal werd door scholen gewaardeerd en de meeste onderdelen waren makkelijk te gebruiken als aanvulling op de eigen methode. Een aantal onderdelen werd door docenten als onpraktisch ervaren.

Bij toekomstige implementatie van het kantineproject dient op een aantal punten gelet te worden.

Het is van belang dat de deelname aan het project breed wordt gedragen op de school en dat een directielid het voortouw neemt bij het uitstippelen van het beleid en het nastreven van de uiteindelijke doelstellingen van het beleid.

Intensieve begeleiding wordt door de scholen zeer gewaardeerd en van belang geacht bij het in gang zetten en in gang houden van het kantinebeleid. Niet begeleide scholen hebben veel minder activiteiten uitgevoerd dan begeleide scholen.

Met betrekking tot de hygiëne in de kantine is het lastig om kantinebeheerders zelfstandig de hygiënesituatie aan de HACCP-normen te laten aanpassen. Scholen kunnen de kantine uitbesteden aan een cateraar of de kantinebeheerder een cursus in het toepassen van HACCP-normen laten volgen.

Wat betreft het aanbod houdt een uitbreiding daarvan niet automatisch in dat leerlingen gezondere producten in de kantine gaan kopen. Het Schoolkantineproject dient zich dan ook mede te richten op het kiezen van gezonde producten in de kantine.

Met het oog op de toekomst zien de betrokken GGD-en zichzelf in staat om scholen te ondersteunen bij het opzetten van een kantinebeleid, verstrekken van lesmateriaal en het geven van lessen. GGD-en achten zichzelf minder in staat om de hygiëne te beoordelen

en de bedrijfsmatige kant van de kantine te ondersteunen. Ook de intensieve begeleiding die in het pilotjaar aan de scholen is gegeven kan niet door de GGD-en worden gegeven. Bij toekomstige implementatie dient daarom zowel het Voedingscentrum als Schoolfacilities of een verwante organisatie een ondersteunende rol te vervullen.

Inhoudsopgave

1	Aanleiding van het project.....	9
1.1	Kantineaanbod op scholen voor voortgezet onderwijs.....	9
1.2	Doel van het project	10
1.3	Projectstructuur	10
1.4	Adviseurs.....	10
1.5	Afstemming met andere projecten.....	10
1.6	Uitvoeringsplan	11
2	Het pilotjaar: doel, aanbod, begeleiding van het project en opzet onderzoek	13
2.1	Doel van het project	13
2.2	Materialen.....	13
2.3	Begeleiding.....	14
2.4	Opzet van het huidige onderzoek	16
3	Uitgangssituatie van de deelnemende scholen.....	17
3.1	Werving van de scholen	17
3.1.1	School 1:.....	18
3.1.2	School 2:.....	18
3.1.3	School 3:.....	18
3.1.4	School 4:.....	19
3.1.5	School 5:.....	19
3.1.6	School 6:.....	19
3.1.7	School 7:.....	20
3.1.8	School 8:.....	20
3.1.9	School 9:.....	20
3.1.10	School 10:.....	21
4	Resultaten: Ontvangen ondersteuning	23
4.1	Bijeenkomsten met het projectteam	23
4.2	Bezoek en advies door Schoolfacilites	23
4.3	Ondersteuning door GGD-en	24
4.4	Overige ondersteuning	24
4.5	Bereidheid tot betaling voor ondersteuning.....	24
5	Resultaten: Uitvoering door scholen.....	25
5.1	Vormen van een werkgroep.....	25
5.2	Ontwikkelen activiteiten- en beleidsplan	25
5.3	Leerling betrokkenheid.....	26
5.4	Ouderbetrokkenheid	26
5.5	Een gezond aanbod.....	27
5.6	Het invoeren van hygiënenormen.....	28
5.7	Integreren kantinepraktijk en voedingsonderwijs.....	30
6	Resultaten: Belemmerende en bevorderende factoren	33
6.1	Vormen van een werkgroep.....	33
6.2	Ontwikkelen beleids- of activiteitenplan.....	33
6.2.1	Belemmerende factoren.....	33
6.2.2	Bevorderende factoren	33
6.3	Een gezond aanbod.....	34

6.3.1	Belemmerende factoren.....	34
6.3.2	Bevorderende factoren	34
6.4	Het invoeren van hygiënormen.....	34
6.4.1	Belemmerende factoren.....	34
6.4.2	Bevorderende factoren	34
6.5	Integreren kantinepraktijk en voedingsonderwijs.....	35
6.5.1	Belemmerende factoren.....	35
6.5.2	Bevorderende factoren	35
6.6	Verwachte voortgang	35
7	Resultaten: Gegevens van de leerlingen	37
8	Resultaten: Gegevens van de GGD-en.....	42
8.1	Werving scholen tot deelname	42
8.2	Bijeenkomsten en begeleiding.....	42
8.3	Materiaal verstrekt door de GGD	42
8.4	Draaiboek voor GGD-medewerkers.....	42
8.5	Toekomstige begeleiding scholen door GGD-en	43
8.6	Toekomst: Aanbod beoordelen en advisering	43
8.7	Toekomst: Hygiëne beoordelen en advisering	43
8.8	Toekomst: Bedrijfsmatige proces ondersteunen.....	43
8.9	Toekomst: Ondersteuning bij lessen	43
8.10	Toekomst: rol Voedingscentrum	43
9	Beschouwing	46
9.1	Hygiëne	46
9.2	Aanbod	47
9.3	Kantine bij de lessen betrekken.....	48
9.4	Beleid	48
10	Conclusies en aanbevelingen	52
11	Literatuur.....	56
	Bijlage(n)	
	A Interviewleidraad scholen	
	B Interviewleidraad GGD-en	
	C Vragenlijsten leerlingen	
	D Quickscan HACCP	
	E Overzicht plaatsing producten per productgroep	

1 Aanleiding van het project

Van januari 2000 tot en met juli 2003 is het project 'Het bevorderen van een beleid voor de schoolkantine als onderdeel van een schoolgezondheidsbeleid' van start gegaan. Dit project wordt gesubsidieerd door ZON-MW.

Uit onderzoek blijkt dat het voedingspatroon van jongeren zich ongunstig ontwikkelt in de leeftijdsgroep van 12-16 jaar, gedurende de periode dat zij scholen voor het voortgezet onderwijs bezoeken. Deze trend wordt vooral ingezet in de eerste fase van het voortgezet onderwijs (Voedselconsumptiepeiling 1998). Het belang van eten buitenshuis neemt tevens toe met de leeftijd en in de tijd, o.a. door een toename van eten in de schoolkantine. Daarnaast hebben scholieren meer geld te besteden dan tijdens de basisschool leeftijd. Ruim 80 % van de leerlingen koopt één of meer dagen per week tijdens schooltijd tussendoortjes voor ongeveer 1 euro per dag.

De voedingsproblematiek bij deze adolescenten richt zich vooral op te hoge consumptie van vet, dit ligt net boven de aanbeveling van 35 energie %. Vooral de inname van verzadigd vet is in deze groep te hoog, gemiddeld 13,7 energie % tegen een aanbeveling van 10 energie % vet. De groep eet gemiddeld maar de helft van de aanbevolen hoeveelheid fruit (200 gram) en 30-50% minder groente dan aanbevolen (aanbeveling is 200 gram – Zo eet Nederland, 1998). Een ander probleem is het niet of niet volwaardig ontbijten. Verder krijgt 2/3 van deze groep ongeveer 1/3 van hun energie uit tussendoortjes zoals gebak en koek. Snoep, inclusief chocola e.d. wordt vaak 's middags gegeten en hartige snacks zoals noten, chips en warme snacks vooral 's avonds (Petter en Tromp, 1999). De lunch van scholieren bestaat vooral uit brood met hartig beleg (85%) en fruit (34%). Frisdrank (45%), candybars (25%) en koeken (20%) horen er ook bij. De leerlingen krijgen daarmee 50% van hun energie binnen.

Uit de determinantenanalyse van Schaalma et al. (1997) blijkt dat jongeren 1-1,5 keer per week een patatje eten, 2-2,5 keer een zak chips of chocolade repen. Klein snoepgoed, bijvoorbeeld koekjes of drop wordt 4 keer per week gegeten.

1.1 Kantineaanbod op scholen voor voortgezet onderwijs

Van de verstrekking van een verantwoord aanbod in de kantine blijkt een positief effect op het voedingsgedrag van leerlingen uit te kunnen gaan. Een gezond en gevarieerd aanbod doet eerder gezond kiezen zoals onderzoek bij bedrijfskantines heeft aangetoond (Peters, 1996). Bovendien is een verantwoord aanbod in de kantine een randvoorwaarde voor het slagen van voedingsvoorlichting (Willemse e.a., 1997). In combinatie met het grote bereik van jongeren binnen het onderwijs is er een reële kans op effect. Door veranderingen in de voeding van jongeren, bijvoorbeeld een hogere fruitconsumptie, is een belangrijke gezondheidswinst te boeken.

Het aantal voedselinfecties en -intoxicaties wordt geschat op 2 miljoen. Dit onderstreept het belang van hygiënisch veilig voedsel. Scholen hebben bovendien de wettelijke verplichting om op het terrein van voedselveiligheid hygiënerichtlijnen na te leven. De Keuringsdienst van Waren controleert hierop incidenteel, maar heeft voorkeur voor een preventieve aanpak. Een voedings-/kantinebeleid op scholen met enige sturing door samenstelling van het aanbod in de kantine en de integratie met het onderwijs lijkt hier een goede aanpak.

Uit vooronderzoek van het Voedingscentrum (VC) en de Nederlandse Hartstichting (NHS) blijkt dat op scholen op dit moment een voedings-/kantinebeleid ontbreekt, ze de

wettelijke regels op het gebied van hygiëne niet kennen en/of ze niet in praktijk kunnen brengen (De Kooter, 1997).

Het promoten van een voedingsbeleid in het kader van schoolgezondheid en de implementatie hiervan lijkt dus een kans te geven om aan bovengestelde problematiek te werken. Het schoolkantineproject richt zich dan ook op het creëren van basisvoorwaarden voor het realiseren van een voedings-/kantinebeleid binnen scholen, uitmondend in een gezonde en veilige voedselverstreking en een betere toerusting van jongeren om gezondere keuzes te maken.

1.2 Doel van het project

Het schoolkantineproject heeft als doel een beter en gezonder kantinebeleid op scholen van het voortgezet onderwijs te realiseren door middel van een ondersteuningsaanbod voor scholen voor het voortgezet onderwijs en hun intermediairen, de GGD-en. Een dergelijk beleid is de randvoorwaarde voor effectieve voorlichting aan jongeren in de onderwijssetting en een gezonde veilige voedselverstreking.

Daartoe richt het project zich enerzijds op degenen die betrokken zijn bij de schoolkantine: schoolleiding, docenten, kantinemedewerkers, leerlingen en ouders. Door middel van het verstrekken van materialen en het geven van begeleiding aan scholen wordt een viertal subdoelen nagestreefd: het invoeren van kantinebeleid; het creëren van een gezond en evenwichtig aanbod in de kantine, het invoeren van de hygiënenormen en het integreren van voedingseducatie in de lessen en de kantinepraktijk.

Anderzijds richt het project zich op het ondersteunen van intermediairen die scholen adviseren bij het opstellen van schoolgezondheidsbeleid: de GVO-functionarissen van de 45 GGD-en in Nederland.

1.3 Projectstructuur

De Nederlandse Hartstichting en het Voedingscentrum hebben het project bij ZON-MW ingediend waarbij het VC financieel en organisatorisch verantwoordelijk is voor uitvoering van het project. Het project wordt uitgevoerd door een projectleider en een medewerker van het Voedingscentrum, waarbij een aantal interne adviseurs van het Voedingscentrum als inhoudelijk deskundige optreden bij het ontwikkelen van het ondersteuningsaanbod.

1.4 Adviseurs

Het project wordt verder bijgestaan door een begeleidinggroep waarin zitting hebben de Nederlandse Hartstichting, de GGD Nederland, het NIGZ, TNO-PG en de Universiteit Maastricht. TNO-PG is tevens gecontracteerd voor de onderzoeksactiviteiten van het project. Verder wordt het project ondersteund door ad-hoc adviezen van een klankbordgroep, waarin vertegenwoordigers uit diverse doelgroepen en sleutelfiguren zitting hebben zoals het Procesmanagement VO, de schoolleiders, GGD-en, een schoolcateraar, een kantinebeheerder, een docent Verzorging, een leerling (via LAKS), een ouder van de Oudervereniging,

1.5 Afstemming met andere projecten

Het schoolkantineproject is afgestemd met het ZON- Schoolgezondheidsbeleidproject van NIGZ, GGD Nederland, Trimbos instituut, TNO-PG en met het 4 jarig

promotieonderzoek 'Voeding en Jongeren' van de Universiteit Maastricht, een geïntegreerd interventieprogramma met voedingsactiviteiten voor 12-14 jarige leerlingen in de basisvorming, dat op effectiviteit en haalbaarheid zal worden getoetst.

1.6 Uitvoeringsplan

Dit plan behelst de ontwikkeling, het pretesten, het implementeren en aansluitend monitoren van een ondersteuningspakket voor het opzetten van een voedingsbeleid voor schoolkantines. In het project zijn vier fasen te onderscheiden:

1. de oriëntatiefase van januari tot en met december 2001. In deze fase werd de projectgroep en de begeleidingsstructuur opgezet. Ook werd een behoeften peiling uitgevoerd bij scholen, GGDen, schoolleiders, docenten Verzorging en andere sleutelfiguren. Ook werden de uitgangspunten voor het ondersteuningspakket voor scholen en GGD-en bepaald d.m.v. interviews en schriftelijke enquête.

2. de ontwikkelfase van januari 2001 tot en met september 2002 waarin het ondersteuningsaanbod in conceptvorm werd uitgewerkt. Er werden 3 GGD-en en 10 scholen geworven voor de pilotfase en een ondersteuningstraject werd uitgezet voor de scholen.

3. de pilotfase van oktober 2001 tot en met april 2002 waarbij het ondersteuningsaanbod werd uitgetest op de proefscholen

4. de landelijke implementatiefase van september 2002 tot juli 2003. Hierin zal het ondersteuningsaanbod worden aangepast aan de resultaten van de pilot en zal het project landelijk bekend gemaakt worden. Een en ander afhankelijk van de uitkomsten van het pilotjaar.

2 Het pilotjaar: doel, aanbod, begeleiding van het project en opzet onderzoek

2.1 Doel van het project

Het schoolkantineproject heeft als doel een beter en gezonder kantinebeleid op scholen van het voortgezet onderwijs te realiseren. Daartoe richt het project zich op degenen die betrokken zijn bij de schoolkantine: schoolleiding, docenten, kantinemedewerkers, leerlingen en ouders. Door middel van het verstrekken van materialen en het geven van begeleiding aan scholen wordt een viertal subdoelen nagestreefd:

- a) Het invoeren van beleid
 - Richt een werkgroep op met daarin de relevante partijen.
 - Stel een schriftelijk beleids- en activiteitenplan op.
- b) Het creëren van een gezond aanbod
 - Zorg voor een gevarieerd aanbod in de kantine met voldoende gezonde producten.
- c) Het invoeren van hygiënenormen
 - Zorg dat bij aanvoer, bereiden, verkoop en schoonmaak wordt gewerkt volgens de HACCP hygiënenormen.
- d) De kantine bij de lessen betrekken
 - Gebruik lesmateriaal uit handboek en via internet
 - Betrek leerlingen bij de kantine

In totaal zijn in de pilot 10 scholen betrokken. Zeven van deze scholen kregen tijdens het schooljaar begeleiding en ondersteuning vanuit het projectteam. De overige drie scholen deden zonder begeleiding mee aan het project. Aan alle pilotscholen werden de voor het project ontwikkelde materialen beschikbaar gesteld.

2.2 Materialen

Handboek:

In het kader van het project is een handboek voor scholen ontwikkeld. Dit handboek bestaat uit hoofdstukken die gericht zijn op de verschillende doelgroepen.

Hoofdstuk 1 is een algemene inleiding.

Hoofdstuk 2 is voor de directie met daarin onder andere een stappenplan om tot beleid te komen. Hoofdstuk 3 is voor de kantinebeheerder met daarin onder andere een Assortimentsmeter om het aanbod te beoordelen en hygiëneadviezen en werkinstructiekaarten om tot betere naleving van de hygiënenormen te komen.

Hoofdstuk 4 is voor de docenten met daarin lesmateriaal voor het geven van 4 lessen over voeding en de kantine.

Hoofdstuk 5 en 6 zijn bedoeld voor actieve leerlingen en ouders om hen te betrekken bij het veranderingsproces in de kantine.

Hoofdstuk 7 bevat adressen waar meer informatie is te verkrijgen.

Internetactiviteiten voor leerlingen

Naast het handboek zijn er ook internetactiviteiten ontwikkeld. Internetactiviteiten voor leerlingen bestonden uit drie onderdelen; onderdeel 1 en 3 staan ook op papier als onderdeel van het lesmateriaal in het handboek.

- 1) De Eettesten: de Groente- en fruittest, de Vetest en de Tussendoortjestest. Deze eettesten zijn bedoeld om leerlingen bewust te maken van hun eetgedrag.
- 2) Welles-Nietes spelletje. Leerlingen moeten vragen over voeding en een gezonde keuze met ja of nee kunnen beantwoorden. Een score van de goede en foute antwoorden wordt bijgehouden. Elke keer komen andere vragen naar voren uit de database van ongeveer 200 vragen. Er kan ook een toelichting bij de vragen worden aangeklikt, na het spelletje. De resultatenpagina kan worden uitgeprint.
- 3) Checklist voor een gezonde en leefbare schoolkantine. Leerlingen kunnen zelf een onderzoekje doen naar hun schoolkantine met behulp van deze vragenlijst. Dit kan zowel op het werkblad als via internet. In het laatste geval wordt de score door de computer uitgerekend.

Assortimentmeter op internet:

Voor de kantinebeheerder is er de Assortimentsmeter op internet. Dit is een instrument waarmee gekeken kan worden hoe gezond het aanbod in de kantine is volgens de aanbevelingen van het Voedingscentrum. Hierbij wordt het aanbod in 17 verschillende zogenaamde 'productgroepen' onderverdeeld. De belangrijkste productgroepen zijn o.a. 'belegde broodjes', 'koeken, gebak', 'snoep', 'fruit', 'ijs', 'soep', 'dranken' en 'snacks'. Bij dit laatste moet men denken aan saucijzenbroodjes, worstenbroodjes, pizzapunten, etc. Binnen elke productgroep wordt een onderscheid gemaakt tussen gezondere producten ('voorkeursproducten'), minder gezonde producten ('middenweg') en de minst gezonde producten ('uitzonderingsproducten') (zie bijlage E). Deze indeling is gebaseerd op de hoeveelheid vet, vezel, vitamine C en energie die de producten bevatten. Voor elke productgroep, dus bijvoorbeeld voor de belegde broodjes, wordt van het aanbod vervolgens de procentuele verhouding tussen de gezondere en minder gezonde producten bepaald. Op basis daarvan wordt een beoordeling per productgroep gegeven die varieert van 'onvoldoende' tot 'uitstekend'. Minder dan 25% voorkeur- en middenwegproducten is 'onvoldoende', 25-50% voorkeur- en middenwegproducten is 'voldoende tot goed', meer dan 50% voorkeur- en middenwegproducten is 'uitstekend'. Op basis van de beoordeling van de verschillende productgroepen in het aanbod wordt een advies voor de school opgesteld met betrekking tot de variatie en mate van gezondheid van de aangeboden producten.

Het bepalen van een gezond assortiment kan ook middels het handboek schriftelijk worden uitgevoerd voor het geval de computerfaciliteiten niet toereikend genoeg zijn.

Posters:

In het kader van het Schoolkantineproject zijn 4 posters ontwikkeld: 1) Meisje met appel; 2) Jongen met vruchtensap; 3) Jongen naast prullenbak; 4) Tussendoortjes en bewegen.

Het doel van de posters is het imago van fruit en vruchtensap in de kantine op te vijzelen, de relatie tussen energie-inname en bewegen aan de orde te stellen en het weggooiën van rommel in de prullenbak te stimuleren. De posters kunnen worden opgehangen in de schoolkantine en in het verzorgingslokaal.

2.3 Begeleiding

Voor de begeleiding van 7 scholen heeft het Voedingscentrum samenwerking gezocht met Schoolfacilities en 3 GGD-en. Schoolfacilities is een commerciële organisatie die het onderwijsveld ondersteunt en adviseert op het gebied van facilitaire zaken zoals schoolcatering, HACCP en Bedrijfshulpverlening. Het projectteam bestond dan ook uit

twee medewerkers van het Voedingscentrum, een medewerker van Schoolfacilities en een GVO functionaris van de GGD.

Drie scholen zijn niet door het projectteam begeleid omdat op deze manier bekeken kon worden of scholen ook zonder begeleiding met het materiaal uit de voeten konden.

Om scholen te begeleiden om tot een gezond kantinebeleid te komen zijn onder leiding van het Voedingscentrum gedurende het schooljaar een drietal bijeenkomsten gepland. De volgende planning is daarbij gehanteerd:

Op de eerste startbijeenkomst wordt uitleg over het project gegeven door het Voedingscentrum en wordt het project opgestart. Op school wordt een werkgroep gevormd waarin de relevante partijen zijn vertegenwoordigd zoals directie, vakgroep Verzorging, kantinepersoneel en eventueel leerlingen en ouders. Deze werkgroep is steeds aanwezig bij de besprekingen met het projectteam.

Na de startbijeenkomst dient de school een situatie- en behoefte-analyse uit te voeren. Dit houdt in dat de school in kaart brengt wat de wensen en behoeften zijn ten aanzien van veranderingen in en rondom de kantine, zoals op het terrein van het aanbod, de hygiëne en leerlingactiviteiten. In het handboek zijn hier verschillende materialen voor beschikbaar waaronder een stappenplan voor de directie, een checklist restauratieve voorzieningen voor de kantinebeheerder, een Assortimentsmeter, een Checklist voor een leefbare en gezonde schoolkantine voor de leerlingen. De schoolleiding wordt gevraagd aan de hand van het stappenplan met bijbehorende opdrachten te komen tot een activiteitenplan voor de pilot en vervolgens tot een meerjarenplanning (zogenaamd beleidsplan). Daarnaast wordt door Schoolfacilities een bezoek aan de school gebracht en wordt een zogenaamde Quicksan uitgevoerd waarbij de kantine op HACCP-hygiëne normen wordt beoordeeld.

Vervolgens vindt samen met het projectteam een tweede bijeenkomst - de prioriteitsbespreking - plaats. Op basis van de situatie- en behoefte-analyse worden hierbij prioriteiten vastgesteld en wordt besproken welke activiteiten de school rondom de kantine kan gaan ontplooiën.

In de daarop volgende periode kan de school de verschillende activiteiten uitvoeren om de doelen van het project te realiseren, zoals beleids-/stappenplan opzetten, kantineaanbod verbeteren, HACCP-normen implementeren, en de leerlingen lesactiviteiten uit laten voeren.

Tot slot vindt een derde bijeenkomst samen met het projectteam plaats: de voortgangsbespreking. Tijdens deze bespreking worden de problemen en vorderingen van de verschillende activiteiten en onderdelen van het project besproken.

Naast de drie geplande bijeenkomsten met het projectteam is ook gepland dat de begeleide scholen ten minste tweemaal bezocht worden door de medewerker van Schoolfacilities. Tijdens een eerste bezoek aan het begin van het project wordt de hygiëne van de schoolkantine beoordeeld aan de hand van de geldende HACCP-normen. Hierbij wordt een vijftal zogeheten processtappen (zie bijlage E) beoordeeld waarbij elke processtap een kwalificatie krijgt die kan variëren van 'onvoldoende' tot uitstekend. Deze vijf processtappen zijn 'Inkoop en ontvangst', 'Opslag', 'Bereiding en apparatuur', 'Reinigen en desinfecteren' en 'Registratie en documentatie'. Op basis van deze beoordeling wordt een advies met verbeterpunten voor de school opgesteld.

Daarnaast wordt tijdens dit bezoek ook het assortiment van het aanbod in de kantine beoordeeld met behulp van de Assortimentsmeter. Op basis daarvan wordt een advies voor de school opgesteld met betrekking tot de variatie en mate van gezondheid van de aangeboden producten.

Aan het eind van de pilot wordt opnieuw een bezoek aan de school gebracht door Schoolfacilities en zal wederom de hygiëne en het aanbod worden beoordeeld.

2.4 Opzet van het huidige onderzoek

Om de begeleiding en implementatie van het Schoolkantineproject te evalueren is een kwalitatief onderzoek uitgevoerd bij de scholen die hebben deelgenomen aan de pilot. Voor het onderzoek zijn interviews bij de betrokken medewerkers van de scholen afgenomen. In vrijwel alle gevallen betrof dit een lid van de directie, de kantinebeheerder en een docent van de vakgroep Verzorging of biologie.

De meeste scholen zijn apart bezocht voor het afnemen van de interviews. Bij twee scholen zijn de interviews telefonisch afgenomen.

De interviews zijn gehouden met behulp van een gestructureerde interviewleidraad waarin de verschillende onderdelen (o.a. begeleiding, materialen, uitvoering, knelpunten) waren opgenomen (zie bijlage A). Op basis van de interviews is voor elke school een verslag gemaakt. Deze verslagen zijn verwerkt in de huidige rapportage.

Naast de interviews met de medewerkers van de scholen zijn er ook telefonische interviews gehouden met de GGD-medewerkers die bij het pilotproject waren betrokken. De scholen waren overwegend gesitueerd in drie GGD-regio's en voor elke regio was een GGD-medewerker van de afdeling betrokken bij het projectteam en de bijeenkomsten met de scholen. Ook bij deze gesprekken is een gestructureerde interviewleidraad gebruikt (zie bijlage B).

In aanvulling op de interviews met school- en GGD-medewerkers is bij de huidige rapportage gebruik gemaakt van de verslagen die door Schoolfacilities zijn opgesteld naar aanleiding van de bezoeken aan de scholen. Tijdens deze bezoeken aan het begin en eind van het project zijn zowel de hygiëne (HACCP-normen) als het aanbod op gestandaardiseerde wijze beoordeeld zoals eerder in dit hoofdstuk beschreven is.

Er is gebruik gemaakt van gegevens die leerlingen invulden in een vragenlijst over hun consumptie in de kantine en over hun houding, kennis en intentie ten opzichte van gezond eten in de kantine (zie bijlage C). Deze vragenlijst is aan het begin en eind van het project bij een deel van de leerlingen op de pilotscholen afgenomen.

Tenslotte zijn er ook vragenlijsten afgenomen bij leden van de ouder- en leerlingraad van de deelnemende scholen. Vragen in deze lijst gingen met name over de mate waarin men betrokken was bij het Schoolkantineproject.

3 Uitgangssituatie van de deelnemende scholen

3.1 Werving van de scholen

Voor de pilot zijn door het Voedingscentrum tien scholen geworven.

In 1999 heeft het Voedingscentrum in het blad Voeding Nu een oproep voor deelname aan het project geplaatst. Dit blad wordt onder andere gelezen door docenten Verzorging. Daarnaast werd in de herfst van 1999 een oproep tot deelname op het landelijk congres van de docenten Verzorging gedaan.

Drie scholen reageerden op deze oproepen: een school uit Horn (Limburg), een school uit Surhuisterveen (Friesland) en een school uit Nes (Ameland).

In de oriëntatieperiode heeft het Voedingscentrum verschillende GGD-en bezocht. Drie GGD-en waren geïnteresseerd in het project.

In eerste instantie zijn deze drie GGD-en gevraagd om mee te doen aan het project. Dit waren de GGD- en Noord-West Veluwe, Hart voor Brabant en Midden-Nederland. In elke regio werd via de nieuwsbrief van de GGD een oproep geplaatst. Daarnaast werden alle scholen die in het verleden aan de GGD belangstelling hadden getoond voor het onderwerp voeding telefonisch benaderd.

In de regio Hart voor Brabant waren in eerste instantie 7 scholen die interesse voor deelname toonden. Uiteindelijk haakten hiervan vijf scholen af omdat zij slechts geïnteresseerd waren in een enkel onderdeel van het project (bijvoorbeeld het aanbod) en niet in alle vier onderdelen waar het project zich op richt (beleid/hygiëne/aanbod/lessen). Van de twee scholen die wel wilden meedoen haakte één school in eerste instantie af (Dongen) omdat de vakgroep Verzorging niet wilde meedoen. Met het Voedingscentrum is toen afgesproken dat de vakgroep Verzorging een aantal onderdelen zou uitproberen zonder deel te nemen aan de werkgroep.

In de regio Midden Nederland waren in eerste instantie meerdere scholen geïnteresseerd in het project. Uiteindelijk besloten drie scholen tot deelname aan het project. Andere scholen haakten af vanwege tijdsdruk of omdat ze niet geïnteresseerd waren in alle onderdelen.

In de regio Noord-West Veluwe toonde geen enkele school belangstelling voor deelname, ondanks meerdere pogingen vanuit de GGD en het Voedingscentrum. De voornaamste redenen waren: scholen hadden andere prioriteiten, waren met een ander project bezig of hadden geen kantine.

Inmiddels had een school uit Leeuwarden wel interesse getoond in het project. Deze school werkte samen met Schoolfacilities om de kantine uit te gaan besteden en was geweest op het project van het Voedingscentrum. Samen met de scholen in Nes en Surhuisterveen die eerder op de landelijke oproep hadden gereageerd waren er daardoor drie geïnteresseerde scholen in de regio Friesland. Daarop is de GGD in deze regio gevraagd mee te doen aan het project en is deze regio opgenomen in plaats van de regio Noord-West Veluwe.

Tenslotte meldde zich ook nog een school uit Alkmaar. Deze school had via een jeugdarts uit de regio kennis genomen van het project en heeft contact gezocht met het Voedingscentrum.

In totaal waren er dus 10 scholen die deelnamen aan de pilot van het project. Alleen de scholen die binnen de geselecteerde GGD-regio's vielen werden door het Voedingscentrum en het projectteam gedurende het schooljaar begeleid. Omdat de school in Nes uit de regio Friesland aangaf dat zij wegens tijdgebrek niet intensief begeleid wilde worden is besloten om deze school ook buiten de begeleiding te laten. Dit resulteerde dus in zeven begeleide scholen (Leeuwarden, Surhuisterveen, Maartensdijk, Zeist, Woerden, Dongen, Schijndel) en drie niet begeleide scholen (Nes, Horn en Alkmaar).

Hieronder volgt van elke school een korte beschrijving en de Ausgangssituatie van de kantine bij aanvang van het project (zie voor een beschrijving van de criteria voor een gezond assortiment de beschrijving van de Assortimentsmeter in hoofdstuk 2):

3.1.1 *School 1:*

Dit is een streekschool met in totaal 180 docenten en 2000 leerlingen, verdeeld over 4 locaties. In elke locatie is een overblijfruimte met daarin enkele automaten. De school omvat zowel VMBO als HAVO/VWO onderwijs. De school heeft een laag percentage allochtone leerlingen.

De kantine beschikt over zowel automaten als een uitgiftebalie. Er worden melkproducten, fruit, soep, snoep, snacks en dranken aangeboden. Het aanbod van het snoep (candybars) en de snacks (slaatjes op mayonaisebasis) wordt bij aanvang van de pilot door de Assortimentsmeter als 'onvoldoende' beoordeeld. Het aanbod van de melkproducten, fruit, soep en dranken wordt als 'uitstekend' beoordeeld.

Met betrekking tot de HACCP-hygiënenormen worden inkoop/ontvangst als 'onvoldoende' beoordeeld; opslag en bereiding/apparatuur als 'matig'; reinigen/desinfecteren als 'voldoende tot matig'; en registratie/documentatie als 'onvoldoende' beoordeeld.

Naast de huidige locatie wordt gebouwd aan een nieuw schoolgebouw. In deze nieuwbouw is ook een grote kantine gepland. De plannen voor de inrichting van deze kantine zijn echter nog niet bekend.

3.1.2 *School 2:*

Deze streekschool heeft in totaal 6 locaties in de regio waarvan 3 locaties dicht bij elkaar staan. Op deze 3 locaties zitten 1500 leerlingen en werken 120 docenten. De school heeft zowel afdelingen voor het VMBO als voor HAVO/VWO. Het is een duidelijke streekschool, leerlingen komen van dorpen uit de regio. Het percentage allochtone leerlingen is laag: minder dan 6%.

Bij aanvang van het project is er op de deelnemende locatie geen kantine aanwezig. Er zijn alleen enkele automaten met dranken en snoep. Het aanbod van snoep (candybars) wordt door de Assortimentsmeter als 'onvoldoende' beoordeeld, het aanbod van dranken als 'uitstekend' (er waren geen uitzonderingsproducten). Omdat er geen sprake is van een kantine zijn de HACCP-normen niet van toepassing op de Ausgangssituatie op deze school.

3.1.3 *School 3:*

Dit college is een VMBO school met in totaal 245 leerlingen en 28 docenten. De school staat in een dorpswijk in een plattelandsregio en heeft vooral een streekfunctie. Er zitten vrijwel geen allochtone leerlingen op school.

De school heeft bij aanvang van het project een kleine kantine met een aantal snoepautomaten. Er is een uitgiftebalie waar een keer per week soep wordt verkocht die in de lessen is bereid. De conciërge is tevens kantinebeheerder en hij bepaalt grotendeels het aanbod.

Het aanbod van koeken, gebak, noten, zoutjes, soep en dranken wordt door de Assortimentsmeter als 'uitstekend' beoordeeld omdat er voldoende voorkeur- en middenweg producten aanwezig zijn. Het aanbod van snoep (naast candybars ook snoep uit de categorie voorkeursproducten) wordt als 'voldoende/goed' beoordeeld. Met betrekking tot de hygiënenormen worden inkoop/ontvangst als 'matig/onvoldoende' beoordeeld; opslag en bereiding/apparatuur als matig; reinigen/desinfecteren en registratie/documentatie als 'onvoldoende'.

3.1.4 *School 4:*

Deze Montessorischool in een stad in het noorden heeft in totaal 1033 leerlingen en 75 docenten. De school is onderdeel van een scholengemeenschap waaraan in totaal 8 locaties (andere scholen) verbonden zijn. De school is gevestigd in een locatie aan de rand van een stad en heeft een overwegend autochtone leerlingpopulatie. De school heeft zowel VMBO- als HAVO/VWO-klassen.

De kantine wordt bij aanvang van het project in eigen beheer gehouden en beschikt over zowel automaten als een uitgiftebalie. Het aanbod van belegde broodjes (vet beleg) en snoep (candybars) wordt als 'onvoldoende' beoordeeld. Het aanbod van koeken, gebak, snacks, soep en dranken wordt door de Assortimentsmeter als 'uitstekend' beoordeeld omdat er voldoende voorkeur- en middenwegproducten aanwezig zijn.

Met betrekking tot de hygiënenormen worden inkoop/ontvangst als 'matig/onvoldoende' beoordeeld; opslag en bereiding/apparatuur als 'matig'; en reinigen/desinfecteren en registratie/documentatie als 'onvoldoende'.

Voordat het Voedingscentrum de school heeft benaderd voor deelname aan het project bestonden er al plannen om de kantine uit te besteden aan een cateraar. Deze plannen waren toentertijd nog niet geheel uitgewerkt en ook nog niet goedgekeurd door de medezeggenschapsraad.

3.1.5 *School 5:*

Dit college is een streekschool met twee locaties. De betreffende locatie die aan het project deelnam bevindt zich aan de rand van een kleine stad en er zitten 700 VMBO-leerlingen en werken 60 docenten. Het percentage allochtone leerlingen is laag, minder dan 5%. De kantine bestaat uit een ruimte met zowel automaten als een uitgiftebalie voor de losse verkoop. Het assortiment van belegde broodjes, melkproducten, noten/zoutjes, soep en dranken wordt door de Assortimentsmeter als 'uitstekend' beoordeeld omdat er voldoende voorkeur- en middenwegproducten aanwezig zijn. Het aanbod van snoep (candybars) en snacks (slaatjes met mayonaise) wordt als 'onvoldoende' beoordeeld.

Met betrekking tot de hygiënenormen worden alle onderdelen als 'onvoldoende' beoordeeld.

De school is bezig met plannen voor een nieuw schoolgebouw. Deze nieuwbouw zal in 2004-2005 gereed zijn.

3.1.6 *School 6:*

Dit is een VMBO school voor de land- en tuinbouw. Er zitten 417 leerlingen en werken 45 docenten op de school. De school heeft één locatie in een klein dorp. Het college heeft in totaal 11 locaties. Minder dan 2 % van de leerlingen is allochtoon. Het is een

platteland/streekschool waarbij de leerlingen alle typen achtergrond hebben. Belangrijkste doel voor deelname van de school aan het project is om de leerlingen meer bij de kantine te betrekken en te zorgen dat de leerlingen tijdens de pauzes niet zo'n grote troep ervan maken.

Het aanbod van melkproducten, koeken/gebak, snoep, snacks, noten/zoutjes en dranken wordt door de Assortimentsmeter als 'uitstekend' beoordeeld omdat er voldoende voorkeur- en middenwegproducten aanwezig zijn. Met betrekking tot de hygiënenormen worden inkoop/ontvangst, reinigen/desinfecteren en registratie/documentatie als 'onvoldoende' beoordeeld. Opslag wordt als 'matig' en bereiding/apparatuur als 'goed' beoordeeld.

3.1.7 *School 7:*

Deze school heeft in totaal 750 leerlingen. De school is gevestigd op een groene locatie aan de rand van een kleine stad. De school heeft zowel VMBO- als HAVO/VWO-klassen. Alleen de VMBO-locatie deed mee aan het project. Ongeveer 20% van de leerlingen is van allochtone afkomst. Onder de VMBO leerlingen is het percentage allochtonen hoger, ongeveer 50%.

De kantine wordt in eigen beheer gehouden en beschikt over zowel automaten als een uitgiftebalie. De kantine is gevestigd in een apart losstaand gebouw op het schoolterrein. Ongeveer 250 leerlingen maken dagelijks gebruik van de kantine.

Het aanbod van belegde broodjes (broodjes gezond dubbel belegd) en snacks (saucijzenbroodjes) wordt door de Assortimentsmeter als 'onvoldoende' beoordeeld. Het aanbod van melkproducten, koeken/gebak, snoep, noten/zoutjes, soep en dranken wordt als 'uitstekend' beoordeeld omdat er voldoende voorkeur- en middenwegproducten aanwezig zijn.

Met betrekking tot de hygiënenormen worden inkoop/ontvangst, opslag, reinigen/desinfecteren en registratie/documentatie als 'onvoldoende' beoordeeld. Bereiding/apparatuur wordt als 'matig tot onvoldoende' beoordeeld.

3.1.8 *School 8:*

Dit is een van de niet begeleide scholen. Deze school heeft 5 locaties waarvan één locatie met VMBO bij het project is betrokken. Op deze locatie zitten 460 leerlingen en werken 18 docenten. De school is gesitueerd aan de rand van een kleine stad en heeft een duidelijke streekfunctie. De achtergrond van de leerlingen is daardoor heel divers. Het aandeel allochtone leerlingen is ongeveer 10%.

Omdat dit één van de niet begeleide scholen betreft, is deze school niet bezocht door Schoolfacilites en zijn het aanbod en de hygiëne derhalve niet beoordeeld.

3.1.9 *School 9:*

Dit is een van de niet begeleide scholen. Dit is een kleine school met 140 leerlingen en 18 docenten. Het omvat zowel een afdeling VMBO als HAVO. De school is gesitueerd in een dorp en heeft een duidelijke regionale functie. De achtergrond van de leerlingen is zeer divers. Er zitten slechts twee allochtone leerlingen op de school.

Na een recente verbouwing ontstond een nieuwe kantineruimte. De school heeft toen besloten om een uitgebreider en verantwoord aanbod op te gaan nemen. Daarvoor heeft de school contact gezocht met het Voedingscentrum en is de school uiteindelijk opgenomen in het pilotproject.

Door invoering van het VMBO en gebrek aan tijd en mankracht heeft de school al aan het begin van het project aangegeven dat zij niet op volle kracht kon meedoen aan het pilotproject en dat de activiteiten in langzamer tempo zouden worden ingevoerd.

Omdat dit één van de niet begeleide scholen betreft, is deze school niet bezocht door Schoolfacilities en zijn het aanbod en de hygiëne derhalve niet beoordeeld.

3.1.10 School 10:

Dit is een van de niet begeleide scholen. Deze scholengemeenschap heeft twee vestigingen. De hoofdvestiging heeft een afdeling VMBO en HAVO/VWO. Er zitten op deze vestiging ongeveer 1600 leerlingen en 90 docenten. De school is gesitueerd in een dorp en heeft duidelijk de functie van een streekschool. Er zitten geen allochtone leerlingen op de school. De kantine bestaat uit een uitgiftepunt waar vooral snoep e.d. wordt verkocht. De leerlingen op deze school nemen bijna allemaal hun eigen eten mee. Het initiatief tot deelname aan het project lag met name bij de docent Verzorging. Zij was van mening dat er meer aansluiting moet zijn tussen het praten over gezonde voeding in de lessen en het aanbieden van gezond eten in de kantine. Verder had de school geen andere wensen of prioriteiten ten aanzien van de kantine. De school had in eerste instantie daarom twijfels over de deelname aan het project. Het Voedingscentrum wist echter te overtuigen dat het toch zinnig was om deel te nemen, zelfs als de school slechts beperkte aanpassingen wilde.

Omdat dit één van de niet begeleide scholen betreft, is deze school niet bezocht door Schoolfacilities en zijn het aanbod en de hygiëne derhalve niet beoordeeld.

4 Resultaten: Ontvangen ondersteuning

4.1 Bijeenkomsten met het projectteam

Bij het merendeel van de zeven begeleide scholen zijn uiteindelijk vier bijeenkomsten met het projectteam georganiseerd in plaats van de geplande drie. Bij deze scholen werd een extra voortgangsbespreking ingelast omdat het in gang zetten en uitvoeren van de activiteiten langzaam verliep en het Voedingscentrum het idee had dat een extra voortgangsbijeenkomst wenselijk was om de scholen te ondersteunen bij hun activiteiten. Alleen op school 1 zijn drie bijeenkomsten geweest. Op deze school kwam de coördinatie van het project stil te liggen omdat de facility-manager die het project trok, halverwege het schooljaar de school verliet en er vanuit de directie geen vervangende coördinator werd geregeld.

De eerste bijeenkomst vond plaats in november 2001. De laatste bijeenkomst in april 2002.

Tijdens de bijeenkomsten lag de nadruk op het uitleg geven aan scholen over de verschillende mogelijkheden die ter beschikking stonden om de afzonderlijke doelen na te streven. De directie werd geadviseerd een werkgroep in te stellen van de betrokken partijen op school en om een beleidsplan te schrijven. Indien geen directielid bij het project betrokken was werd de coördinator gevraagd een beleidsplan te schrijven. Dit was soms de kantinebeheerder, soms een docent Verzorging. Tijdens deze fase van de pilot was gepland dat scholen een beleidsplan zouden opstellen aan de hand van het stappenplan in het handboek. Dit werd door veel scholen niet gedaan. Daarom is er gedurende de rest van de pilot op aangedrongen dit alsnog te doen.

Kantinebeheerders werden gewezen op de mogelijkheid om hun assortiment in kaart te brengen met behulp van de Assortimentsmeter. Daarnaast werden verschillende mogelijkheden besproken om de kantine in te richten. In vervolgbijeenkomsten werden door Schoolfacilities de resultaten van de Assortimentsmeter en de Quickscan (beoordeling hygiëne kantine) besproken.

Met docenten werd besproken welke mogelijkheden er waren met het lesmateriaal. In de loop van het project werd ook een viertal voor het project vervaardigde posters beschikbaar gesteld. Deze konden in de kantine of het leslokaal Verzorging worden opgehangen.

Bij de drie niet begeleide scholen (school 8, 9 en 10) heeft geen begeleiding vanuit het Voedingscentrum plaatsgevonden. Elke school heeft het materiaal ontvangen met een uitgebreide begeleidende brief. Het Voedingscentrum heeft aan elk van deze scholen een bezoek gebracht om het project toe te lichten en informatie te verschaffen over de verschillende mogelijkheden. Het Voedingscentrum was voor vragen ook telefonisch bereikbaar.

4.2 Bezoek en advies door Schoolfacilities

Alle begeleide scholen zijn door Schoolfacilities bezocht om het assortiment en de hygiëne te beoordelen. Bij alle scholen heeft een eerste bezoek plaatsgevonden in december 2001 of januari 2002. Bij twee scholen hebben meerdere bezoeken plaatsgevonden met name om de resultaten toe te lichten en verbeterpunten te bespreken.

Bij scholen die van plan waren om de kantine uit te besteden aan een cateraar zijn ook de mogelijkheden hiervoor tijdens de bezoeken van Schoolfacilities besproken (school 2 en 4). Bij school 2 is Schoolfacilities apart op bezoek geweest om de mogelijkheden te bespreken voor uitbesteding van de kantine. Hierna heeft de school niets meer van Schoolfacilities vernomen.

School 3 heeft het schriftelijk advies dat naar aanleiding van het bezoek door Schoolfacilities werd opgesteld pas in de loop van maart 2002 gekregen waardoor de school tot die tijd niet verder kon met dit onderdeel.

4.3 Ondersteuning door GGD-en

Een medewerker van de GGD was vrijwel altijd aanwezig bij de besprekingen van de school met het projectteam. De inbreng van de GGD tijdens deze besprekingen was beperkt en had vooral een ondersteunende functie. Scholen werden er op gewezen dat de GGD materialen beschikbaar kon stellen die te gebruiken waren in de lessen en tijdens voorlichtingsdagen op school.

Een aantal scholen heeft ook daadwerkelijk gebruikt gemaakt van de mogelijkheid van de GGD om materiaal te verschaffen. School 2 heeft via de GGD het computer programma “Weet wat je eet” gekregen en dit ook op het schoolnetwerk gezet. School 3 heeft een lijst met materialen opgestuurd gekregen, maar daar nog niets mee gedaan. Bij school 4 heeft de GGD op een open dag van de school met een stand over voeding en gezondheid gestaan. Bij school 3 heeft de GGD een koffieochtend voor ouders over het thema schoolkantine verzorgd. Met school 6 is afgesproken dat de GGD materiaal zal opsturen.

4.4 Overige ondersteuning

In de loop van het schooljaar konden scholen met hun vragen terecht bij het Voedingscentrum, zowel telefonisch als per e-mail. Een aantal scholen heeft hier ook regelmatig gebruik van gemaakt.

Verder heeft het Voedingscentrum bij een aantal scholen met een informatiestand op de open dag gestaan. Dit betrof de informatiedagen (zogenaamde open dagen) voor ouders van aankomende leerlingen.

4.5 Bereidheid tot betaling voor ondersteuning

Scholen vonden het moeilijk om een inschatting te geven van de kosten die zij bereid zijn te betalen voor de ondersteuning en voor de materialen. Scholen geven wel duidelijk aan dat de kosten niet hoog moeten liggen. Grote scholengemeenschappen zijn bereid om meer te betalen voor consultancy dan kleine scholen.

5 Resultaten: Uitvoering door scholen

5.1 Vormen van een werkgroep

Bij het merendeel (5 van de 7) van de begeleide scholen is aan het begin van het project een werkgroep opgericht. Deze werkgroep bestond meestal uit een directielid, kantinebeheerder en docent Verzorging, soms aangevuld met leden van de ouderraad en leerlingenraad. Bij de meeste scholen werd de coördinatie en het oprichten van de werkgroep gedaan door de directeur of een lid van de directie.

Bij het merendeel van de scholen was de werkgroep vooral opgericht voor de door het Voedingscentrum georganiseerde bijeenkomsten. Een aantal geïnterviewde leden wist niet dat zij tot een werkgroep behoorden.

Op vrijwel alle scholen is de werkgroep niet samengekomen buiten de door het Voedingscentrum georganiseerde projectbijeenkomsten om. Sommige scholen gaven aan dat deze georganiseerde bijeenkomsten vrij snel op elkaar volgden waardoor er geen noodzaak was om ook nog apart samen te komen.

Bij twee scholen (school 1 en school 3) was er een geringe betrokkenheid vanuit de directie.

Bij school 1 nam het bij het project betrokken directielid halverwege het jaar ontslag. De rest van de directie toonde het verdere schooljaar weinig belangstelling voor het project en nam ook niet deel aan besprekingen.

Bij school 3 werd het gehele project gedelegeerd naar de docent Verzorging. Deze docent kreeg daar 5 uren binnen haar taakstelling voor. Deze uren gingen volledig op aan de besprekingen met het projectteam. De geïnterviewde docente gaf aan dat het onduidelijk was welke taken precies waren gedelegeerd.

Bij school 5 is geen werkgroep opgericht en was de kantinebeheerder ook vrijwel niet betrokken bij de besprekingen met het projectteam. De school heeft nieuwbouw gepland voor over drie jaar en geeft aan dat er daarom geen geld en tijd is voor investeringen in de huidige kantine.

Bij geen van de niet begeleide scholen (school 8, 9 en 10) is een werkgroep opgericht. School 10 had bij aanvang al aangegeven dat zij slechts beperkt zou deelnemen aan het project. De belangrijkste motivatie voor deelname van deze school kwam van de docent Verzorging die graag aandacht aan gezonde voeding in de kantine wilde besteden. Daardoor waren op deze school weinig partijen betrokken bij het project, richtte deelname zich niet op alle subdoelen en was de vorming van een werkgroep derhalve niet relevant.

Bij de niet begeleide scholen is ook geen beleidsplan geschreven.

5.2 Ontwikkelen activiteiten- en beleidsplan

Het projectteam heeft de scholen tijdens de eerste bijeenkomst gevraagd aan de hand van het stappenplan en de daarbij behorende opdrachten te komen tot een activiteitenplan voor het pilotjaar en een meerjarenplanning, of te wel een beleidsplan voor de langere termijn.

Twee van de zeven begeleide scholen hebben daadwerkelijk een activiteiten- en beleidsplan op papier gezet, namelijk school 2 en school 4. In beide gevallen is dit

plan door een directielid geschreven. Dit zijn ook twee van de drie scholen waarvan het betrokken directielid het voor hun bestemde hoofdstuk uit het handboek geheel heeft doorgelezen en het bijbehorende 7-stappenplan heeft gebruikt. Naast school 2 en 4 heeft ook de directeur van school 6 dit hoofdstuk gelezen en het 7-stappenplan gebruikt. Deze school heeft een geheel nieuw beleid gemaakt voor het betrekken van leerlingen bij de kantine.

Bij scholen die geen beleidsplan hadden geschreven worden verschillende redenen aangegeven waarom dit plan niet is geschreven. Bij school 1 en school 3 was de directie vrijwel niet betrokken. Alhoewel de kantinebeheerder (school 1) en docent Verzorging (school 3) werden aangespoord om een beleidsplan te schrijven hebben zij dit niet gedaan. Bij school 6 werd de betrokken docent gevraagd om een plan op papier te zetten, maar deze had daar nog geen tijd voor gehad. Bij school 5 was weinig betrokkenheid bij het project zowel vanuit de directie als vanuit de kantinebeheerder. Op deze school is geen werkgroep opgericht. Bij school 7 heeft de directie wel tweemaal vergaderd over toekomstige ideeën rondom de kantine en is de directie hier positief tegenaan gaan kijken, maar het betreffende directielid had nog geen tijd gehad om een notitie te schrijven.

5.3 Leerling betrokkenheid

Leerlingen werden door de meeste scholen betrokken bij het opzetten van het beleid. Bij een deel van de scholen gebeurde dit door actieve leerlingen op te nemen in de werkgroep (school 3, 4, 6 en 7). Leerlingen werden ook bij afzonderlijke onderdelen betrokken om de wensen van de leerlingen een stem te geven. Bijvoorbeeld bij het overleg met de cateraar over het toekomstige assortiment (school 2), of voor het creëren van draagvlak.

Leerlingen werden ook betrokken door het afnemen van een enquête onder leerlingen. Dit gebeurde via de 'Checklist voor een leefbare en gezonde schoolkantine' die door leerlingen op een aantal scholen werd ingevuld. Op een aantal scholen werd door de leerlingen zelf een enquête samengesteld (school 1, 3 en 7). Resultaten van deze enquêtes gaven inzicht in de wensen van de leerlingen omtrent de kantine. Leerlingen werden via de lessen ook betrokken bij de kantine, daarover in een latere paragraaf meer. Op school 6 werden de leerlingen via leerwerkplekken betrokken bij de dagelijkse organisatie van de kantine. Leerlingen van de leerlingraad gaven aan ook graag in de toekomst betrokken te blijven bij het reilen en zeilen van de kantine.

5.4 Ouderbetrokkenheid

Op een aantal scholen werden ouders bij het project betrokken, met name via hun deelname in de werkgroep. Dit was onder andere het geval op de scholen 3, 4 en 7. Op school 4 werden in de loop van het schooljaar meer ouders bij de werkgroep betrokken om hen mee te laten beslissen over het toekomstige aanbod in de kantine. Ouders werden verder betrokken bij besprekingen over verbouwing- en inrichtingszaken van de kantine (school 2) en het verzorgen van gezonde hapjes op een schoolfeest (school 3). Op school 3 werd tijdens een koffieochtend voor ouders aandacht besteed aan het onderwerp schoolkantine.

De betrokken ouders gaven in een enquête aan ook graag in de toekomst betrokken te blijven bij de veranderingen rondom de kantine.

5.5 Een gezond aanbod

Bij de meeste begeleide scholen heeft een verandering van het aanbod plaatsgevonden. De aanpassingen in het aanbod wisselden sterk per school. Het aanbod is beoordeeld met behulp van de Assortimentsmeter. Met de Assortimentsmeter wordt het aanbod in 17 verschillende zogenaamde 'productgroepen' onderverdeeld. Binnen elke productgroep wordt een onderscheid gemaakt tussen gezondere producten ('voorkeursproducten'), minder gezonde producten ('middenweg') en de minst gezonde producten ('uitzonderingsproducten') (zie bijlage E). Op basis daarvan wordt een beoordeling per productgroep gegeven die varieert van onvoldoende tot uitstekend. (Zie verder voor een uitgebreide beschrijving van de Assortimentsmeter en de beoordelingscriteria de beschrijving in hoofdstuk 2.)

Op school 1 worden naar aanleiding van een leerlingenquête warme snacks (worstenbroodjes e.d.) verkocht. Omdat deze warme snacks voor 25-50% bestaan uit voorkeur- en middenwegproducten, verschuift de beoordeling door de Assortimentsmeter op dit onderdeel van 'onvoldoende' naar 'voldoende tot goed'. In de loop van het jaar zijn aan het assortiment ook koeken toegevoegd. Omdat deze koeken voor meer dan 50% bestaan uit uitzonderingsproducten, wordt dit onderdeel als 'onvoldoende' beoordeeld. Het onderdeel snoep blijft als 'onvoldoende' beoordeeld. De overige onderdelen waren aan begin van het project 'uitstekend' en zijn dit ook bij de eindbeoordeling.

Op school 2 is in de loop van het schooljaar een cateraar ingeschakeld voor de kantine. Deze heeft een uitgebreid aanbod. In de loop van het project zijn o.a. belegde broodjes, brood, melkproducten, koeken, snacks en noten/zoutjes toegevoegd aan het aanbod. Deze onderdelen worden door de Assortimentsmeter allemaal als 'uitstekend' beoordeeld omdat elke productgroep voor meer dan 50% bestaat uit voorkeur- en middenweg producten. Alleen het onderdeel snoep wordt als 'onvoldoende' beoordeeld.

Op school 3 is het snoepaanbod in de automaten aangepast op basis van het advies van Schoolfacilities. Producten met chocolade en vetten (uitzonderingsproducten) zijn vervangen door producten met vooral suikers. Daarnaast is een aantal dropsoorten vervangen door drop zonder kleurstoffen (de school vond dit belangrijk maar het heeft voor de voedingswaarde geen consequenties). Het onderdeel snoep dat bij de eerste meting als 'voldoende tot goed' werd beoordeeld, wordt nu als 'uitstekend' beoordeeld. Het onderdeel noten/zoutjes was eerst 'uitstekend', maar is op de nameting 'onvoldoende' omdat het voor meer dan 50% uit uitzonderingsproducten bestond. De overige onderdelen blijven dezelfde beoordeling 'uitstekend' behouden.

Op school 4 zijn minder chocoladeproducten en meer suikerwerk in het assortiment van de snoepautomaten opgenomen. In het nieuwe schooljaar zal de kantine worden uitbesteed aan een cateraar. Er zal dan ook een uitgebreid aanbod komen. Er is door Schoolfacilities een advies gegeven voor een gezond en evenwichtig aanbod. De school wil zelf nog met leerlingen en ouders overleggen om het uiteindelijke aanbod vast te stellen. De beoordeling van het aanbod aan het eind van het project vertoont geen wijzigingen ten opzichte van de beoordeling van de aanvangssituatie.

Op school 5 is vruchtenlimonade aan het assortiment in de automaten toegevoegd. Er zijn een aantal producten verdwenen uit de beoordeling op de nameting. Zowel de snacks (bij voormeting als 'onvoldoende' beoordeeld) als de soep (bij voormeting als 'uitstekend' beoordeeld) zijn uit het aanbod verdwenen. Op de overige onderdelen is de beoordeling op de nameting hetzelfde als op de beginmeting.

Op school 6 is een vruchtendrankautomaat geplaatst en zijn 'broodjes gezond' toegevoegd aan het assortiment. Dit laatste onderdeel wordt door de Assortimentsmeter als 'onvoldoende' beoordeeld. ('Broodjes gezond' met kaas en ham vallen vanwege het vetgehalte in de uitzonderingsgroep). De beoordeling van de overige onderdelen blijft hetzelfde.

Op school 7 zijn fruit en ijs aan het aanbod toegevoegd. Beide onderdelen worden als 'uitstekend' beoordeeld: er zijn voldoende voorkeur- en middenwegproducten aanwezig. De overige onderdelen krijgen op de nameting dezelfde beoordeling als op de voormeting: vrijwel allemaal 'uitstekend' behalve de onderdelen belegde broodjes en snacks die op beide metingen als 'onvoldoende' worden beoordeeld, dit vanwege een te hoog aantal uitzonderingsproducten in verhouding met voorkeur- en middenwegproducten.

Op de niet begeleide school 8 is niets veranderd in het aanbod. Deze school heeft ook geen activiteiten ontwikkeld gedurende het schooljaar. Op deze school is het aanbod niet beoordeeld door Schoolfacilities.

Op de niet begeleide school 9 zijn aan het eind van het schooljaar fruit en yogi-dranken in het assortiment opgenomen. Op deze school is het aanbod niet beoordeeld door Schoolfacilities.

Op de niet begeleide school 10 heeft de docent Verzorging het voortouw genomen om gezonde producten in te kantine te laten aanbieden. Ongeveer een keer per week maakt zij een honderdtal zakjes met schoongemaakt hapklaar fruit of groente (radijs, komkommer, e.d.) die vervolgens in de kantine worden verkocht. Deze zakjes vinden altijd gretig aftrek en zijn altijd binnen twee dagen verkocht. Op deze school is het aanbod niet beoordeeld door Schoolfacilities.

5.6 Het invoeren van hygiënenormen

Geen van de kantinebeheerders heeft het voor hun bestemde hoofdstuk uit het handboek echt gelezen. Geen van de in dit hoofdstuk opgenomen materialen zijn door de kantinebeheerders gebruikt.

Op alle begeleide scholen is door Schoolfacilities een advies uitgebracht met verbeterpunten voor de hygiëne in de kantine. Het merendeel van de scholen heeft nog niets met deze adviezen gedaan. Alleen op de twee scholen die hebben besloten om hun kantine uit te besteden aan een cateraar wordt nu of vanaf begin volgend jaar volgens de HACCP normen gewerkt. Deze scholen hebben er bij de keuze van de cateraar nadrukkelijk op gelet dat de cateraar werkt volgens de HACCP normen. Geen van de overige scholen heeft in het afgelopen schooljaar de door Schoolfacilities gegeven hygiëneadviezen opgevolgd. Wel heeft een aantal scholen

voorbereidingen getroffen, bijvoorbeeld door aanschaf van een voedselthermometer.

Op de begeleide scholen heeft Schoolfacilities aan het eind van het schooljaar de hygiëne op basis van de HACCP-normen wederom beoordeeld. De resultaten van deze beoordeling laten zien dat op 6 van de 7 scholen geen verbeteringen zijn opgetreden ten aanzien van de verschillende HACCP-onderdelen. Het merendeel van de onderdelen wordt derhalve nog steeds als 'onvoldoende' bestempeld. Alleen op school 2 - waar in de loop van het schooljaar een cateraar is ingeschakeld - worden alle onderdelen als 'voldoende' beoordeeld.

Tijdens de interviews werd door de scholen aangegeven dat zij wel intenties hadden om veranderingen in de toekomst door te voeren. Bij de verschillende scholen kwamen de volgende punten naar voren.

Op school 1 wordt momenteel een nieuwe kantine gebouwd. Er is het idee dat volgend jaar als de nieuwe kantine klaar is, het kantinepersoneel een HACCP-cursus zal gaan volgen.

Bij school 2 is de kantine uitbesteed aan een cateraar. De school heeft er bij de keuze van de cateraar op gelet dat deze werkt volgens de HACCP normen.

Op school 3 zijn geen veranderingen doorgevoerd. Wel is een voedselthermometer aangeschaft, maar deze wordt nog niet gebruikt zoals was geadviseerd. Er zijn nog geen concrete plannen hoe precies aan de HACCP normen kan worden voldaan.

Op school 4 wil men in het volgend schooljaar een groter aanbod via een cateraar aanbieden waarvoor grootscheepse verbouwingen nodig zijn, zodat volgens de HACCP normen kan worden gewerkt. Daartoe zal in de komende zomervakantie een grootscheepse verbouwing van de kantine plaatsvinden. Bij de keuze van de cateraar heeft de school er op gelet dat deze werkt volgens de HACCP normen.

Op school 5 zijn geen aanpassingen doorgevoerd. Wel is door deelname aan het project duidelijk geworden dat men uiteindelijk volgens de HACCP normen moet gaan werken. Vanaf volgend jaar zal de verantwoordelijkheid daarvoor bij de facilitair manager komen. Hiervoor zal ook tijd en geld worden vrijgemaakt.

Op school 6 is nog niets specifiek gedaan op het gebied van aanpassing aan de hygiënenormen. Volgend jaar wil men zich daar wel op richten en kijken wat er moet worden aangepast.

Op school 7 zijn de veranderingen die in de huidige situatie nodig waren in de kantine niet doorgevoerd. Aan het eind van het schooljaar is een nieuwe kantinebeheerder gekomen. In de directie is besloten dat deze volgend schooljaar zal worden belast met het uitvoeren van de adviezen die door Schoolfacilities zijn gegeven. Voor een aantal aanbevelingen dient te worden verbouwd. Deze verbouwing is nog niet gepland wegens langdurige ziekte van de facilitymanager.

Geen van de niet begeleide pilotscholen heeft enige veranderingen doorgevoerd met betrekking tot de hygiëne in de kantine. Alleen school 8 heeft naar aanleiding van het project informatie over de HACCP-normen besteld. Er is nog niets met deze informatie gedaan, maar men is wel van plan om daar in de toekomst mee te werken.

5.7 **Integreren kantinepraktijk en voedingsonderwijs.**

Lesmateriaal uit handboek:

Het merendeel van de scholen heeft gebruik gemaakt van het lesmateriaal en heeft dit ingezet bij de lessen verzorging. In totaal hebben zes van de tien scholen gebruik gemaakt van het lesmateriaal (vijf begeleide en één niet begeleide school).

Les 1 en les 2 zijn grotendeels op alle zes de scholen gedaan. Leerlingen hebben de werkbladen op school op papier of via internet ingevuld.

Les 3 bestaat uit twee werkbladen. Voor het eerste werkblad moeten de leerlingen ook de kantinebeheerder ondervragen. Dit is volgens docenten niet haalbaar als alle leerlingen dat individueel gaan doen. Dit werkblad is dan ook weinig gebruikt. Het tweede onderdeel van deze les, de 'Checklist voor een gezonde en leefbare kantine' is wel op een drietal scholen (soms via internet) gebruikt. Onder andere op school 2 is - naast les 1 en 2 - uit les 3 de 'Checklist voor een gezonde en leefbare kantine' ingevuld door de leerlingen om hen te laten nadenken over wat zij wilden met de kantine. Deze school wilde de kantine uitbesteden aan een cateraar en wilde dat de leerlingen meedachten over de wijze waarop de kantine uiteindelijk vorm zou krijgen.

Les 4 bestaat uit een roulerend practicum in de kantine. Deze les wordt door veel docenten beoordeeld als logistiek moeilijk uit te voeren, op de meeste scholen is deze les dan ook niet gedaan. Sommige docenten geven aan dat zij liever niet willen dat hun leerlingen het lokaal verlaten. Docenten geven ook aan dat het voor het kantinepersoneel niet haalbaar is om zich bezig te houden met de lessen van verschillende groep leerlingen. Op één school (school 2) is les 4 wel gedaan, binnen één lesuur. Het rouleren is hierbij beperkt: leerlingen kregen slechts één taak toegewezen.

De meeste van deze scholen (vijf van de zes) gebruikten het lesmateriaal als aanvulling op de eigen methode. Het betrof dan met name de testen waarbij leerlingen kunnen nagaan hoe gezond zij eten (o.a. de groente- en fruittest; de vettest; tussendoortjestest).

Op één school (school 4) zijn de eerste 3 lessen uit het handboek uitgevoerd in plaats van het onderdeel voeding uit de eigen methode. Dit is echter een uitzondering. Op de overige scholen waar het lesmateriaal is gebruikt, is dit gedaan als aanvulling op de eigen methode.

Alle zes scholen die de lesactiviteiten uitvoerden hebben deze gedaan met VMBO-leerlingen uit de eerste klas (scholen 4, 7, 10) en de derde klas (scholen 2, 3 en 5). Op school 4 en school 10 werden de activiteiten ook bij eerste klas VWO-leerlingen uitgevoerd.

Twee van de zeven begeleide scholen (school 1 en 6) hebben dit jaar niets uit het lesmateriaal gebruikt. Op school 1 was de vakgroep Verzorging in eerste instantie niet geïnteresseerd in het project en wilde zij de lessen niet uitvoeren. Pas in de loop van het schooljaar is een van de docenten geïnteresseerd geraakt, maar inmiddels was het onderwerp voeding al aan de orde geweest in de lessen. Zij is van plan om het lesmateriaal volgend jaar te gebruiken.

Op school 6 heeft men het lesmateriaal niet gebruikt, maar heeft men het afgelopen jaar de leerlingen wel intensief betrokken bij de kantine. Dit gebeurde door het instellen van leerwerkplekken. Elke dag draaiden twee leerlingen mee in de kantine

en werden zij zowel betrokken bij de inkoop, bereiding van gezonde broodjes, verkoop, als bij het opruimen. Dit zal volgend jaar worden voortgezet als onderdeel van het vaste lesprogramma. Eventueel zullen volgend jaar onderdelen van het lesmateriaal worden gebruikt in de lessen.

Van de drie niet begeleide scholen is op één school (school 10) gebruik gemaakt van het lesmateriaal. Dit was als aanvulling op de eigen methode. De docent heeft uit het materiaal een boekje voor de leerlingen samengesteld. Dit boekje bevat informatieve tabellen en enkele testen om in te vullen.

Internet:

Een deel van de activiteiten uit les 1 en 2 was niet alleen op papier, maar ook via internet uit te voeren. Om logistieke redenen is het niet voor alle scholen mogelijk geweest om leerlingen via internet te laten werken. Er zijn drie scholen waar van deze mogelijkheid gebruik is gemaakt (scholen 2, 5, 7). De docenten die hun leerlingen van deze mogelijkheid gebruik lieten maken waren enthousiast. Leerlingen werden in kleine groepjes in het internetlokaal aan het werk gezet. Op deze scholen voerde slechts een deel van de leerlingen de internetactiviteiten uit. Een deel van de leerlingen maakte de testen op papier of als krastest. Docenten gaven aan dat het vaak niet mogelijk is om grote groepen leerlingen tegelijk via internet te laten werken. Eén docent gaf aan dat de scores van de verschillende testen via het gebruik van internet altijd juist werden berekend, iets wat de leerlingen niet altijd lukte met de papieren versie.

Posters:

Zeven scholen (zes van de begeleide scholen en één niet begeleide school) hebben de posters opgehangen in het klaslokaal verzorging of in de kantine. In één klas zijn de posters alleen aan de leerlingen getoond en besproken.

6 Resultaten: Belemmerende en bevorderende factoren

6.1 Vormen van een werkgroep

Bij de meeste begeleide scholen is een werkgroep gevormd, maar betrokkenen gaven vaak aan dat de werkgroep werd gevormd wegens de bijeenkomsten met het Voedingscentrum. Buiten de bijeenkomsten met het Voedingscentrum kwam de werkgroep meestal niet bij elkaar. Een aantal scholen gaf als reden daarvoor dat de frequente werkgroepbijeenkomsten met het projectteam voldoende waren. Op andere scholen was geen duidelijke voortrekker binnen de school om de werkgroep zelfstandig bijeen te roepen.

Op scholen die actief met het project aan de slag gingen of waar de directie een actieve rol speelde werden veel groepen bij de werkgroep betrokken (dus ook ouders en leerlingen in ruime mate).

Op één school werd geen werkgroep gevormd, volgens de betrokkenen wegens gebrek aan motivatie om nu deel te nemen aan veranderingen in de huidige kantine. Deze school heeft plannen voor nieuwbouw waardoor men nu weinig behoefte heeft om aan de slag te gaan met veranderingen in de huidige kantine.

6.2 Ontwikkelen beleids- of activiteitenplan

6.2.1 *Belemmerende factoren*

Bij de meeste scholen is geen activiteiten- of beleidsplan opgesteld. Als reden wordt hiervoor door directieleden vaak aangegeven dat zij geen tijd hadden. Ook een geringe betrokkenheid vanuit de directie werkt belemmerend. Als de motivatie voor deelname aan het project met name komt vanuit de vakgroep Verzorging en niet echt door de directie wordt gedeeld, dan is de directie minder bereid om tijd te stoppen in het schrijven van een activiteitenplan of om betrokkenen bij het project ruimte te geven binnen hun taakstelling. Op twee scholen werd door de kantinebeheerder en de docent Verzorging aangegeven dat de lage betrokkenheid van de directie bij het project mede zorgde voor het ontbreken van een beleidsplan dan wel het in gang zetten, aansturen en uitvoeren van activiteiten.

6.2.2 *Bevorderende factoren*

Op School 4 wordt door de directeur aangegeven dat het van cruciaal belang is dat de schoolleiding het geheel trekt en aanstuurt. Het schrijven van een beleidsnotitie door een directielid was volgens zeggen van essentieel belang omdat daardoor voor iedereen de taken en acties op schrift staan.

De intensieve begeleiding vanuit het Voedingscentrum wordt door veel betrokkenen van groot belang geacht om het veranderingsproces in gang te zetten en in beweging te houden. 'De intensieve begeleiding hield de druk op de ketel' zoals een directeur het verwoordde.

Veel scholen geven aan dat door deze terugkerende projectbijeenkomsten met het Voedingscentrum men sneller geneigd was om activiteiten uit te voeren.

Betrokkenen waren over het algemeen enthousiast over de begeleiding. Met name de diversiteit aan mogelijkheden die door het Voedingscentrum werd voorgesteld werd

gewaardeerd. Volgens sommige betrokkenen duurden de vergaderingen wel erg lang en werd er soms erg veel informatie gegeven.

6.3 Een gezond aanbod

6.3.1 Belemmerende factoren

Een belangrijke beperking voor het veranderen van het aanbod was volgens een aantal kantinebeheerders het gegeven dat de huidige kantinesituatie een ander of uitgebreider aanbod niet toestond (in verband met HACCP). Daartoe was eerst een verbouwing nodig en dit vergt een langdurig goedkeuringsproces binnen de school waar ook nog eens geld voor dient te worden vrijgemaakt.

Een andere belemmering voor een gezond aanbod vormt volgens de kantinebeheerders de gebrekkige afname van gezonde producten. Kantinebeheerders en docenten Verzorging geven aan dat veel gezonde producten door de leerlingen niet worden gekocht, met name als er ook ongezonde (maar aantrekkelijke) producten worden aangeboden. Een aantal scholen gaf aan dat zij in de afgelopen jaren fruit en zuivelproducten in het aanbod opnamen, maar dat dit nooit goed verkocht en daarom uit het aanbod werd geschrapt.

6.3.2 Bevorderende factoren

De Assortimentsmeter en het daaraan verbonden advies dat door Schoolfacilities is gegeven wordt door veel scholen genoemd als nuttig, inzichtelijk en bruikbaar om het aanbod in de kantine te veranderen.

6.4 Het invoeren van hygiënenormen

6.4.1 Belemmerende factoren

Veel kantinebeheerders geven aan dat zij al jarenlang op hun eigen manier werken, dat dit prima gaat en dat er nog nooit iets is misgegaan. Een aantal kantinebeheerders zegt dat ze de meeste hygiëeadviesen eigenlijk onzinnig vinden. Een enkele kantinebeheerder geeft aan dat (toekomstig) kantinepersoneel op cursus moet om volgens de HACCP-regels te kunnen werken.

Kantinebeheerders geven ook aan dat er verbouwingen nodig zijn om te voldoen aan hygiënenormen. Met name bij het bereiden van producten dienen aanpassingen en verbouwingen in de keuken of in het uitgiftepunt plaats te vinden. Betrokkenen geven aan dat het verbouwen van de kantine binnen de school niet snel geregeld is. Bovendien is daar niet altijd geld voor beschikbaar.

6.4.2 Bevorderende factoren

De beoordeling van de hygiënesituatie door Schoolfacilities wordt door veel scholen genoemd als zeer belangrijk om te komen tot een verbetering van de hygiëne in de kantine. Men vindt een dergelijke beoordeling een goed inzicht geven in welke verbeterpunten gewenst zijn.

De twee scholen die hun kantine uitbesteden aan een cateraar geven aan dat zij er specifiek op zullen letten dat deze cateraar voldoet aan de HACCP normen. Bij één van deze twee scholen gaf de directeur aan dat hij zijn personeel niet wilde belasten met het voldoen aan de HACCP-regels, mede omdat het daar niet voor was opgeleid. Het uitbesteden aan een cateraar was zijns inziens een mooie oplossing om ook te voldoen aan deze normen.

6.5 Integreeren kantinepraktijk en voedingsonderwijs

6.5.1 *Belemmerende factoren*

Belangrijke belemmerende factor is de eigen methode die scholen hebben. Docenten hebben verplichtingen ten aanzien van het lesprogramma en het uitvoeren van de eigen methode. Veel docenten geven aan dat zij de lessen uit de eigen methode niet kunnen overslaan en dat hun lesprogramma al erg vol zit. Daarom is er geen tijd om al het lesmateriaal van het project uit te voeren.

Verder wordt aangegeven dat er enige overlap met de eigen methode is waarbij men dan toch vaak voor het eigen materiaal kiest. Soms was het onderwerp Voeding al eerder in het schooljaar aan bod gekomen en zag men geen goede gelegenheid om het projectmateriaal nog in te passen in de lessen.

Daarnaast moeten de leerlingen voor les 3 naar de kantine gaan en de kantinebeheerder een aantal vragen stellen. Dit wordt door de docenten als onpraktisch ervaren. De vierde les bestaat uit een roulerend practicum en wordt door de meeste docenten als te langdurig en logistiek te ingewikkeld beoordeeld.

Verder gaf een aantal docenten aan dat ze het lastig vonden om al het materiaal te moeten kopiëren. Voor de eigen methode hoeft dat niet omdat de leerlingen elk hun eigen lesboek hebben.

6.5.2 *Bevorderende factoren*

Veel docenten geven aan dat zij vooral het materiaal hebben gebruikt dat makkelijk was te gebruiken als aanvulling op de lessen van de eigen methode. De losse testen zoals de Vettest of de Tussendoortjestest waren goed te gebruiken. Ook de internetactiviteiten waren goed te bundelen tot een (korte) les voor de leerlingen.

Leerlingen waren over het algemeen enthousiast over het materiaal; zowel over de schriftelijke testjes als de internetactiviteiten. Voor (allochtone) VMBO-leerlingen is het materiaal mogelijk iets te moeilijk en het lettertype te klein, terwijl voor VWO-leerlingen meer achtergrondinformatie en denk vragen gewenst zijn.

Veel leerlingen zijn enthousiast over de posters. De posters geven stof voor discussie en zetten aan tot nadenken, met name de poster waarop de tijdsduur en calorieverbranding in relatie tot het eten van bepaalde producten wordt weergegeven. De stijl van tekenen spreekt de meeste leerlingen aan. De onderwerpen en associaties die de tekeningen uitbeelden worden niet altijd begrepen, daarom is voor elke poster een heldere slogan gewenst.

6.6 Verwachte voortgang

Werkgroep:

Voor het volgende schooljaar is voortzetting van het beleid zeer wisselend. Bij een aantal scholen wordt het veranderingsproces voortgezet via begeleiding van een werkgroep en beleidsplan. Het gaat hier met name om de scholen die in het huidige schooljaar ook al het meest actief waren met het ondersteunen van het beleid en waar een schriftelijk beleidsplan is opgesteld (school 2 en 4). Bij de overige scholen wordt aangegeven dat er waarschijnlijk geen werkgroep zal worden voortgezet. Bij een aantal van deze scholen wordt expliciet als reden gegeven dat het een kleine groep mensen betreft en dat in onderling (bilateraal) overleg de zaken kunnen worden geregeld (school 6 en school 7).

Aanbod:

Met betrekking tot het aanbod geven veel scholen aan dat zij volgend jaar veranderingen in het aanbod willen doorvoeren of de dit jaar in gang gezette veranderingen volgend jaar willen voortzetten. Als belangrijke factor wordt hierbij genoemd dat de leerlingen de nieuwe producten moeten (blijven) afnemen.

Op school 4 wil men in de zomervakantie aan het eind van het schooljaar de kantine verbouwen. In het nieuwe schooljaar zal de kantine worden uitbesteed aan een cateraar. Er zal dan ook een uitgebreid aanbod komen.

Hygiëne:

Voor aanpassing aan de hygiënenormen geven de twee scholen die hun kantine (gaan) uitbesteden aan dat de cateraar zorg zal dragen voor uitvoering van deze normen. De meeste overige scholen geven aan dat zij van plan zijn om volgend jaar in hun kantine volgens deze normen te gaan werken. Sommige scholen geven aan dat er eerst een verbouwing dient plaats te vinden. Op één school (school 5) krijgt de facilitair manager het volgende jaar de verantwoordelijkheid om zorg te dragen voor het werken volgens de HACCP-normen. Hier wordt op de school ook tijd en geld voor vrijgemaakt. Op een andere school (school 1) denkt men er over om het kantinepersoneel het volgende jaar een HACCP-cursus te laten volgen.

Lesmateriaal:

De meeste docenten Verzorging geven aan dat zij volgend jaar van plan zijn om onderdelen van het materiaal te gebruiken als aanvulling op de lessen van de eigen methode.

Het materiaal dat men met name denkt te gaan gebruiken betreft de testjes over eigen eetgedrag. Deze zijn makkelijk inzetbaar als aanvulling op de eigen methode.

De docent die dit jaar het materiaal gebruikte als vervanging van de lessen uit de eigen methode zal volgend jaar terugkeren naar de eigen methode omdat deze beter aanluit bij het eigen onderwijssysteem. Wel zal zij enkele testjes als aanvulling blijven gebruiken.

Op een tweetal scholen waar in het pilotjaar geen materiaal is gebruikt is men wel van plan om dit het komende schooljaar te gaan gebruiken.

7 Resultaten: Gegevens van de leerlingen

Door middel van een schriftelijke enquête is nagegaan of leerlingen hun eetgedrag in de schoolkantine veranderde. Op zes scholen is door een deel van de leerlingen een vragenlijst ingevuld over hun eetgedrag in de kantine. In totaal hebben 662 leerlingen aan het begin van het project de lijst ingevuld en 483 leerlingen aan het eind van het project. Van hen hebben 353 leerlingen deze lijst zowel aan het begin als aan het eind ingevuld. Leerlingen die de lijst hebben ingevuld zaten in de 1^e, 2^e, 3^e of 4^e klas. In Tabel 1 is voor elke school aangegeven hoeveel leerlingen de vragenlijst hebben ingevuld.

Tabel 1 Aantal leerlingen per school dat de vragenlijsten heeft ingevuld

	Begin pilotproject Nov/dec 2001 Aantal leerlingen lijst ingevuld N = 662	Einde pilotproject Mei/juni 2002 Aantal leerlingen lijst ingevuld N = 483
School 2	202	200
School 3	72	34
School 4	66	56
School 5	107	39
School 6	106	78
School 7	109	76

Het merendeel van de leerlingen kwam minstens eenmaal per dag in de kantine (zie Tabel 2). Ongeveer een derde van de leerlingen kwam minder dan eenmaal per dag in de kantine. De meeste leerlingen gaven minder dan 50 eurocent uit per dag in de kantine. Ongeveer 20% van de leerlingen gaf elke dag meer dan één Euro uit in de kantine.

Er bleek geen significante verandering in de bezoekfrequentie en dagelijkse uitgaven van de leerlingen in de kantine gedurende het pilotproject.

Tabel 2 Frequentie van bezoek en uitgave van de leerlingen in de kantine (n = 353). Z-score en significantieniveau van Wilcoxon-toets

	Begin pilotproject Nov/dec 2001 %	Einde pilotproject Mei/juni 2002 %	Z-score	significantie
Hoe vaak kom jij op een dag in de kantine om te zitten of te eten?				
- Minder dan 1 x per dag	32,3	36,3	-1,46	P = 0,15
- 1 x per dag	27,8	28,3		
- 2 x per dag	26,3	20,4		
- 3 x per dag	9,9	11,0		
- meer dan 3 x per dag	3,7	4,0		
Wat geef jij ongeveer uit per dag in de schoolkantine?				
- Minder dan € 0,50	56,6	51,2	-1,43	P = 0,15
- € 0,50 - € 1,00	26,8	31,2		
- € 1,00 - € 1,50	8,3	10,1		
- € 1,50 - € 2,50	6,2	3,5		
- € 2,50 - € 5,00	0,9	2,9		
- Meer dan € 5,00	1,2	1,2		

Ongeveer de helft van de leerlingen gaf aan dat zij gezond eten en drinken in de kantine belangrijk vond. (zie Tabel 3). Dit veranderde niet significant gedurende het pilotproject. Het aantal leerlingen dat aangeeft dat er in hun kantine gezonde dingen te krijgen waren nam wel toe gedurende het schooljaar. Voor de vraag 'Kun je gezonde dingen in de kantine krijgen' gaven de leerlingen op de tweede meting vaker aan dat zij gezonde dingen konden krijgen. Als naar de specifieke scholen wordt gekeken bleek dat er met name voor school 2 en school 6 een significant effect was ($p < 0.01$) en in mindere mate ook voor school 3 ($p = 0.035$) en een trend voor school 5 ($p = 0,056$).

Bij de vraag 'Kun je lekkere dingen krijgen in de kantine' gaven de leerlingen op de nameting significant vaker aan dat lekkere dingen te koop waren. Dit betrof specifiek school 2 ($p < 0,000$). Voor de andere scholen was er geen verschil op deze vraag.

Ongeveer de helft van de leerlingen was van mening dat zij gezond eten wanneer zij op school zijn; dit percentage veranderde niet gedurende het schooljaar. Er was wel een significante toename van het percentage leerlingen dat van plan was om gezonder te

gaan eten in de kantine (van 16% naar 26%). Het betrof hier met name leerlingen van school 2.

Tabel 3 Frequentie van attitude, oordeel en intentie van de leerlingen ten aanzien van gezond eten in de kantine (n = 353). Z-score en significantieniveau van Wilcoxon-toets

	Begin pilotproject Nov/dec 2001	Einde pilotproject Mei/juni 2002	Z-score	Significantie
Vind je gezond eten of drinken in de schoolkantine belangrijk?				
- Ja, heel belangrijk	15,7	13,7	-1,04	P = 0,30
- Ja, belangrijk	31,7	37,2		
- Niet belangrijk, niet onbelangrijk	42,6	42,4		
- Onbelangrijk	7,2	4,4		
- Heel erg onbelangrijk	2,6	2,3		
Vind je over het algemeen dat je gezonde dingen kunt krijgen in de kantine?				
- Heel gezond	4,0	4,3	-2,15	P = 0,03
- Gezond	21,6	25,2		
- Niet gezond, niet ongezond	42,0	47,1		
- Ongezond	25,9	20,1		
- Heel ongezond	6,5	3,3		
Vind je over het algemeen dat je lekkere dingen kunt krijgen in de kantine?				
- Alles is lekker	9,6	13,7	-4,06	P < 0,000
- Het meeste is lekker	63,3	66,8		
- Evenveel lekker als niet lekker	15,4	16,2		
- Het meeste is niet lekker	8,0	3,0		
- Alles is niet lekker	3,7	0,3		
Vind je over het algemeen dat je gezond of ongezond eet op school? (zowel wat je meeneemt als op school koopt)				
- Heel gezond	5,7	6,9	-0,52	P = 0,60
- Gezond	47,0	44,9		
- Niet gezond, niet ongezond	39,3	42,6		
- Ongezond	7,7	5,1		
- Heel ongezond	0,3	0,6		
Ben je van plan om gezonder te gaan eten of drinken in de kantine?				
- Ik eet nu al gezond	30,2	29,0	-2,28*	P = 0,02*
- Ja, zeker wel	7,7	8,0		
- Ja, waarschijnlijk wel	9,3	17,8		
- Misschien wel, misschien niet	34,6	31,9		
- Nee, waarschijnlijk niet	13,7	8,0		
- Nee, zeker niet	5,2	5,2		

* Wilcoxon analyse zonder de leerlingen die aangaven al gezond te eten.

In Tabel 4 is weergegeven welke producten de leerlingen volgens eigen zeggen meer of minder zijn gaan kopen in de kantine gedurende het afgelopen schooljaar. Bij een aantal producten is duidelijk een groter percentage leerlingen dat in het afgelopen jaar dit product 'meer' is gaan eten dan het percentage dat dit product 'minder' is gaan eten. De leerlingen gaven aan dat zij met name meer vruchtensap, frisdrank, fruit, groente, chips, ijs en snacks zijn gaan kopen.

Het vaker kopen van vruchtensap, fruit en groente wordt vooral aangegeven door de leerlingen op school 7.

Het vaker kopen van frisdrank, chips en ijs wordt met name aangegeven door leerlingen van school 2 en school 7.

Het vaker kopen van snacks is grotendeels toe te schrijven aan de leerlingen van school 2 en deels aan de leerlingen van school 7.

Tabel 4 Frequentie van verandering in het koopgedrag door de leerlingen van afzonderlijke producten in de kantine (n = 455)

Ben je in dit jaar van de onderstaande producten meer of minder gaan kopen in de kantine? Of koop je er nog evenveel van? Of koop je het helemaal niet? Kruis het hieronder aan.	Meer	Minder	Evenveel	Niet
Brood, krentenbol enz.	8,6	5,1	10,2	76,1
Melkproducten zoals (choco)melk, yoghurt(drank)	7,3	6,2	12,4	74,0
Vruchtensap zoals sinaasappelsap, appelsap, enz.	8,2	3,8	11,1	76,8
Frisdrank zoals cola, fanta, enz.	19,7	9,5	33,0	37,8
Fruit	7,4	2,9	7,0	82,7
Groente of sla	6,0	2,9	6,9	84,2
Snoep of chocolade	18,7	17,0	37,6	26,7
Koeken, zoals sultana, gevulde koek, sprits, enz.	12,4	8,9	18,0	60,7
Chips en andere zoutjes	16,0	9,7	20,4	53,8
Soep	11,9	10,6	13,2	64,2
IJs	11,1	4,0	10,0	74,8
Snacks (zoals worstenbroodjes pizzapunten, etc.)	21,5	6,9	16,9	54,8

Op de vraag 'Ben je de afgelopen maanden gezonder gaan eten op school, zowel wat je meeneemt als wat je tijdens schooltijd koopt' geeft 23% van de leerlingen een positief antwoord. Hierbij was er niet een duidelijk verschil tussen de scholen in het percentage leerlingen dat dit aangaf. Op school 6 gaven de leerlingen aan met name vaker een broodje gezond te eten. Op school 2 betrof dit zowel het vaker eten van een broodje gezond als het vaker eten van fruit.

8 Resultaten: Gegevens van de GGD-en

Bij het pilotproject waren drie GGD-en betrokken. Bij elke GGD was een medewerker opgenomen in het projectteam dat de deelnemende scholen in de betreffende regio bezocht voor de projectbesprekingen. De drie geïnterviewde GGD-medewerkers waren allen enthousiast over het pilotproject. Hieronder volgt een aantal kanttekeningen en relevante opmerkingen die door de GGD-medewerkers zijn gemaakt. Deze kunnen behulpzaam zijn bij een zo optimaal mogelijke landelijke aanbidding van het programma in de toekomst.

8.1 Werving scholen tot deelname

Bij het werven van scholen is het van belang om te letten op het draagvlak onder het schoolpersoneel dat zich moet gaan inzetten bij het veranderingsproces. Er dient een breed draagvlak aanwezig te zijn en niet slechts een bereidheid tot deelname bij één contactpersoon. Bij het wegvallen van een dergelijk persoon komt er namelijk weinig van de grond.

Bij het huidige pilotproject werd voorzien in een aantal belangrijke randvoorwaarden. Bijvoorbeeld het gratis schoolbezoek en advies door Schoolfacilities en de ruime tijdsinvestering per school vanuit het Voedingscentrum. In de toekomst is het mogelijk lastiger voor een GGD om zonder die randvoorwaarden te werken. Het kan een groot struikelblok voor scholen zijn als zij zelf voor alle adviezen moeten betalen.

8.2 Bijeenkomsten en begeleiding

De informatievoorziening aan de scholen via het Voedingscentrum werd goed bevonden. In de begeleiding kon duidelijker worden aangegeven dat het geheel niet vrijblijvend is en dat scholen geacht worden om daadwerkelijk de verschillende activiteiten uit te voeren. Dit zou kunnen worden versterkt door duidelijk specifieke taken aan specifieke personen toe te wijzen.

Ook het aantal formulieren en lijsten dat scholen dienen in te vullen zou mogelijk kunnen worden verminderd.

8.3 Materiaal verstrekt door de GGD

Door de GGD zijn in aanvulling op het project verschillende materialen ter beschikking gesteld aan de scholen. Onder andere “Weet wat je eet” en “Voedselbereiding in de basisvorming” en andere materialen. Op ten minste twee scholen is er daadwerkelijk gebruik gemaakt van de door de GGD verschafte materialen.

8.4 Draaiboek voor GGD-medewerkers

Voor de GGD-medewerkers is een draaiboek ontwikkeld aan de hand waarvan zij scholen kunnen helpen bij het opzetten van een gezond schoolkantinebeleid. De planning, het stappenplan en tijdsindicatie worden als behulpzaam beoordeeld voor toekomstig gebruik.

Het zou wenselijk zijn om in het draaiboek aan te geven welke specifieke instanties voor afzonderlijke onderdelen kunnen worden ingeschakeld. Bijvoorbeeld

Schoolfaciliteiten voor de beoordeling van de hygiëne, als een GGD hier zelf geen mogelijkheid toe ziet om dit te doen.

8.5 Toekomstige begeleiding scholen door GGD-en

De GGD-en achten zichzelf in staat om scholen te begeleiden bij het opzetten van schoolkantinebeleid. Voor de afzonderlijke onderdelen zou eventueel wel ondersteuning van andere instanties gewenst of zelfs noodzakelijk zijn.

8.6 Toekomst: Aanbod beoordelen en advisering

Met behulp van de Assortimentsmeter uit het handboek denken GGD-en waarschijnlijk het aanbod zelf wel te kunnen beoordelen. Daarbij dienen wel duidelijke richtlijnen te worden verschaft over de productindeling. Bij een uitgebreide aanpassing van het assortiment is ondersteuning van een organisatie als Schoolfaciliteiten van belang. Voor het aanpassen van materiaal, keuken, inzicht in leveranciers e.d. heeft de GGD niet de kennis in huis. De GGD heeft ook geen inzicht in de markt op dit gebied en wat er voor mogelijkheden zijn. In het draaiboek zou eventueel informatie kunnen worden gegeven wie daarvoor is in te schakelen en welke kosten daaraan verbonden zijn.

8.7 Toekomst: Hygiëne beoordelen en advisering

De bij het project betrokken medewerkers werken bij de afdeling GVO van de GGD. Deze afdeling wordt niet geacht in staat te zijn om de hygiëne van schoolkantines te beoordelen. Mogelijk kan een andere GGD-afdeling wel het hygiëneaspect voor haar rekening nemen, maar het is de vraag of men hier gespecialiseerd in is en of hier tijd voor beschikbaar is. Het betrekken van andere organisaties die hierin meer gespecialiseerd zijn moet daarom tot de mogelijkheden behoren en dient te worden aangegeven in het handboek.

8.8 Toekomst: Bedrijfsmatige proces ondersteunen

Ondersteuning bij het proces van veranderen van de bedrijfsmatige kant van de kantine (leveranciers, financieel, e.d.) kan niet door de GGD-en worden gedaan. Daar houden GGD-en zich niet mee bezig en het valt ook niet onder hun takenpakket. In het draaiboek dient te komen op welke wijze dit kan worden uitbesteed.

8.9 Toekomst: Ondersteuning bij lessen

Het ondersteunen van scholen met lesmateriaal of het geven van voorlichting valt onder de expertise van de GGD-en. De betrokken GGD-medewerkers achten zichzelf goed in staat om scholen te ondersteunen bij het gebruik van materialen voor lessen over eten in de kantine.

8.10 Toekomst: rol Voedingscentrum

Een mogelijke rol van het Voedingscentrum kan zijn het organiseren van landelijke wervingsbijeenkomsten. Scholen kunnen vervolgens regionaal worden begeleid door de GGD, waarbij het Voedingscentrum op de achtergrond aanwezig blijft voor eventuele begeleiding van de GGD. Scholen kunnen ook regionaal door de GGD worden

geworven. Belangrijk is dat het Voedingscentrum een voortrekker van het geheel op landelijk niveau blijft en zorgt voor de verschaffing van up-to-date materialen. Een training/workshop vanuit het Voedingscentrum hoe met een dergelijk project om te gaan, wordt door de GGD-medewerkers op prijs gesteld. Dit is met name nodig voor medewerkers die niet bij de pilot zijn betrokken. In een dergelijke training moet worden uitgelegd hoe te werken valt met de verschillende onderdelen (bv. Assortimentsmeter), hoe de verschillende stappen en onderdelen op school zijn uit te voeren en welke instanties betrokken dienen te worden voor specifieke onderdelen. Ook het onderdeel met betrekking tot de HACCP-normen dient hierbij aan bod te komen aangezien veel GGD-medewerkers (GVO) hier weinig mee te maken hebben gehad.

9 Beschouwing

Het project richt zich op een drietal hoofd-onderdelen, namelijk het invoeren van hygiëne normen (HACCP) in de kantine, het verbeteren van het aanbod, en het betrekken van de kantine bij de lessen. Deze drie onderdelen werden ondersteund door een vierde aspect waar het project zich op richt, namelijk de vorming van een schoolkantinebeleid.

9.1 Hygiëne

Met betrekking tot de invoering van de hygiënenormen (HACCP) in de kantine lijkt het er op dat scholen moeite hebben om deze normen zelfstandig door te voeren. Alle scholen die aan het begin van het project op deze normen werden beoordeeld scoorden 'onvoldoende' op het merendeel van de onderdelen. Het is scholen niet gelukt om gedurende het project de hygiënesituatie substantieel te verbeteren. Op één school na kregen de scholen aan het eind van het project een zelfde (negatieve) beoordeling van de hygiënesituatie als aan het begin van het project.

Slechts één school kreeg aan het einde van het project een 'voldoende' beoordeling van alle HACCP-onderdelen. Dit is echter de school die de kantine heeft uitbesteed aan een cateraar die werkt volgens de HACCP-normen. Het is deze school gelukt om binnen één schooljaar de kantine uit te besteden. Deze school heeft vanaf het begin van het project het geheel planmatig aangepakt waarbij de directeur een voortrekkersrol vervulde. Het project werd breed gedragen en verschillende groepen, waaronder leerlingen en ouders, werden betrokken bij de besluitvorming rondom de kantine. Daarnaast werd op deze school het traject in een stappen- of activiteitenplan is vastgelegd.

Een tweede school zal in de nabije toekomst waarschijnlijk ook voldoen aan de HACCP-normen. Deze school heeft vergevorderde plannen om de kantine uit te besteden. Ook deze school heeft er op gelet dat de cateraar zal werken volgens de HACCP-normen. Omdat er een aantal verbouwingen dient plaats te vinden zal de cateraar pas begin volgend schooljaar van start gaan. Mede daarom heeft er aan het eind van de pilot op deze school nog geen daadwerkelijke verbetering van de hygiënesituatie plaatsgevonden. Ook op deze school is het traject vastgelegd in een schriftelijk stappenplan.

Op de overige scholen waren geen plannen ontwikkeld om de kantine uit te besteden en is ook geen schriftelijk stappenplan in het kader van het project opgesteld. Op deze scholen wordt het aan de kantinebeheerder overgelaten om de adviezen van Schoolfacilities op te volgen.

De beoordeling door Schoolfacilities van de kantinesituatie bij aanvang van het project en het daaraan verbonden advies wordt door veel kantinebeheerders en ook door bij het project betrokken directieleden gewaardeerd. Men geeft aan dat dit een belangrijk startpunt is om de hygiëne in de kantine op orde te brengen. Het lijkt er echter op dat de kantinebeheerder in de praktijk niet goed raad weten met het opgestelde advies. Uit deze adviezen blijkt vaak dat de kantine op het merendeel van de onderdelen niet voldoet aan de normen. De kantinebeheerders werken echter vaak al jaren volgens hun eigen methodes en zij geven aan dat daarmee nooit iets is misgegaan. Het nut van het uitvoeren van de adviezen om te voldoen aan de normen zien zij dan ook niet altijd in. Daarnaast is het werken volgens de normen arbeidsintensief en zal het de kantinebeheerder meer tijd gaan kosten om daaraan te voldoen. Deze aspecten hebben

er waarschijnlijk aan bijgedragen dat de kantinebeheerders de hygiëneadviezen niet hebben opgevolgd.

Kort gezegd kan worden gesteld dat het kantinebeheerders vaak ontbreekt aan kennis, motivatie en middelen. Daarnaast zijn er nog geen directe sancties vanuit directie of Keuringsdienst bij het niet naleven van de normen.

De vraag of scholen wel in staat zijn om zelfstandig te werken in de kantine volgens de HACCP-normen kan op grond van de resultaten uit het pilotonderzoek niet positief worden beantwoord. Het lijkt er in elk geval op dat het verstrekken van advies omtrent de hygiënesituatie niet voldoende is om veranderingen te weeg te brengen. Een mogelijke oplossing ligt in het bijscholen van de kantinebeheerder of het kantinepersoneel. Ook moet hen de noodzakelijke middelen worden verteld om de praktische uitvoering te vergemakkelijken. Er bestaan cursussen waarin kantinepersoneel geleerd wordt te werken volgens de HACCP-normen.

9.2 Aanbod

Met betrekking tot het voedingsaanbod hebben op de meeste scholen veranderingen plaatsgevonden, variërend van eenvoudige tot grootschalige aanpassingen. Dit blijkt zowel uit de beoordeling van het aanbod door de Assortimentsmeter als uit de resultaten van de enquête onder leerlingen over hun consumptie in de kantine. De Assortimentsmeter en het daaruit voortkomende advies wordt door de betrokkenen op school zeer gewaardeerd om het inzicht dat het geeft in het eigen aanbod. Uit ervaringen van het Voedingscentrum gedurende het afgelopen jaar blijkt echter wel dat de Assortimentsmeter niet onderscheidend genoeg is en aangepast dient te worden. Tijdens besprekingen merkte het Voedingscentrum dat scholen ook behoefte hebben aan nog concretere adviezen dan de adviezen die momenteel met de Assortimentsmeter worden verkregen.

Uit de beoordeling van het aanbod aan het begin van de pilot bleek dat scholen op veel onderdelen al een prima aanbod hebben en dat het merendeel van de onderdelen het predikaat 'uitstekend' kreeg toebedeeld. Scholen lijken in staat om gedurende het schooljaar zelfstandig kleine veranderingen in het aanbod door te voeren. De positieve beoordeling van het aanbod vraagt ook niet om grootschalige veranderingen. Een aantal scholen heeft in de loop van het schooljaar groente of fruit aan het assortiment toegevoegd. Andere scholen hebben het snoepaanbod aangepast richting een meer verantwoorde samenstelling.

De school met de grootste verandering in het aanbod betreft de school waar de kantine is uitbesteed aan een cateraar. Deze school had bij aanvang van het project een zeer beperkt aanbod waardoor met de komst van de cateraar een enorme verruiming heeft plaatsgevonden. Door de Assortimentsmeter wordt het aanbod op bijna alle onderdelen als uitstekend beoordeeld. Het grotere aanbod komt ook tot uiting in een veranderde consumptie die door de leerlingen in de enquête wordt aangegeven: op deze school is een verhoogde consumptie van frisdrank, chips, ijs en snacks.

Het is echter de vraag of deze veranderde consumptie ook daadwerkelijk een gezonder consumptiepatroon betreft. Een aanbod kan als uitstekend worden beoordeeld, maar daarbij toch voor de helft uit minder gezonde producten bestaan. Als leerlingen met name deze ongezonde producten gaan kopen betekent een verruiming van het aanbod zeker geen gezondere consumptie. Dit wordt beaamd door verschillende docenten Verzorging en kantinebeheerders. In hun optiek willen leerlingen vooral ongezonde producten consumeren, het liefst vette snacks. Opname van deze producten leidt in hun optiek tot het minder consumeren van gezondere producten zoals fruit. Meerdere

kantinebeheerders hebben aangegeven dat fruit niet in het aanbod wordt gehandhaafd door de lage omzet. Van de zeven begeleide scholen hebben slechts twee scholen fruit in het assortiment en geen enkele school groente. Opmerkelijk in dit verband is het initiatief van een docent Verzorging op een school (school 10) waar een zeer beperkt kantineaanbod was. Deze docent is zelf zakjes met hapklaar, schoongemaakt fruit of groente gaan maken, en deze vonden gretig aftrek bij de leerlingen in de kantine.

9.3 Kantine bij de lessen betrekken

De meeste scholen hebben het aangeboden extra materiaal deels gebruikt in de lessen verzorging. Gebruik van het materiaal wordt binnen de school grotendeels aan de docenten van de vakgroep Verzorging overgelaten. Zij beslissen in welke mate ze hier gebruik van maken. De individuele motivatie van de docent en de ruimte die het programma toelaat lijken de twee belangrijkste factoren voor de mate waarin het materiaal wordt gebruikt.

Op één school is ruimte binnen het lesprogramma gecreëerd door het onderdeel voeding van de eigen methode weg te laten en te vervangen door de lessen uit het project. Dit is ook de enige school waar alle vier de lessen zijn gegeven. Toch stapt deze docent volgend jaar weer over op de eigen methode, met name omdat deze beter aansluit bij het eigen onderwijssysteem (Montessori). De docent zal het projectmateriaal in het vervolg als aanvulling gebruiken (waarvoor het materiaal oorspronkelijk ook is bedoeld) en denkt hierbij met name aan het gebruik van de verschillende testen.

Scholen waren gemotiveerd om het materiaal te gebruiken en als dit niet gebeurde was dit meestal te wijten aan situationele omstandigheden, bijvoorbeeld omdat het onderwerp 'voeding' al aan het begin van het schooljaar was behandeld. Scholen gaven aan dat het belangrijk was dat het materiaal paste binnen de eigen methode. Met name het materiaal uit de eerste twee lessen was goed in te passen binnen het eigen lesprogramma. Het materiaal is oorspronkelijk ook bedoeld om als aanvulling te gebruiken op de eigen methode.

Toch moet hierbij vermeld worden dat het materiaal dat het meest wordt gebruikt (vet-, groente/fruit-, en tussendoortjestest) - en dat docenten ook van plan zijn volgend jaar te gebruiken - niet specifiek over de kantine gaat, maar over gezond eten in het algemeen. Dit is dus een prima aanvulling voor het onderdeel voeding dat in het reguliere lesprogramma wordt behandeld, maar het valt niet onder de specifieke doelstelling dat in de lessen aandacht aan de kantine wordt besteed. De betreffende docent kan het materiaal natuurlijk wel zo gebruiken dat de link naar de kantine wordt gelegd. Eventueel dient deze mogelijkheid in het materiaal te worden aangegeven.

Eén school gaf op geheel eigen wijze invulling aan het betrekken van leerlingen bij de kantine. Deze school creëerde leerwerkplekken waarbij dagelijks twee leerlingen meedraiden in de kantine. Op deze wijze werden leerlingen betrokken bij inkoop, bereiden, verkoop en opruimen. Met name het rommelprobleem dat op deze school erg speelde werd hierdoor ingeperkt. Een dergelijke manier van leerlingen betrekken bij de kantine was op deze school mede goed mogelijk omdat het hier een VMBO-school met uitsluitend praktische studierichtingen betrof, waardoor dergelijke leerwerkplekken binnen het lesprogramma zijn in te passen.

9.4 Beleid

Er is een tweetal scholen waar het project op een duidelijk beleidsmatige wijze werd aangepakt. Op deze scholen had de directeur of een directielid een voortrekkersrol. Deze stuurde de afzonderlijke mensen aan, schreef een stappen- of activiteitenplan en

stippelde een beleid uit. Op deze scholen werden de verschillende partijen, waaronder leerlingen en ouders, uitvoerig bij het proces betrokken. Het lijkt er op dat deze grotere betrokkenheid en aansturing heeft geleid tot een betere uitvoering van de verschillende onderdelen. Op deze twee scholen zijn ook de meeste materialen voor de leerlingen gebruikt en dit zijn ook de enige twee scholen waar concrete plannen zijn voor voortzetting van de overlegstructuur volgend jaar rondom het kantinebeleid. Het betreft hier ook de twee scholen die hebben besloten om hun kantine uit te besteden aan een cateraar.

Een aantal (niet alle) andere scholen heeft veel minder uitgebreid een beleid opgezet rondom de kantine. Op deze scholen zijn over het algemeen ook minder activiteiten uitgevoerd. Een aspect dat hierbij een rol kan spelen is het ontbreken van een door alle betrokkenen gedragen motivatie om aan het project deel te nemen. Op de ene school wilde de vakgroep Verzorging in eerste instantie niet meedoen, op een andere school wilde de kantinebeheerder niet meewerken en op een aantal scholen was de betrokkenheid van de directie beperkt. Met name dit laatste heeft er waarschijnlijk toe bijgedragen dat er op deze scholen niet duidelijk sprake was van het opzetten van een beleid rondom de kantine. Er was eenvoudigweg niemand van de beleidsmakers op school intensief betrokken bij het project. Mede daardoor zijn deze scholen zeer wisselend aan de slag gegaan met het opzetten en uitvoeren van beleid rondom de kantine. Op deze scholen beperkte de beleidsvorming zich meer tot de bijeenkomsten met het Voedingscentrum en werden tijdens deze bijeenkomsten afspraken gemaakt omtrent het uitvoeren van activiteiten. Buiten de bijeenkomsten om was er verder geen duidelijke aansturing van de verschillende medewerkers op school.

Voor het opzetten van breed beleid en het betrekken van verschillende onderdelen in dat beleid is het daarom van belang dat de deelname aan het project breed wordt gedragen op de school. Daarnaast is het belangrijk dat een directielid het voortouw neemt bij het uitstippelen van het beleid en het nastreven van de uiteindelijke doelstellingen van het beleid. Bij grotere implementatie van het project en de daarbij behorende werving van scholen dient hiermee rekening te worden gehouden.

Juist omdat scholen niet alle veranderingen binnen één schooljaar kunnen realiseren lijkt het van belang dat scholen een duidelijk beleid opstellen ten aanzien van de verschillende onderdelen. Continuering van dergelijk beleid lijkt nodig om de veranderingen op de verschillende onderdelen te kunnen realiseren.

In het pilotjaar zijn de scholen uitgebreid begeleid door het Voedingscentrum en Schoolfacilities. Veel scholen geven aan dat zij de intensieve begeleiding van het Voedingscentrum en de adviezen van Schoolfacilities bijzonder op prijs stellen. Met name de regelmatig terugkerende bijeenkomsten met het Voedingscentrum zorgen volgens de scholen voor een 'druk op de ketel' waardoor het project in gang wordt gezet en in gang wordt gehouden. Dit beeld wordt bevestigd door de niet begeleide scholen die zonder begeleiding veel minder activiteiten van de grond kregen.

Voor de begeleide scholen zal de begeleiding wegvallen in de volgende jaren. Het is de vraag of scholen in staat zullen zijn om zelfstandig de veranderingen verder door te voeren. De betrokken GGD-en zien zichzelf wel in staat om te begeleiden op het gebied van aanbod, lessen en het bijeenroepen van een werkgroep, maar zij achten zichzelf niet in staat om de intensieve begeleidingstaak van het projectteam in het pilotjaar (veel bezoeken per school, hygiënebeoordeling) volgend jaar volledig over te nemen. Dit alles zou er toe kunnen leiden dat de activiteiten (gedeeltelijk) tot stilstand komen en dat er geen blijvende veranderingen worden gecreëerd; met name als in acht wordt genomen dat scholen juist hebben aangegeven dat een intensieve begeleiding van belang is voor het uitvoeren van de activiteiten.

Met betrekking tot grotere implementatie speelt het probleem van de begeleiding ook een rol. GGD-en geven aan dat in het pilotjaar een aantal randvoorwaarden aanwezig was (m.n. veel tijdsinvestering per school vanuit het Voedingscentrum en gratis adviezen door Schoolfacilities) die niet aanwezig zullen zijn bij toekomstige implementatie op nieuwe scholen. Dit zou een struikelblok kunnen gaan vormen, zeker als scholen zelf moeten gaan betalen voor de adviezen en intensieve begeleiding.

10 Conclusies en aanbevelingen

In dit hoofdstuk volgt een overzicht van de conclusies en aanbevelingen die worden gedaan op basis van de evaluatie van het pilotjaar van het schoolkantineproject.

- a) Bij de werving van scholen dient er op gelet te worden dat de motivatie tot deelname breed gedragen wordt binnen de betrokken school.
- b) Er dient binnen de school een centraal persoon (bij voorkeur directielid) te zijn die een beleidsplan schrijft, werkgroepbijeenkomsten organiseert en waar mensen verantwoording af leggen.
- c) Het schrijven van een beleidsplan of schriftelijke notitie, aan het begin van het project, met daarin de activiteiten, uitvoerders en bijbehorend tijdspad, is zeer bevorderlijk voor het uitvoeren en voortzetten van de activiteiten. Betrokkenen weten door een dergelijk schriftelijk plan wat er van hen verwacht wordt en binnen welke periode. Het schrijven van dit takenplan dient bij voorkeur te worden gedaan door een directielid omdat zij verantwoordelijk zijn voor het algemene beleid van de school.
- d) Het handboek wordt door veel betrokkenen niet gelezen. Het handboek is erg uitgebreid. Het leerling- en ouderonderdeel is weinig gebruikt. Wij adviseren om het handboek op te splitsen in drie afzonderlijke katernen voor directie, kantinepersoneel en docenten (Verzorging).
 - Onderdeel directie: Met name het 7-stappenplan werd gewaardeerd en gebruikt. Dit dient een prominente rol te krijgen.
 - Onderdeel kantine: Kantinebeheerders werken vooral praktisch. Geen van de kantinebeheerders heeft het handboek gelezen. Een voor hun bestemd katern dient dan ook eenvoudig te worden gehouden en voorzien van concrete handelingsvoorschriften.
 - Onderdeel docenten (Verzorging): Instructies voor de docenten werden gewaardeerd. Mogelijk dient het materiaal meer als losse onderdelen te worden gepresenteerd die aanvullend bij eigen lessen kunnen worden gebruikt in plaats van als afzonderlijke volledige lessen.
- e) Intensieve begeleiding en follow-up bezoeken zijn nodig om het proces in gang te zetten en te houden. Intensieve begeleiding stimuleert scholen om tot activiteiten overgaan en wordt door scholen zeer gewaardeerd.
- f) Het verstrekken van een advies omtrent de hygiënesituatie van de kantine wordt door scholen zeer gewaardeerd maar is niet voldoende om een daadwerkelijke aanpassing in gang te zetten. Veel kantinebeheerders zijn niet opgeleid om te werken volgens de HACCP-normen. Het is daarom moeilijk voor deze mensen om opeens volgens deze regels te gaan werken. Veel kantinebeheerders vinden de meeste hygiëneadviezen eigenlijk onzinnig. Indien een school besluit om de kantine in eigen beheer te houden dient het kantinepersoneel een HACCP-cursus te volgen. Daarnaast dient voor andere randvoorwaarden te worden gezorgd zoals tijd, geld en middelen.

- g) Het uitbesteden van de kantine aan een cateraar is bevorderend voor het voldoen aan de HACCP normen. Aangezien veel cateraars volgens deze normen werken en daar ook als professionele organisatie mee om kunnen gaan, kan uitbesteding er toe bijdragen dat scholen voldoen aan de HACCP-normen. De twee scholen die hun kantine uitbesteden aan een cateraar geven aan dat zij er specifiek op zullen letten dat deze cateraar voldoet aan de HACCP normen.
- h) De Assortimentsmeter en het daaruit voortkomende advies wordt door de scholen gewaardeerd. De Assortimentsmeter dient echter te worden verfijnd zodat er een specifiek en concreter advies aan de scholen kan worden gegeven.
- i) Een ruimer aanbod betekent niet altijd een gezondere consumptie. Een volgens de huidige normen van het Voedingscentrum 'uitstekend' aanbod (meer dan 50% voorkeur- en middenwegproducten) kan nog altijd veel 'ongezonde' producten bevatten. Alhoewel op veel scholen een verandering in het aanbod heeft plaatsgevonden is dit slechts in beperkte mate een verbetering met het oog op een gezonder consumptiepatroon. Het is de vraag of een uitgebreid gebalanceerd aanbod met een ruime keus aan ongezonde en gezonde producten uiteindelijk zal leiden tot een gezonde consumptie door de leerlingen.
Veel docenten en kantinebeheerders geven aan dat de consumptie van gezonde producten achteruit gaat op het moment dat ook ongezonde producten in het aanbod worden opgenomen. Een ruim aanbod leidt dus mogelijk alleen tot gezonde consumptie als er geen ongezond aanbod tegenover staat.
Het Schoolkantineproject zal zich dan ook moeten richten op het kiezen van gezonde producten in de kantine: 'make the healthy choice the easy choice'.
- j) Het materiaal uit les 1 en 2 is makkelijk te gebruiken als aanvulling op de eigen methode. Voor het lesmateriaal van les 3 (kantine beoordelen) en 4 (roulerend practicum) is meer organisatie nodig. Dit valt minder makkelijk in het eigen lesprogramma in te passen. Indien men de specifieke doelstelling nastreeft dat het gebruikte lesmateriaal betrekking heeft op de kantine dan dient een deel van het materiaal te worden aangepast. Het meest gebruikte materiaal gaat namelijk niet specifiek in op de kantine. Verder dient het materiaal voor VMBO-leerlingen eenvoudiger te worden gemaakt: met name groter lettertype en meer plaatjes. Voor VWO-leerlingen dient het materiaal uitdagender te worden gemaakt: meer achtergrondinformatie en doordenkvragen.
- k) De internetactiviteiten worden door scholen gewaardeerd. Niet alle scholen zijn in staat om deze activiteiten makkelijk toe te passen, maar bij de scholen waar de activiteiten zijn uitgevoerd waren de leerlingen enthousiast.
- l) De posters worden door de meeste scholen gebruikt. De posters roepen bij de leerlingen discussie op en zetten aan tot nadenken. De posters dienen wel te worden verduidelijkt met een heldere slogan.
- m) Het aanbod dat door een organisatie als Schoolfacilities wordt geleverd wordt in principe gewaardeerd en vervult een duidelijke functie. Schoolfacilities is echter een commerciële organisatie en heeft logischerwijs bepaalde belangen. Als een dergelijke organisatie wordt betrokken dient de doelstelling van het project - een gezonde consumptie door de leerlingen - ook door deze organisatie te worden nagestreefd. Het betrekken van een dergelijke organisatie in de toekomst is wegens

de specifieke kennis die zulke organisaties hebben van belang bij het uitvoeren van het project. Eventueel zal het Voedingscentrum zich zelf kunnen specialiseren in het HACCP-normering en daaraan verbonden consultancy.

- n) GGD-en zien voor zichzelf beperkte mogelijkheden bij het uitvoeren van toekomstige implementatie van het project. GGD-en achten zichzelf goed in staat om scholen te helpen bij het opzetten van beleid, ondersteunen met lesmateriaal en beoordelen van het aanbod maar betwijfelen of er voldoende tijd en mankracht is om de begeleiding te geven zoals die tijdens de pilot door het Voedingscentrum is gedaan. Het betrekken van een organisatie zoals het Voedingscentrum, Schoolfacilites of een andere afdeling van de GGD voor het beoordelen van de hygiënesituatie lijkt daarnaast noodzakelijk omdat de (GVO-afdeling van de) GGD zichzelf hiertoe niet in staat acht. Een draaiboek voor GGD-en is noodzakelijk. Hierin kan informatie worden opgenomen over het betrekken van andere organisaties bij het uitvoeren van het project op een school.
- o) Bij toekomstige implementatie dient door het Voedingscentrum een training te worden opgezet voor GGD-medewerkers om hen te leren omgaan met de verschillende onderdelen van het project. Tijdens deze training kunnen GGD-medewerkers ook leren werken met het voor hun bestemde draaiboek.
- p) Op scholen is continuering van het beleid noodzakelijk om alle gewenste veranderingen door te voeren. Eén jaar is niet voldoende. Er dient vorm te worden gegeven aan meerjarige begeleiding. Hierbij moet goed worden nagegaan of deze (intensieve) begeleiding kan worden gegeven door de regionale GGD, het Voedingscentrum of een andere organisatie.
- q) Indien in de toekomst voor scholen kosten zijn verbonden aan begeleiding of advies dient te worden nagegaan of dit een obstakel vormt voor scholen om deel te nemen.
- r) Het Voedingscentrum dient een landelijke voortrekkersrol te blijven vervullen en te zorgen voor up-to-date materialen.

11 Literatuur

Zo eet Nederland 1998; resultaten van de Voedselconsumptiepeiling 1998. Voedingscentrum. Den Haag, 1998.

Schaalma et al. Jongeren en de preventie van hart- en vaatziekten: een leefstijl en determinantenanalyse. Nederlandse Hartstichting. Den Haag, 1997

Willemsse G, Paulussen T, Aarts H, Schaalma H, Bolman C, Nooijer J. de. Jongeren en preventie van hart- en vaatziekten; een review van internationaal effectenonderzoek naar voedingsvoorlichting onder jongeren. Nederlandse Hartstichting. Den Haag, 1997

Kooter, S. de. Schoolkantineproject voortgezet onderwijs. Voedingscentrum/Nederlandse Hartstichting. Den Haag, 1997.

Petter, E. & Tromp, M. Voedselconsumptiepeiling 1997/1998: rapportnummer: PT 99-43. Den Haag. Productschap Tuinbouw. 1999.

A Interviewleidraad scholen

Interviewleidraad voor interviews met schooldirecteuren, kantinebeheerders en docenten verzorging/biologie/Zorg & Welzijn.

Korte introductietekst:

Uw school was een van de pilot scholen. De bedoeling van dit interview is om te achterhalen wat er allemaal op uw school in het afgelopen jaar heeft plaatsgevonden met betrekking tot dit project. Hoe de begeleiding is verlopen, op welke wijze gebruik is gemaakt van materialen, en wat uw oordeel over dit alles is. Het gaat hierbij niet om een controle of u wel de juiste dingen heeft gedaan. Juist omdat het een pilot betreft zijn wij geïnteresseerd in zowel de dingen die goed, als de dingen die minder goed zijn verlopen en waarom. En wij zijn benieuwd waarom bepaalde onderdelen juist wel en andere juist niet zijn uitgevoerd.

Allereerst zal ik een aantal vragen stellen over de begeleiding en de algemene gang van zaken rondom het project in het afgelopen jaar. Daarna zal ik meer specifiek ingaan op de gebruikte materialen, en met name het handboek.

School:

Naam:

Functie:

Datum interview:

Begeleiding/Werkgroep/projectteam van het VC:

- Is er op uw school een werkgroep gevormd in het kader van het project? ja nee

- Wie waren bevoegd lid? Wie zijn uiteindelijk lid geworden?

.....
.....
.....
.....

- Bleek die samenstelling achteraf adequaat? ja nee, want

- Welke problemen deden zich voor bij rekrutering?

.....
.....

- Hoe vaak is deze werkgroep bijeengekomen zonder het projectteam? maal

- Was iedereen bij deze bijeenkomsten aanwezig? ja nee, want

.....
.....

Als het goed is, is er aan het begin van het schooljaar een draaiboek verstrekt. Daarin staan een aantal stappen beschreven. Deze wil ik nu graag met u doornemen:

1^e Stap: Bijeenkomst projectteam (Startbijeenkomst):

Planning: eerste weken van november 2001

Vond plaats:

Doel: werkgroep samenstellen en leren kennen, uitleg over het project, de pilot opstarten.

Planning aanwezigen op school: de werkgroep, dwz. iemand van de directie, een docent Verzorging, een kantine medewerker, eventueel een ouder van de ouderraad en eventueel een leerling van de leerlingenraad.

Aanwezig:

Planning aanwezigen projectteam: Voedingscentrum (Jeltje Snel, Anne-Maaike Reitzema), Schoolfacilities (Beeltje Liefers), GGD-medewerker van de betreffende GGD (Marja de Jong, Bianca de Vos, Suzanne Hendriksen of Astrid van Ouwkerk).

Aanwezig:

Planning bespreekpunten:

Uitleg over het Schoolkantineproject

Besproken? ja nee
Was het volledig ? ja nee
Zo nee, wat gemist?

.....
Was het bruikbaar ja nee
Zo nee, waarom niet?.....

.....

Functie en taken van de werkgroep

Besproken? ja nee
Was het volledig ? ja nee
Zo nee, wat gemist?

.....
Was het bruikbaar ja nee
Zo nee, waarom niet?.....

.....

Uitleg over de materialen

Besproken? ja nee
Was het volledig ? ja nee
Zo nee, wat gemist?

.....
Was het bruikbaar ja nee
Zo nee, waarom niet?.....

.....

Uitleg over de activiteiten

Besproken? ja nee

Was het volledig ? ja nee

Zo nee, wat gemist?

.....

Was het bruikbaar ja nee

Zo nee, waarom niet?.....

.....

Planning

Besproken? ja nee

Was het volledig ? ja nee

Zo nee, wat gemist?

.....

Was het bruikbaar ja nee

Zo nee, waarom niet?.....

.....

Afspraken omtrent volgende bijeenkomsten

Besproken? ja nee

Was het volledig ? ja nee

Zo nee, wat gemist?

.....

Was het bruikbaar ja nee

Zo nee, waarom niet?.....

.....

Afspraken omtrent taakverdeling? Wie gaat wat en wanneer doen?

Besproken? ja nee

Was het volledig ? ja nee

Zo nee, wat gemist?

.....

Was het bruikbaar ja nee

Zo nee, waarom niet?.....

.....

Andere onderwerpen?

.....

Was deze bijeenkomst

Volledig ja nee, want

Bruikbaar ja nee, want

.....

.....

2° Stap (Situatie- en behoefteanalyse):

Doel

Achterhalen waar problemen liggen en de behoeftes tot verbetering bij directie, docenten, scholieren, kantinebeheerders en ouders.

Planning

November 2001

Als vervolg op de eerste startbijeenkomst zou een school vervolgens allerlei activiteiten kunnen gaan ondernemen om te achterhalen waar specifieke verbeterpunten en problemen liggen.

Ik zal nu met u deze punten doornemen.

Activiteiten

1. Directie stappenplan doorlopen: stap 1 t/m stap 5-III, Handboek, hoofdstuk 2, pag. 14-24

Afspraken over gemaakt? ja nee

Uitgevoerd? ja nee wanneer

Indien nee, waarom niet?/Opmerkingen

.....

2. Directie: los formulier ‘Algemene gegevens van de school en kantine’ invullen (zie bijlagen bij 1). Kopie naar het Voedingscentrum.

Afspraken over gemaakt? ja nee

Uitgevoerd? ja nee wanneer

Indien nee, waarom niet?/Opmerkingen

.....

3. Checklist HACCP (los), in te vullen door Schoolfacilities. Kopie naar het Voedingscentrum (zie bijlagen).

Afspraken over gemaakt? ja nee

Uitgevoerd? ja nee wanneer

Indien nee, waarom niet?/Opmerkingen

.....

4. *Checklist Restauratieve Voorzieningen* door kantinebeheerders laten invullen: Handboek, hoofdstuk 3, pag. 32-38. Kopie naar het Voedingscentrum.

Afspraken over gemaakt? ja nee
Uitgevoerd? ja nee wanneer

Indien nee, waarom niet?/Opmerkingen

.....

5. *Assortimentsmeter* door kantinebeheerders laten uitvoeren op internet www.voedingscentrum.nl , of in Handboek, hoofdstuk 3, 50- 54.

Afspraken over gemaakt? ja nee
Uitgevoerd? ja nee wanneer

Indien nee, waarom niet?/Opmerkingen

.....

6. *Checklist voor een Leefbare en Gezonde Schoolkantine* door leerlingen laten doen op internet (www.voedingscentrum.nl) of in Handboek, hoofdstuk 4 , werkblad 10, pag. 140-145 of hoofdstuk 5, pag. 161-166.

Afspraken over gemaakt? ja nee
Uitgevoerd? ja nee wanneer

Indien nee, waarom niet?/Opmerkingen

.....

7. Vragenlijstje (los) ‘Aankleding van de kantine’ invullen door kantinemedewerker (zie bijlagen bij 1). Copy naar het Voedingscentrum.

Afspraken over gemaakt? ja nee
Uitgevoerd? ja nee wanneer

Indien nee, waarom niet?/Opmerkingen

.....

8. Vragenlijstje (los) ‘Wat geef jij uit in de kantine?’ door leerlingen laten invullen. Retour aan het Voedingscentrum (zie bijlagen bij 1).

Afspraken over gemaakt? ja nee
Uitgevoerd? ja nee wanneer

Indien nee, waarom niet?/Opmerkingen

.....

9. Vragenlijst naar ouders versturen (zie voorbeeld in hoofdstuk 6 van het handboek).

Afspraken over gemaakt? ja nee
Uitgevoerd? ja nee wanneer

Indien nee, waarom niet?/Opmerkingen

.....

10. Praten met betrokkenen over de schoolkantine

Afspraken over gemaakt? ja nee
Uitgevoerd? ja nee wanneer

Indien nee, waarom niet?/Opmerkingen

.....

11. Voor de prioriteitsbespreking: kort bevindingen op papier zetten aan de hand van het losse formulier 'Stand van zaken rond de schoolkantine' (zie bijlagen bij 1).

Afspraken over gemaakt? ja nee
Uitgevoerd? ja nee wanneer

Indien nee, waarom niet?/Opmerkingen

.....

3^e Stap: Bijeenkomst projectteam (Prioriteitsbespreking):

Doel

Prioriteiten en activiteiten vaststellen rondom de kantine.

Planning

December 2001

Vond plaats

Agenda Prioriteitsbespreking

1. Welkom
2. Stand van zaken tot nu toe
3. Bevindingen situatie- en behoefte-analyse
4. Prioriteiten vaststellen
5. Activiteiten vaststellen
6. Wie gaat wat doen
7. Wat verder ter tafel komt
8. Vervolgafspraken
9. Afsluiting

Aanwezigen op school

De werkgroep, dwz. iemand van de directie, een docent Verzorging, een kantinemedewerker, eventueel een ouder van de ouderraad en eventueel een leerling van de leerlingenraad.

Aanwezig:

Aanwezigen projectteam

Voedingscentrum (Jeltje Snel, Anne-Maaïke Reitzema), Schoolfacilites (Beeltje Liefers), GGD-medewerker van de betreffende GGD (Marja de Jong, Bianca de Vos, Suzanne Hendriksen of Astrid van Ouwkerk).

Aanwezig:

Allen: Zijn de bevindingen van de situatie- en behoefte-analyse besproken? O ja O nee

Indien ja: welke, indien nee: waarom niet:

.....
.....
.....

Allen: Zijn er prioriteiten vastgesteld? O ja O nee

Indien ja: welke, indien nee: waarom niet:

.....
.....
.....

Kantinebeheerder/directeur: Zijn er afspraken gemaakt met betrekking tot aanpassing van het aanbod in de kantine?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Kantinebeheerder/directeur :Zijn er afspraken gemaakt met betrekking tot de hygiëne in de kantine?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Docent/directeur: Zijn er afspraken gemaakt met betrekking tot het uitvoeren van lesactiviteiten ?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Allen: Zijn er afspraken gemaakt met betrekking tot het maken van een stappenplan/activiteitenplan?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Allen: Zijn er andere afspraken gemaakt of andere zaken besproken?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Zijn er andere afspraken gemaakt?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Was deze bijeenkomst

Volledig O ja O nee, want

Bruikbaar O ja O nee, want

.....

.....

.....

4^e Stap: (Basisactiviteiten) (wordt later specifiek uitgevraagd)

5^e Stap: Bijeenkomst projectteam (eerste voortgangsbespreking):

Kantinebeheerder/directeur: Zijn er afspraken gemaakt of is de voortgang besproken met betrekking tot aanpassing van het aanbod in de kantine?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Kantinebeheerder/directeur: Zijn er afspraken gemaakt of is de voortgang besproken met betrekking tot de hygiëne in de kantine?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Docent/Directeur: Zijn er afspraken gemaakt of is de voortgang besproken met betrekking tot het uitvoeren van lesactiviteiten ?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Allen: Zijn er afspraken gemaakt of is de voortgang besproken met betrekking tot het maken van een stappenplan/activiteitenplan?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Zijn er andere afspraken gemaakt of andere zaken besproken?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Zijn er andere afspraken gemaakt?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Was deze bijeenkomst

Volledig O ja O nee, want

Bruikbaar O ja O nee, want

.....

.....

.....

6^e Stap: Bijeenkomst projectteam (Tweede voortgangsbespreking):

Kantinebeheerder/directeur: Zijn er afspraken gemaakt of is de voortgang besproken met betrekking tot aanpassing van het aanbod in de kantine?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Kantinebeheerder/directeur: Zijn er afspraken gemaakt of is de voortgang besproken met betrekking tot de hygiëne in de kantine?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Docent/Directeur: Zijn er afspraken gemaakt of is de voortgang besproken met betrekking tot het uitvoeren van lesactiviteiten ?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Allen: Zijn er afspraken gemaakt of is de voortgang besproken met betrekking tot het maken van een stappenplan/activiteitenplan?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Zijn er andere afspraken gemaakt of andere zaken besproken?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Zijn er andere afspraken gemaakt?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Was deze bijeenkomst

Volledig O ja O nee, want

Bruikbaar O ja O nee, want

.....

.....

.....

Met betrekking tot al deze bijeenkomsten met het voedingscentrum: startbijeenkomst, de prioriteitstelling, en de voortgangsbesprekingen:

- Kreeg u tijdens deze bijeenkomsten voldoende informatie en ondersteuning?

O ja O nee Want:

.....

.....

.....

.....

.....

- Welke aspecten uit deze besprekingen waren naar u mening het nuttigst?

.....

.....

.....

.....

- Welke aspecten waren minder nuttig dan wel overbodig?

.....

.....

.....

.....

- Was er met de GGD uit de regio een specifieke begeleiding afgesproken? O ja O nee

- Wat waren deze afspraken?

.....

.....

-Zijn deze afspraken uitgevoerd? O ja O nee, want

.....

- Was dit bruikbaar? O ja O nee, want

- Is er nog op andere wijze ondersteuning geweest, bijvoorbeeld via:

O contacten met voedingscentrum, namelijk.....

Was dit bruikbaar? O ja O nee, want

O bezoek voedingscentrum, namelijk.....

Was dit bruikbaar? O ja O nee, want

O schoolfacilities, namelijk.....

Was dit bruikbaar? O ja O nee, want

O anders, namelijk.....

Was dit bruikbaar? O ja O nee, want

Van de begeleiding die u heeft gekregen, welke begeleiding acht u dan essentieel voor het op school kunnen opstarten en in gang zetten van het project?

.....
.....
.....

- welke voor aanpassing aanbod in de kantine.....

.....

- welke voor aanpassing hygiëne in de kantine.....

.....

- welke voor uitvoeren lesprogramma in de kantine.....

.....

Is er nog begeleiding die u hebt gemist die belangrijk zou zijn voor het uitvoeren van bepaalde activiteiten?

.....
.....
.....

Verdere Beleidsafspraken

Zijn er naast de eerder besproken afspraken, gedurende het afgelopen schooljaar nog andere afspraken gemaakt met betrekking tot:

Aanpassing van het aanbod in de kantine?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraken:

.....

Door:

Wanneer uitvoeren:

Wat uitgevoerd?:.....

Waarom sommige zaken niet uitgevoerd?

.....

Was de ondersteuning voldoende, wat gemist?

Opmerkingen:

Zijn er nog andere afspraken gemaakt met betrekking tot de hygiëne in de kantine?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Zijn er nog andere afspraken gemaakt met betrekking tot het uitvoeren van lesactiviteiten ?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Zijn er nog andere afspraken gemaakt met betrekking tot het maken van een stappenplan/activiteitenplan?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Zijn er verder nog andere afspraken gemaakt?

O ja O nee

Wat waren deze afspraken, wie moest wat gaan doen?

Afspraak:

Door:

Uitgevoerd:.....

Opmerkingen/waarom niet:

Materialen

handboek

Het handboek is bestemd voor zowel schoolleiding, docenten, leerlingen, ouders als kantinebeheerder. Sommige hoofdstukken zijn meer gericht op de lessen, andere meer op de kantine. Ik zou graag alle hoofdstukken kort willen doornemen en willen vragen of u onderdelen uit het hoofdstuk heeft gelezen en wat u daar verder mee heeft gedaan.

Kunt u aangeven wat u in het algemeen vindt van het handboek?

- | | | |
|---|------------|-------------------------|
| - Aantal pagina's? | O te groot | O niet te groot |
| - Kunt u de informatie vinden die u zoekt? | O ja | O nee, want |
| - Staat alles in de juiste hoofdstukken? | O ja | O nee, want |
| - Wat vindt u van de vorm (losbladig of niet?) en opzet? | O prima | O niet goed, want |

Moet alle informatie voor iedereen beschikbaar zijn, of aparte boekjes voor kantinebeheerder, docent en directeur?

- | | |
|------------|------------------|
| O prima zo | O aparte boekjes |
|------------|------------------|

Verdere algemene opmerkingen over handboek:

.....

.....

.....

Dan zal ik nu specifiek ingaan op de aparte hoofdstukken.

Hoofdstuk 1:

- Heeft u hoofdstuk 1 of onderdelen daarvan gelezen? ja nee

- Zo nee, waarom niet?

.....

.....

- Zo ja,: Welke onderdelen?

- Was het volledig? ja nee wat miste?.....

.....

- Was het bruikbaar/instructief? ja nee want

.....

Hoofdstuk 2: (Dit hoofdstuk m.n. bij schoolleiding uitgebreid uitvragen).

- Heeft u hoofdstuk 2 of onderdelen daarvan gelezen? O ja O nee

- Zo nee, waarom niet?

.....

.....

- Zo ja,: Welke onderdelen?

- Wat het volledig? O ja O nee want

.....

- Was het bruikbaar/instructief? O ja O nee want

.....

In het hoofdstuk staat een 7-stappenplan beschreven.

- Heeft u het 7-stappenplan gebruikt? ja nee

- Zo nee, waarom niet?

.....

- Indien ja, wat dit stappenplan volledig? ja nee want

- Was dit stappenplan bruikbaar/instructief? ja nee want

- Welke stappen? Op welke wijze?

Stap 1: Draagvlak creëren, namelijk.....

.....

.....

Stap 2: Organiseren werkgroep, namelijk.....

.....

.....

Stap 3: Vragen en problemen inventariseren, namelijk.....

.....

.....

Stap 4: Situatieschets: type kantine bepalen, namelijk.....

.....

.....

Stap 5: Opstellen en uitvoeren van een strategisch plan, namelijk.....

.....

.....

Stap 6: Evalueren, namelijk.....

.....

.....

Stap 7: Zorgen voor continuïteit namelijk.....

.....

.....

- Zijn de tussendoor-opdrachten bruikbaar? O ja O nee want

.....

- Zijn de cassusen/voorbeeldkantes bruikbaar/relevant? O ja O nee want

.....

Hoofdstuk 3: (Dit hoofdstuk m.n. bij kantinebeheerder uitgebreid uitvragen).

- Heeft u hoofdstuk 3 of onderdelen daarvan gelezen? O ja O nee

- Zo nee, waarom niet?

.....

.....

- Zo ja,: Welke onderdelen?

- Wat het volledig? O ja O nee want

.....

- Was het bruikbaar/instructief? O ja O nee want

.....

Ik zal per onderdeel een aantal vragen stellen

***Checklist restauratieve voorzieningen (# 3.)**

- Heeft u de *checklist restauratieve voorzieningen* gebruikt? O ja O nee want

.....

- Zo ja,:

- Wat het volledig? O ja O nee want

.....

- Was het bruikbaar/instructief? O ja O nee want

.....

***Aanbod/Assortiment kantine (# 3.)**

- Heeft u het onderdeel *aanbod in de schoolkantine* gelezen? O ja O nee want

.....

- Zo ja,:

- Wat het volledig? O ja O nee want

.....

- Was het bruikbaar/instructief? O ja O nee want

.....

- heeft u de opdrachten ingevuld? ja nee want

.....

- was deze opdracht bruikbaar? ja nee want

.....

- Heeft u de *assortimentsmeter* op internet gebruikt? ja nee want

.....

- Zo ja,:

- Wat het volledig? ja nee want

.....

- Was het bruikbaar/instructief? ja nee want

.....

De assortimentsmeter is ook door schoolfacilites ingevuld in het afgelopen schooljaar. Deze gegevens heb ik hier bij mij. Uit de assortimentslijst en assortimentmeter blijkt dat er in de kantine een verandering in het aanbod is gekomen, met name met betrekking tot.....

- Hoe is deze verandering tot stand gekomen?

.....

.....

- Wat waren daarbij de belangrijkste aansporingen?

de eerste meting met het advies van schoolfacilites

bijeenkomsten werkgroep zonder projectteam

bijeenkomsten werkgroep met projectteam

handboek

anders

.....

- Zou er een andere aansporing nodig zijn om het aanbod te veranderen? Zo ja, welke wijze?

.....

.....

- Hoe reageerden de leerlingen op het veranderde aanbod?

.....

.....

- En de docenten?

.....

.....

- Verkopen de nieuw opgenomen producten?

.....
.....

- Heeft u cijfers m.b.t. de verkoop?

.....
.....

- Zal dit veranderde aanbod volgend jaar blijven? O ja O nee

Waarom:.....

.....
.....

- Zijn er nog meer veranderingen gepland voor de toekomst? O ja O nee

.....
.....

*** Hygiëne kantine (# 3.5)**

- Heeft u het onderdeel *hygiëne in de schoolkantine* gelezen? O ja O nee want

.....
.....

- Zo ja,:

- Wat het volledig? O ja O nee want

.....
.....

- Was het bruikbaar/instructief? O ja O nee want

.....
.....

Voor het onderdeel hygiëne in de kantine worden 5 processtappen beschreven, waren deze richtlijnen

- Waren die juist? O ja O nee want

- Waren die volledig? O ja O nee want

- Waren die helder? O ja O nee want

- Waren die concreet/werkzaam/uitvoerbaar? O ja O nee want

- Waren de kaarten bruikbaar/instructief? O ja O nee want

.....
.....

- Wat vond u van de werkinstructiekaarten?

- Waren die juist? O ja O nee want
- Waren die volledig? O ja O nee want
- Waren de kaarten bruikbaar/instructief? O ja O nee want

- Welke kaarten heeft u opgehangen?

- O Inkoop en ontvangst.
- O Opslag.
- O Hygiëne bij bereiden en serveren.
- O Persoonlijke hygiëne
- O reiniging en desinfecteren.
- O geen, want

- Wat vond u van de checklisten en beoordelingsformulieren? Heeft u deze gebruikt?

Vragenlijst leveranciers.

- gebruikt? O ja O nee, want
- volledig? O ja O nee, want
- bruikbaar? O ja O nee, want

Controleformulier “temperatuur bij ontvangst”

- gebruikt? O ja O nee, want
- volledig? O ja O nee, want
- bruikbaar? O ja O nee, want

Klachtenformulier “ontvangst”.

- gebruikt? O ja O nee, want
- volledig? O ja O nee, want
- bruikbaar? O ja O nee, want

Checklist “ontvangst en opslag”.

- gebruikt? O ja O nee, want
- volledig? O ja O nee, want
- bruikbaar? O ja O nee, want

Lijst Temperaturen in koel- en vriesruimten en warmhoud en koelvitriines.

- gebruikt? O ja O nee, want
- volledig? O ja O nee, want
- bruikbaar? O ja O nee, want

Checklist Bereiding, serveren en presentatie
gebruikt? ja nee, want

volledig? ja nee, want

bruikbaar? ja nee, want

Controleformulier temperatuur in warmhoud- en koelvitrine

gebruikt? ja nee, want

volledig? ja nee, want

bruikbaar? ja nee, want

Checklist persoonlijke en algemene hygiëne

gebruikt? ja nee, want

volledig? ja nee, want

bruikbaar? ja nee, want

Checklist Afwas, reiniging en desinfectie

gebruikt? ja nee, want

volledig? ja nee, want

bruikbaar? ja nee, want

Schoonmaakwerkplan

gebruikt? ja nee, want

volledig? ja nee, want

bruikbaar? ja nee, want

Checklist Afvalverwerking

gebruikt? ja nee, want

volledig? ja nee, want

bruikbaar? ja nee, want

Vragenlijst t.b.v. verificatie HACCP-systeem

gebruikt? ja nee, want

volledig? ja nee, want

bruikbaar? ja nee, want

Voor de hygiëne in de kantine is door schoolfacilities een quickscan uitgevoerd en daaraan gekoppeld een advies opgesteld. Dit advies is gebaseerd op 5 processtappen die samen helpen bij het bevorderen van de hygiëne in de kantine. Ik zou graag met u per processtap willen doornemen welke activiteiten ter verbetering zijn ondernomen. (advies erbij pakken). En wil graag weten of de veranderingen makkelijk of niet makkelijk waren door te voeren. En wat de belangrijkste aansporing was om dit te doen.

- stap 1: Inkoop en ontvangst.

Actie ondernomen:

Aansporing door quickscan door handboek anders.....

makkelijk moeilijk: want

- stap 2: Opslag.

Actie ondernomen:

Aansporing door quickscan door handboek anders.....

makkelijk moeilijk: want

- stap 3: Hygiene bij bereiden en serveren.

Actie ondernomen:

Aansporing door quickscan door handboek anders.....

makkelijk moeilijk: want

- stap 4: Persoonlijke hygiëne.

Actie ondernomen:

Aansporing door quickscan door handboek anders.....

makkelijk moeilijk: want

- stap 5: reiniging en desinfecteren.

Actie ondernomen:

Aansporing door quickscan door handboek anders.....

makkelijk moeilijk: want

- Zijn er plannen of is er een actieplan om nog bepaalde verbeterpunten in nabije toekomst uit te voeren? Zo ja , staat het op papier? Wat zijn deze plannen?

.....

.....

Exploitatievorm (# 3.6) (Dit ook aan de schoolleiding vragen)

- Heeft u het onderdeel *exploitatievorm van de schoolkantine* gelezen? ? ja nee want

.....

- Zo ja,:

- Wat het volledig? ja nee want

.....

- Was het bruikbaar/instructief? ja nee want

.....

- Op welke wijze gebruikt?

Aanwezige middelen, apparatuur en automaten (# 3.7)

- Heeft u het onderdeel *aanwezige middelen, apparatuur en automaten* gelezen? ? ja nee want

.....

.....

- Zo ja,:

- Wat het volledig? ja nee want

.....

- Was het bruikbaar/instructief? ja nee want

.....

- Op welke wijze gebruikt?

- Heeft u de opdracht ingevuld? ja nee, want

Klantvriendelijke kantine (# 3.8)

- Heeft u het onderdeel *klantvriendelijke kantine* gelezen? ? ja nee want

.....

- Zo ja,:

- Wat het volledig? ja nee want

.....

- Was het bruikbaar/instructief? ja nee want

.....

- Op welke wijze gebruikt?

Milieuvriendelijke schoolkantine (# 3.9)

- Heeft u het onderdeel *milieuvriendelijke schoolkantine* gelezen? ? O ja O nee want

.....

- Zo ja,:

- Wat het volledig? O ja O nee want

.....

- Was het bruikbaar/instructief? O ja O nee want

.....

- Op welke wijze gebruikt?

.....

PR voor de schoolkantine (# 3.10)

- Heeft u het onderdeel *PR voor de schoolkantine* gelezen? ? O ja O nee want

.....

- Zo ja,:

- Wat het volledig? O ja O nee want

.....

- Was het bruikbaar/instructief? O ja O nee want

.....

- Op welke wijze gebruikt?

.....

Hoofdstuk 4: (Dit hoofdstuk m.n. bij docent verzorging/biologie/zorg&welzijn uitgebreid uitvragen).

- Heeft u dit hoofdstuk of onderdelen daarvan gelezen? ? ja nee want

.....

- Zo ja,: welke onderdelen?

- Wat het volledig? ja nee want

.....

- Was het bruikbaar/instructief? ja nee want

.....

- Heeft u de lessen uit dit hoofdstuk (gedeeltelijk) uitgevoerd? ja nee

- Gegeven lessen 1 2 3 4

- Zo nee, waarom (sommige) lessen niet of specifieke lessen wel?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- Zo ja,was de instructie voor de docenten:

- Wat het volledig? ja nee want

- Was het bruikbaar/instructief? ja nee want

- Was het helder/concreet? ja nee want

- Heeft u behoefte aan een toets voor de leerlingen n.a.v. de lessen? ja nee,

Les 1.

- Uitgevoerd in welke klassen? 1 2 3 vmbo havo/vwo
- Werkbladen 1-2 als huiswerk gedaan? ja nee, want
-
- Groente, fruit, en vettesten (werkbladen 3 en 4) gedaan? ja nee,
-
- Op internet thuis/op school/op papier? Waarom niet/wel zo? Wat vond men er van (op internet)?
.....
.....
- Werkblad 5 en 6 op school uitgevoerd? ja nee,
-
- Was de instructie voor de docenten:
 - Wat het volledig? ja nee want
 - Was het bruikbaar/instructief? ja nee want
 - Was het helder/concreet? ja nee want
- Welke begeleiding gegeven? Precies volgens docentenhandleiding of eigen invulling? Zo ja, wat waarom?
.....
- Eigen aanvullingen?
.....
- Het materiaal is bedoeld voor de basisvorming, alle type onderwijs. Is het materiaal op niveau?
 - op niveau
 - niet op niveau, want..........
- Is er behoefte aan een splitsing naar niveau? Onderbouw/bovenbouw; vmbo/havo-vwo
 - nee
 - ja, namelijk.....
- Wat missen ze in het materiaal (van les 1)?
-
- Hoe reageerden de leerlingen op de les en het materiaal?
.....
.....
- Suggesties voor verbetering les 1?
.....
.....
.....

Les 2

- Uitgevoerd in welke klassen? 1 2 3 vmbo havo/vwo

- Werkblad 6 (van les 2!) als huiswerk gedaan? ja nee, want

.....

- Werkblad 7 op school uitgevoerd? ja nee, want

.....

- Tussentjesdoortest (werkblad 8) gedaan? ja nee, want

.....

- Op internet thuis/op school/op papier? Waarom niet/wel zo? Wat vond men er van (op internet)?

.....

.....

- Was de instructie voor de docenten:

- Wat het volledig? ja nee want

- Was het bruikbaar/instructief? ja nee want

- Was het helder/concreet? ja nee want

- Welke begeleiding gegeven? Precies volgens docentenhandleiding of eigen invulling? Zo ja, wat waarom?

.....

.....

- Eigen aanvullingen?

.....

.....

- Het materiaal is bedoeld voor de basisvorming, alle type onderwijs. Is het materiaal op niveau?

op niveau
 niet op niveau, want.....

.....

- Is er behoefte aan een splitsing naar niveau? Onderbouw/bovenbouw; vmbo/havo-vwo

nee
 ja, namelijk.....

- Wat missen ze in het materiaal (van les 2)?

.....

- Hoe reageerden de leerlingen op de les en het materiaal?

.....

.....

- Suggesties voor verbetering les 2?

.....

.....

.....

Les 3

- Uitgevoerd in welke klassen? 1 2 3 vmbo havo/vwo

- Werkblad 9-10 op school uitgevoerd? ja nee, want

.....

- Werkblad 10 op internet thuis/op school/op papier? Waarom niet/wel zo? Wat vond men er van (op internet)?

.....

.....

- Was de instructie voor de docenten:

- Wat het volledig? ja nee want

- Was het bruikbaar/instructief? ja nee want

- Was het helder/concreet? ja nee want

- Welke begeleiding gegeven? Precies volgens docentenhandleiding of eigen invulling? Zo ja, wat waarom?

.....

.....

- Eigen aanvullingen?

.....

- Het materiaal is bedoeld voor de basisvorming, alle type onderwijs. Is het materiaal op niveau?

op niveau

niet op niveau, want.....

.....

- Is er behoefte aan een splitsing naar niveau? Onderbouw/bovenbouw; vmbo/havo-vwo

nee

ja, namelijk.....

- Wat missen ze in het materiaal (van les 3)?

.....

- Hoe reageerden de leerlingen op de les en het materiaal?

.....

.....

- Suggesties voor verbetering les 3?

.....

.....

.....

Les 4

- Uitgevoerd in welke klassen? 1 2 3 vmbo havo/vwo

- Werkbladen 11-15 gebruikt? Thuis laten invullen?
.....
.....

- Roulerend practicum gedaan? ja nee

- Welke begeleiding gegeven? Precies volgens docentenhandleiding of eigen invulling? Zo ja, wat waarom?
.....
.....

- Was de instructie voor de docenten:

- Wat het volledig? ja nee want

- Was het bruikbaar/instructief? ja nee want

- Was het helder/concreet? ja nee want

- Welke begeleiding gegeven? Precies volgens docentenhandleiding of eigen invulling? Zo ja, wat waarom?
.....
.....

- Eigen aanvullingen?
.....

- Het materiaal is bedoeld voor de basisvorming, alle type onderwijs. Is het materiaal op niveau?

op niveau
 niet op niveau, want.....
.....

- Is er behoefte aan een splitsing naar niveau? Onderbouw/bovenbouw; vmbo/havo-vwo

nee
 ja, namelijk.....

- Wat missen ze in het materiaal (van les 4)?

- Hoe reageerden de leerlingen op de les en het materiaal?
.....
.....

- Suggesties voor verbetering les 4?
.....
.....
.....

Hoofdstuk 5: (Dit hoofdstuk m.n. bij docent verzorging/ schoolleiding uitvragen. Is bedoeld voor leerlingraad).

- Heeft u dit hoofdstuk of onderdelen daarvan gelezen?? ja nee want
-
- Zo ja,; Welke onderdelen?.....
- Wat het volledig? ja nee want
-
- Was het bruikbaar/instructief? ja nee want
-
- Op welke wijze gebruikt?:
- Is dit hoofdstuk aan leerlingen gegeven? ja nee
- Hebben ze het gelezen? Er wat mee gedaan? ja nee,
- Zo ja, wat vonden ze ervan?
- Wie heeft het begeleid?.....
- Zijn er activiteiten ondernomen op basis van dit hoofdstuk?
- Zo nee, waarom niet?
- Zo ja, welke? Materiaal gebruikt?
- Checklist voor een leefbare en gezonde kantine gebruikt? ja nee, want
-
- “ Welles-nietes” spelletjes op internet gedaan? ja nee, want
-
- “ Weet wat je eet” testen gedaan? ja nee, want
-

Hoofdstuk 6: (Dit hoofdstuk m.n. bij docent verzorging/ schoolleiding uitvragen. Is bedoeld voor ouderparticipatie).

- Heeft u dit hoofdstuk of onderdelen daarvan gelezen? O ja O nee want

.....

- Wat het volledig? O ja O nee want

.....

- Was het bruikbaar/instructief? O ja O nee want

.....

- Op welke wijze gebruikt?:

- Is dit hoofdstuk aan de ouders gegeven? O ja O nee

- Hebben ze het gelezen? Er wat mee gedaan? O ja O nee,

- Zo ja, wat vonden ze ervan?

- Wie heeft het begeleid?.....

- Zijn er activiteiten ondernomen op basis van dit hoofdstuk?

- Zo nee, waarom niet?

- Zo ja, welke?

- Vragenlijst gebruikt? O ja O nee

.....

- Andere activiteiten met ouders gedaan of ouders betrokken bij het project? O ja O nee

.....

.....

.....

Hoofdstuk 7: (Dit hoofdstuk aan allen vragen).

- Heeft u informatie uit dit hoofdstuk gebruikt?

- Zo ja, welke?.....

- Was dit bruikbaar? O ja O nee

.....
.....

- Miste u nog informatie over bepaalde zaken?

 O ja O nee

.....

Posters

- Kent u de 4 posters die bij het project horen? O ja O nee

- Zijn de posters ergens opgehangen? O ja O nee

- Waar? O in kantine O in klaslokaal verzorging O anders.....

Wat waren de reacties van leerlingen?

- Spreekt de stijl van tekenen aan? O ja O nee

- Spreken de onderwerpen aan? O ja O nee

- Is een slogan nodig? O ja O nee

.....
.....

- Zijn er nevenactiviteiten uitgevoerd of plannen om nevenactiviteiten uit te voeren?

.....
.....

Bv- Zijn er leerwerkplekken voor leerlingen opgezet (korte stages voor leerlingen, om met praktijk in aanraking te komen). Leerling laten meedraaien in de kantine. O ja O nee, hoe ging dat, hoe vaak, hoe veel?

.....
.....

Toekomst:

De volgende vragen gaan over hoe u denkt dat in het afgelopen jaar in gang gezette activiteiten volgend jaar zullen worden uitgevoerd?

Lesactiviteiten:

Dit jaar gedaan:

Wat gaat u daarvan volgend jaar voortzetten?.....

Wat gaat u daar aan activiteiten nog aan toe voegen? (dit jaar/volgend jaar).....

Welke activiteiten gaat u volgend jaar laten vallen ?.....

Waar is voortzetting van afhankelijk?

Welke begeleiding hierbij gewenst?

assortiment kantine:

Dit jaar gedaan:

Wat gaat u daarvan volgend jaar voortzetten?.....

Wat gaat u daar aan activiteiten nog aan toe voegen? (dit jaar/volgend jaar).....

Welke activiteiten gaat u volgend jaar laten vallen ?.....

Waar is voortzetting van afhankelijk?

Welke begeleiding hierbij gewenst?

Hygiëne kantine:

Dit jaar gedaan:

Wat gaat u daarvan volgend jaar voortzetten?.....

Wat gaat u daar aan activiteiten nog aan toe voegen? (dit jaar/volgend jaar).....

Welke activiteiten gaat u volgend jaar laten vallen ?.....

Waar is voortzetting van afhankelijk?

Welke begeleiding hierbij gewenst?

Werkgroep/beleidsplan/actieplan:

Dit jaar gedaan:

Wat gaat u daarvan volgend jaar voortzetten?.....

Wat gaat u daar aan activiteiten nog aan toe voegen? (dit jaar/volgend jaar).....

Welke activiteiten gaat u volgend jaar laten vallen ?.....

Waar is voortzetting van afhankelijk?

Welke begeleiding hierbij gewenst?

Kosten project:

Wat zou u een redelijk bedrag vinden voor een school om te betalen voor:

- het handboek plus materialen (posters plus internet)?.....
- technische advisering hygiëne?.....
- technische advisering aanbod?.....
- technische procesbegeleiding (bv. door GGD, zoals nu besprekingen door voedingscentrum)?.....

Hoeveel tijd denkt de school nodig te hebben om zo'n traject van de afgelopen maanden volledig te kunnen realiseren met betrekking tot:

- lessen uitvoeren in de klas binnen 1 schooljaar 2 schooljaren 3 of meer schooljaren
- aanbod kantine aanpassen binnen 1 schooljaar 2 schooljaren 3 of meer schooljaren
- hygiëne kantine aanpassen binnen 1 schooljaar 2 schooljaren 3 of meer schooljaren

.....
.....

Welke rol moet het voedingscentrum in de toekomst spelen?

- actief blijven ondersteunen dmv bezoeken? ja nee
- oproepbaar? ja nee
- telefonische helpdeskfunctie? ja nee
- anders

.....
.....

Heeft u behoefte aan landelijke activiteiten of zou u die graag willen , en zo ja, welke?

- workshop hoe met het materiaal om te gaan? ja nee
- workshop voor kantinebeheerders? ja nee

.....
.....

Is het mogelijk om in de toekomst het programma onder begeleiding van de GGD uit te voeren? ja nee

Waar zou u met name begeleiding van de GGD bij nodig hebben?

- in gang zetten veranderingen (helpen opzetten werkgroep)
- aanpassen / advies aanbod kantine
- aanpassen /advies over hygiëne kantine
- advies/begeleiden/instructies over lessen
- begeleiding bij hele proces

.....
.....

B Interviewleidraad GGD-en

Interviewleidraad voor GGD-medewerkers betrokken bij het Schoolkantineproject.

Belangrijkste twee onderdelen van het interview:

- 1) Hoe is de GGD het afgelopen schooljaar betrokken geweest bij het project en wat is het oordeel over het project en de eigen betrokkenheid? Zijn er afspraken voor de toekomst?
- 2) Is de GGD in staat om scholen te begeleiden bij (onderdelen van) het proces naar een gezondere schoolkantine?

Naam

Functie

Opleiding

Afdeling

Gespecialiseerd in jongeren/onderwijs?

Gespecialiseerd in voeding?

Deel 1:

Opzet

- Wat is in het algemeen uw mening over de wijze waarop het project is opgezet?

.....
.....
.....
.....

- Zou u het op een zelfde wijze doen, of op specifieke punten anders, Wat anders?

.....
.....
.....
.....

Bijeenkomsten/begeleiding

- Wat vond u van de inbreng van de GGD bij de projectgroepbijeenkomsten gedurende het afgelopen schooljaar?

.....
.....
.....
.....

- Wat vond u van de begeleiding die werd gegeven door het Voedingscentrum? Wat waren goede punten en wat kon beter?

.....
.....
.....
.....

- Wat vond u van de begeleiding die werd gegeven door Schoolfacilites? Wat waren goede punten en wat kon beter?

.....

.....

.....

.....

Materialen van de GGD

- Zijn er materialen van de GGD verstrekt aan de school? Zo ja, welke?

.....

.....

.....

.....

- Is er naar uw weten gebruik gemaakt van deze materialen? Zo ja, op welke wijze?

.....

.....

.....

.....

Andere activiteiten

- Is de GGD, buiten de bijeenkomsten om, op school geweest in het kader van het project (bv. op een open dag)? Zo ja, wat hielden deze bezoeken in?

.....

.....

.....

.....

- Is de GGD verder nog apart benaderd door een school in het kader van het project? Zo ja, met welke vragen? Wat is hiermee gedaan? Was hier antwoord op te geven?

.....

.....

.....

.....

Deel 2:

Draaiboek

- U heeft een (concept) draaiboek gekregen. Wat is uw algemene oordeel over dit draaiboek?
Is er naar uw mening voor GGD-en te werken met dit draaiboek?

.....

.....

.....

.....

- Wat zou er eventueel in het draaiboek moeten veranderen?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Schoolkantinebeleid

- is (met behulp van het draaiboek) naar uw oordeel de GGD in staat om scholen te begeleiden bij het proces van het opzetten van een schoolkantinebeleid? (werkgroep formeren, mensen bij elkaar zetten, afspraken maken, beleidsplan opzetten) Waarom?

.....

.....

.....

.....

- welke (rand)voorwaarden zijn nodig voor de GGD om scholen te kunnen begeleiden bij het proces van het veranderen van het opzetten van een schoolkantinebeleid?

.....

.....

.....

.....

- Kan de GGD deze begeleiding alleen af of is er hulp van andere instanties nodig, welke?

.....

.....

.....

.....

Aanbod

- is (met behulp van het draaiboek) naar uw oordeel de GGD in staat om scholen te begeleiden bij het proces van het veranderen van het aanbod in de kantine? Waarom?

.....
.....
.....
.....

- welke (rand)voorwaarden zijn nodig voor de GGD om scholen te kunnen begeleiden bij het proces van het veranderen van het kantineaanbod?

.....
.....
.....
.....

- Bent u van mening dat de GGD de voedingsinhoudelijke kennis in huis heeft om het aanbod in de kantine te beoordelen?

.....
.....
.....
.....

- Kan de GGD deze begeleiding alleen af of is er hulp van andere instanties nodig, welke?

.....
.....
.....
.....

Hygiëne

- is (met behulp van het draaiboek) naar uw oordeel de GGD in staat om scholen te begeleiden bij het proces van het veranderen van de hygiëne in de kantine? Waarom?

.....

.....

.....

.....

- welke (rand)voorwaarden zijn nodig voor de GGD om scholen te kunnen begeleiden bij het proces van het veranderen van de hygiëne in de kantine?

.....

.....

.....

.....

- Bent u van mening dat de GGD de inhoudelijke kennis in huis heeft om de hygiëne in de kantine te beoordelen en HACCP normen in te voeren?

.....

.....

.....

.....

- Kan de GGD deze begeleiding alleen af of is er hulp van andere instanties nodig, welke?

.....

.....

.....

.....

Bedrijfsmatig

- is (met behulp van het draaiboek) naar uw oordeel de GGD in staat om scholen te begeleiden bij het proces van het veranderen van de bedrijfsmatige kant van de kantine? (hoe ga je om met contracten met leveranciers, hoe regel je het financieel en bedrijfsmatig). Waarom?

.....

.....

.....

.....

- welke (rand)voorwaarden zijn nodig voor de GGD om scholen te kunnen begeleiden bij het proces van het veranderen van de bedrijfsmatige kant van de kantine?

.....

.....

.....

.....

- Bent u van mening dat de GGD de inhoudelijke kennis in huis heeft om de bedrijfsmatige kant van de kantine goed op te zetten?

.....

.....

.....

.....

- Kan de GGD deze begeleiding alleen af of is er hulp van andere instanties nodig, welke?

.....

.....

.....

.....

Lessen

- is naar uw oordeel (met behulp van het draaiboek) de GGD in staat om scholen te begeleiden bij het uitvoeren van lessen over gezond eten in de kantine? Waarom?

.....

.....

.....

.....

- welke (rand)voorwaarden zijn nodig voor de GGD om scholen te kunnen begeleiden het uitvoeren van lessen over gezond eten in de kantine?

.....

.....

.....

.....

- Kan de GGD deze begeleiding alleen af of is er hulp van andere instanties nodig, welke?

.....

.....

.....

.....

Deel 3

Toekomst

- zijn er met de scholen in uw regio vervolgspraken gemaakt in het kader van het kantinebeleid? Zo ja, welke?

.....
.....
.....
.....

- Welke rol ziet u voor het voedingscentrum in de toekomst bij landelijke aanbidding van het project?

.....
.....
.....
.....

- Welke rol ziet u voor de GGD-en in de toekomst bij landelijke implementatie van het project?

.....
.....
.....
.....

- Bent u van plan de materialen die in het kader van dit project gemaakt zijn aan te schaffen?

.....
.....
.....
.....

- Bent u van plan in de toekomst meer scholen te benaderen om mee te doen aan een schoolkantineproject? Zo ja, wordt daar dan mankracht voor vrijgemaakt?

.....

.....

.....

.....

- Heeft de GGD in de toekomst training nodig voordat ze met een dergelijk project aan de gang gaan? Zo ja, welke of op welk gebied?

.....

.....

.....

.....

C Vragenlijsten leerlingen

Wat eet jij in de kantine?

Waarover gaat deze vragenlijst?

Deze vragenlijst gaat over eten in de schoolkantine. Omdat we niet precies weten wat jongeren eten en uitgeven in de kantine, vragen wij aan leerlingen op 10 scholen in het land om deze vragenlijst in te vullen.

Vertrouwelijk

Zou je alle vragen eerlijk willen beantwoorden? Alleen dan hebben we er wat aan.

Met jouw antwoorden wordt vertrouwelijk omgegaan. De ingevulde vragenlijsten worden opgestuurd naar de onderzoeker.

Fout geantwoord, geen probleem

Omcirkel het cijfer dat voor het antwoord staat dat je wilt geven, en geef bij elke vraag 1 antwoord, tenzij anders is aangegeven. Als je een antwoord wilt veranderen zet je een kruis door het foute antwoord en omcirkel je het antwoord dat je had willen geven.

Wie ben jij?

Voornaam :Geboortedatum.....-.....-..... Jongen/Meisje

Naam school : Klas:

De volgende vragen gaan over eten in de kantine. Bedenk bij het beantwoorden van de vragen aan wat je in de afgelopen weken op school hebt gegeten en gedronken en wat je eet en drinkt op school. Als je het antwoord niet precies weet, geef dan een schatting.

1. Hoe vaak kom jij op een dag in de kantine om te zitten of te eten ?

1. Minder dan 1 keer per dag
2. 1 keer per dag
3. 2 keer per dag
4. 3 keer per dag
5. meer dan 3 keer per dag

2. Wat neem jij op een dag mee naar school om te eten? (meerdere antwoorden zijn mogelijk.)

1. Brood, crackers, krentebol, etc.
2. Fruit
3. Melk, karnemelk, yoghurt drank, chocomelk
4. Sinaasappelsap of ander vruchtensap
5. Frisdrank
6. Snoep, chocolade
7. Chips en andere zoutjes
8. Koeken, Liga/Sultana, sprit, gevulde koeken, stroopwafel, enz.
9. Anders, namelijk.....

3. Wat geef jij ongeveer per dag uit in de schoolkantine?

1. Minder dan € 0,50 (f 1,10)
2. € 0,50 - € 1,00 (f 1,10 - f 2,20)
3. € 1,00 - € 1,50 (f 2,20 - f 3,31)
4. € 1,50 - € 2,50 (f 3,31 - f 5,51)
5. € 2,50 - € 5,00 (f 5,51 - f 11,02)
6. Meer dan € 5,00 (f 11,02)

4. Wat koop jij in de schoolkantine? Omcirkel eerst wat je tijdens de afgelopen 3 schooldagen gekocht hebt. Geef dan aan hoe vaak je dat gekocht hebt. Als je het niet precies weet, geef dan een schatting.

Wat (omcirkel het nummer)	Dag 1	Dag 2	Dag 3
	Hoe vaak	Hoe vaak	Hoe vaak
Broodjes			
1. Broodje gezondXXX
2. Broodje kaasXXX
3. Broodje vleeswaarXXX
4. Broodje knakworstXXX
5. KrentebolXXX
6. CroissantXXX
Melk en melkproducten			
7. Karnemelk, magere melk, magere/halfvolle chocomelk, magere vla of yoghurt, yoghurtdrinkXXX
8. Halfvolle melk of yoghurt, volle chocolademelk, vlaXXX
9. Volle melk, volle yoghurtXXX
Koeken, gebak			
10. Koek zoals Sultana, EverGoXXX
11. Koek zoals koffiebroodje, Chocoprince, eierkoek, gevulde koek, stroopwafel, Switch, ontbijtkoekXXX
12. Koek zoals donut, boterkoek, kokosmakroon, gevulde speculaas, spritsXXX
Koekjes			
13. Koekje zoals speculaasje, biscuitje, enz.XXX
Snoep			
14. Snoep zoals drop, pepermunt, stophoest, winegums, zuurtjesXXX
15. Snoep zoals toffeesXXX
16. Snoep zoals M&M's, candybars (Mars, Snickers, enz.), chocoladerepenXXX
Snacks			
17. Snack zoals visburgerXXX
18. Snack zoals kroket, loempia, kaassouflé, broodje Bapao, kipcornXXX
19. Snack zoals bamibal, frikadel, rookworst, saucijs, mexicano, huzarenslaatje, patat fritesXXX
Noten, zoutjes			
20. Light chips, zoute stokjes, japanse mix, maïs chipsXXX
21. Gewone chips en kaas-zoutjesXXX
22. Pinda's, borrelnootjes en ander notenXXX
Groente, salade			
23. Salade zoals rauwkostXXX
Fruit en vruchtensappen			
24. Vers fruit zoals appels, bananen, mandarijnenXXX
25. Sap zoals sinaasappelsap, ananassap, grapefruitsapXXX
26. Sap zoals appelsap, druivensapXXX
IJs			
27. WaterijsXXX
28. Roomijs en andere ijsjesXXX
Soep			
29. Heldere soep zoals groentensoep, kippesoepXXX
30. Gebonden soep zoals tomatensoep, romige champignonsoep, preisoepXXX
Dranken			
31. Dranken zoals bronwater, lightfrisdranken, koffie/thee zonder suiker/melkXXX
32. Dranken zoals frisdrank, koffie/thee met suiker/melk, limonade, tweedrankXXX

5. Hieronder staan 10 stellingen over gezonde voeding en de schoolkantine. Kruis aan wat jij denkt dat juist is.

Stelling	Waar	Niet waar	Weet niet
1. Eén stuk fruit per dag is genoeg.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Twee opscheplepels groente op een dag is voldoende.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Je kunt beter drop kiezen dan chocolade.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Een frikadel is minder vet dan een kroket.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. In vruchtensap zit geen vitamine C meer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Het is goed om je brood te smeren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. In een goede schoolkantine moeten snacks verboden worden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. 'THT' betekent 'Tenminste Houdbaar Tot...'	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Brood weggooien is slecht voor het milieu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Meer dan 7 keer op een dag iets eten of drinken is niet goed voor je tanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Vind je gezond eten of drinken in de schoolkantine belangrijk?

1. Ja, heel belangrijk
2. Ja, belangrijk
3. Niet belangrijk, niet onbelangrijk
4. Onbelangrijk
5. Heel erg onbelangrijk

7. Vind je over het algemeen dat je gezonde dingen kunt krijgen in de kantine?

1. Heel gezond
2. Gezond
3. Niet gezond, niet ongezond
4. Ongezond
5. Heel ongezond

8. Vind je over het algemeen dat je lekkere dingen kunt krijgen in de kantine?

1. Alles is lekker
2. Het meeste is lekker
3. Er zijn even veel lekkere als niet lekkere dingen te koop
4. Het meeste is niet lekker
5. Alles is niet lekker

9. Vind je over het algemeen dat je gezond of ongezond eet op school (zowel dat wat je meeneemt van huis als dat wat je tijdens schooltijd koopt)?

1. Heel gezond
2. Gezond
3. Niet gezond, niet ongezond
4. Ongezond
5. Heel ongezond

10. Ben je van plan om gezonder te gaan eten of drinken in de kantine?

1. Ik eet nu al gezond
2. Ja, zeker wel
3. Ja, waarschijnlijk wel
4. Misschien wel, misschien niet
5. Nee, waarschijnlijk niet
6. Nee, zeker niet

Dank je wel voor het invullen van de vragenlijst!

ABCD

ABCD

De schoolkantine

Waarover gaat deze vragenlijst?

Deze vragenlijst gaat over eten in de schoolkantine. Omdat we niet precies weten wat jongeren eten en uitgeven in de kantine, vragen wij aan leerlingen op 10 scholen in het land om deze vragenlijst in te vullen.

Vertrouwelijk

Zou je alle vragen eerlijk willen beantwoorden? Alleen dan hebben we er wat aan.

Met jouw antwoorden wordt vertrouwelijk omgegaan. De ingevulde vragenlijsten worden opgestuurd naar de onderzoeker.

Fout geantwoord, geen probleem

Omcirkel het cijfer dat voor het antwoord staat dat je wilt geven. Geef bij elke vraag 1 antwoord, tenzij anders is aangegeven. Als je een antwoord wilt veranderen zet je een kruis door het foute antwoord en omcirkel je het antwoord dat je had willen geven.

Wie ben jij?

Voornaam :Geboortedatum.....-.....-..... Jongen/Meisje

Naam school : Klas:

De volgende vragen gaan over eten op school. Als je het antwoord niet precies weet, geef dan een schatting.

1. Hoe vaak kom jij op een dag in de kantine om te zitten of te eten ?

1. Minder dan 1 keer per dag
2. 1 keer per dag
3. 2 keer per dag
4. 3 keer per dag
5. meer dan 3 keer per dag

2. Wat neem jij op een dag mee naar school om te eten? (meerdere antwoorden zijn mogelijk.)

1. Brood, crackers, krentenbol enz.
2. Fruit
3. Melk, karnemelk, yoghurtdrink, chocomelk
4. Sinaasappelsap of ander vruchtensap
5. Frisdrank zoals cola, fanta, enz.
6. Snoep, chocolade
7. Chips en andere zoutjes
8. Koeken zoals Liga/Sultana, sprits, gevulde koeken, stroopwafel, enz.
9. Anders, namelijk.....

3. Wat geef jij ongeveer per dag uit in de schoolkantine?

1. Minder dan € 0,50
2. € 0,50 - € 1,00
3. € 1,00 - € 1,50
4. € 1,50 - € 2,50
5. € 2,50 - € 5,00
6. Meer dan € 5,00

ABCD

4. Dit schooljaar is bijna afgelopen. Ben je in dit jaar van de onderstaande producten meer of minder gaan kopen in de kantine? Of koop je er nog evenveel van? Of koop je het helemaal niet?
Kruis het hieronder aan.

	Meer	Minder	Evenveel	Niet
1. Brood, krentenbol enz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Melkproducten zoals (choco)melk, yoghurt(drank)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Vruchtensap zoals sinaasappelsap, appelsap, enz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Frisdrank zoals cola, fanta, enz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Fruit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Groente of sla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Snoep of chocolade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Koeken, zoals sultana, gevulde koek, sprits, enz.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Chips en andere zoutjes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Soep	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. IJs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Snacks	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. Hieronder staan 10 stellingen over gezonde voeding en de schoolkantine. Kruis aan wat jij denkt dat juist is.

Stelling	Waar	Niet waar	Weet niet
1. Eén stuk fruit per dag is genoeg.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Twee opscheplepels groente op een dag is voldoende.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Je kunt beter drop kiezen dan chocolade.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Een frikadel is minder vet dan een kroket.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. In vruchtensap zit geen vitamine C meer.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Het is goed om je brood te smeren.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. In een goede schoolkantine moeten snacks verboden worden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. 'THT' betekent 'Tenminste Houdbaar Tot...'	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Brood weggooien is slecht voor het milieu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Meer dan 7 keer op een dag iets eten of drinken is niet goed voor je tanden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Vind je gezond eten of drinken in de schoolkantine belangrijk?

1. Ja, heel belangrijk
2. Ja, belangrijk
3. Niet belangrijk, niet onbelangrijk
4. Onbelangrijk
5. Heel erg onbelangrijk

7. Vind je over het algemeen dat je gezonde dingen kunt krijgen in de kantine?

1. Heel gezond
2. Gezond
3. Niet gezond, niet ongezond
4. Ongezond
5. Heel ongezond

8. Vind je over het algemeen dat je lekkere dingen kunt krijgen in de kantine?

1. Alles is lekker
2. Het meeste is lekker
3. Er zijn even veel lekkere als niet lekkere dingen te koop
4. Het meeste is niet lekker
5. Alles is niet lekker

ABCD

9. Vind je over het algemeen dat je gezond of ongezond eet op school (zowel dat wat je meeneemt van huis als dat wat je tijdens schooltijd koopt)?

1. Heel gezond
2. Gezond
3. Niet gezond, niet ongezond
4. Ongezond
5. Heel ongezond

10. Ben je in de afgelopen maanden gezonder gaan eten op school (zowel dat wat je meeneemt van huis als dat wat je tijdens schooltijd koopt)?

1. Nee
2. Ja, namelijk

11. Ben je van plan om gezonder te gaan eten of drinken in de kantine?

1. Ik eet nu al gezond
2. Ja, zeker wel
3. Ja, waarschijnlijk wel
4. Misschien wel, misschien niet
5. Nee, waarschijnlijk niet
6. Nee, zeker niet

12. Is er in de afgelopen maanden iets veranderd in de schoolkantine?

1. Nee
2. Ja, namelijk.....

13. Heb je iets gemerkt van het Schoolkantineproject op school?

1. Nee
2. Ja, namelijk.....

14. Ken je de posters met de kartoontekeningen? (Meisje met appel, jongen met voetbal, jongen naast prullenbak, snacks en aantal minuten fietsen/hardlopen)

1. Nee, nooit gezien
2. Ja, daar heb ik vaag iets van gezien
3. Ja, die heb ik (goed) bekeken

Zo ja, wat vind je van de verschillende posters en wat denk je dat het doel is?

- Meisje met appel:
-
- Jongen met voetbal:
-
- Jongen naast prullenbak:
-
- Snacks en aantal minuten fietsen/hardlopen:
-

Dank je wel voor het invullen van de vragenlijst!

D Quickscan HACCP

Checklist HACCP

Algemene gegevens van de school

Naam van de school :

Type onderwijs :

Adres :

Postcode/plaats :

Telefoonnummer :

Faxnummer :

De kantine (meerdere antwoorden mogelijk):

- Is in eigen beheer
- Is uitbesteed aan een cateraar
- Is verpacht aan een kantinebeheerder
- Wordt gerund met leerlingen
- Anders, namelijk:

Extern adviesbureau of laboratorium (indien van toepassing):

Naam bureau :

Contactpersoon :

Telefoon :

Fax :

Verantwoordelijk voor het hygiënebeleid op de school en in de schoolkantine:

Naam :

Plaatsvervanger :

Beleid

Geef een beschrijving van uw visie op de schoolkantine. Geef daarvoor antwoord op de volgende vragen (meerdere antwoorden mogelijk).

Welke doelen streeft u na met de kantine?

- Winst
- Continuïteit
- Service aan de leerlingen
- Service aan de medewerkers van de school
- Gezond eten promoten onder de leerlingen
- Anders, namelijk:

Welke ontwikkelingen verwacht u in de toekomst die van belang zijn voor de kantine?

- Veranderingen door wensen en behoeften van de leerlingen
- Veranderingen in bereidingswijze van de producten
- Veranderingen in het assortiment
- Veranderingen in de totale onderwijsorganisatie
- Vergroten/verkleinen van de kantine
- Kwaliteitsveranderingen
- Anders, namelijk:

Ik verklaar hierbij de verantwoordelijkheid voor de uitvoering van het HACCP-beleid op mij te nemen.

Datum:

Naam:

Handtekening:

Inkoop

U hanteert inkoopvoorwaarden voor leveranciers?

- Ja, eigen voorwaarden
- Ja, algemene voorwaarden
- Nee

U sluit contractuele overeenkomsten met leveranciers aangaande de HACCP?

- Ja, contract leverancier
- Ja, standaardovereenkomsten volgens de codes
- Nee

U controleert bij binnenkomst van producten in de kantine op:

- Temperatuur
- Etikettering
- Hoeveelheid en gewicht
- Uiterlijk en verpakking
- Ten minste houdbaar tot datum

U schrijft fouten van leveranciers op en meldt deze aan hen?

- Ja
- Nee

Opslag

Welke en hoeveel opslagmogelijkheden heeft u?

- | | |
|---|---------|
| <input type="checkbox"/> Droge kruidenierswaren | Aantal: |
| <input type="checkbox"/> Koeling | Aantal: |
| <input type="checkbox"/> Diepvries | Aantal: |
| <input type="checkbox"/> Aparte ruimte voor schadelijke stoffen | Aantal: |
| <input type="checkbox"/> Andere, namelijk..... | Aantal: |

Heeft u een onderhoudscontract voor het vriessysteem?

- Ja
 Nee

Heeft u een onderhoudssysteem voor het koelsysteem?

- Ja
 Nee

Heeft u een losse thermometer?

- Ja
 Nee

Indien ja, laat u deze regelmatig iijken?

- Ja
 Nee

Houdt u bij de opslag van de producten rekening met de volgende zaken?

- De producten in de diverse opslagmogelijkheden zijn herkenbaar (op elk product is een beknopte omschrijving van de inhoud aangegeven)
- De producten worden overzichtelijk opgeslagen (soort bij soort, geen producten op de grond)
- Producten zijn op de juiste wijze verpakt
- In koelingen en diepvries de doorstroming van koude lucht

U slaat goederen na ontvangst zo snel mogelijk op, in ieder geval binnen vijftien minuten.

- Ja
 Nee

U bewaart producten op de juiste temperatuur?

- Diepvries (lager dan -18 °C)
- Diepgekoeld (lager dan 4 °C)
- Gekoeld (lager dan 7 °C)
- Magazijn (lager dan 25 °C)

U slaat gevaarlijke stoffen op in een aparte afgesloten ruimte

- Ja
 Nee

U bewaart en slaat producten op volgens het FIFO-systeem (First In First Out: producten die u het eerste in ontvangst neemt, verbruikt u het eerste).

- Ja
 Nee

U let op de uiterste houdbaarheidsdatum van producten

- Ja
 Nee

U schrijft de datum van ontvangst op producten waar geen uiterste houdbaarheidsdatum op vermeld is.

- Ja
 Nee

Bereiding

Welke faciliteiten en apparaten zijn in uw bedrijf aanwezig voor de bereiding van producten?

- Een aparte handenwasgelegenheid op de werkplek met handdoek, zeep, warm en koud water
- Een goed reinig- en desinfecteerbaar werkblad
- Goed reinigbare wanden, vloeren en plafonds
- Een gescheiden afwasgelegenheid voor gereedschappen, keukengerei, bestek en servies
- Serveerbuffet
- Bediening
- Andere faciliteiten:

.....
.....
.....

Welke faciliteiten en hulpmiddelen zijn in uw bedrijf aanwezig voor de presentatie en het serveren van producten?

- Serviesgoed en bestek voor het serveren van producten
- Zitplaatsen
- Gastentoiletten dames en heren
- Afvalbakken rondom het verkooppunt
- Andere faciliteiten:

.....
.....
.....

U en uw medewerkers werken volgens de werkinstructies die gelden voor

- Verhitten van producten
- Verhitten in vet en olie
- Dranken

U neemt de volgende maatregelen om kruisbesmetting te voorkomen

- Aparte werkbladen voor rauwe en bereide producten
- Apart gereedschap voor rauwe en bereide producten
- Reinigen en desinfectie van werkbladen en gereedschap
- Handen wassen na aanraking rauwe producten
- Anders namelijk:

.....
.....
.....

Verwerking afvalstroom

Worden resten van voedingswaren dezelfde dag afgevoerd (bijvoorbeeld klaargemaakte producten die niet verkocht zijn en niet meer bewaard kunnen worden, producten die op tafel hebben gestaan, maar niet geconsumeerd zijn)?

- Ja
- Nee

Indien nee, met welke regelmaat vindt afvoer plaats?

..... X per week

Welke maatregelen neemt u om ongedierte bij het afval te weren?

- Afsluitbare afvalcontainers
- Bouwkundige voorzieningen
- Anders, namelijk

.....
.....
.....

U en uw medewerkers werken volgens de werkinstructies die gelden voor:

- Emballage (retourglas)
- Glas
- Papier en karton
- Composteerbaar afval
- Klein chemisch afval

Reiniging en desinfectie

Welke reinigingsmiddelen gebruikt u?

Naam: Merk:

Naam: Merk:

Naam: Merk:

Welke desinfectiemiddelen gebruikt u?

Naam: Merk:

Naam: Merk:

Naam: Merk:

Heeft u een onderhoudscontract afgesloten bij uw drankenleverancier voor het reinigen van leidingen?

Ja

Nee

U heeft een hygiëneplan voor wanden, tafels, apparaten, opslagruimten, servies en dergelijke bij deze vragenlijst gevoegd

Ja

Nee

Het hygiëneplan voor uw bedrijf is volledig en iedereen leeft het na

Ja

Nee

Reiniging en desinfectie vinden plaats volgens het opgestelde hygiëneplan

Ja

Nee

De verschillende ruimten worden gereinigd en gedesinfecteerd volgens het opgezette opgestelde hygiëneplan

Ja

Nee

U neemt de volgende maatregelen als het weren van ongedierte onvoldoende resultaat heeft

Perfectionering weersysteem

Gespecialiseerd bestrijdingsbedrijf

Bij machinaal afwassen volgt u nauwkeurig de instructies van de machinefabrikant en de zeepleverancier

Ja

Nee

De leidingen, tapkranen en tapkoppen van het drankenbuffet reinigt u dagelijks

Ja

Nee

U houdt de schone en vuile vaat gescheiden, zodat kruisbesmetting wordt voorkomen

Ja

Nee

Kwaliteit en voedselveiligheid

U bewaart alle documenten en lijsten op het gebied van hygiëne bij elkaar (inkoopgegevens, temperatuurslijsten, gegevens over het afschrijven van niet-verkochte producten, enz.).

- Ja
 Nee

U gebruikt de resultaten van de vragenlijsten in dit boek (bijvoorbeeld aanpassingen op het gebied van hygiëne, nieuwe doelstellingen).

- Ja
 Nee

U en uw medewerkers volgen de werkinstructies die voor persoonlijke hygiëne gelden

- Ja
 Nee

U en uw medewerkers hebben een basisopleiding in de horeca gevolgd, met daarin een hygiën-onderdeel.

- Ja
 Nee

Indien ja, welke?

.....
.....

U geeft zichzelf de mogelijkheid om uw kennis van hygiëne op te bouwen, bijvoorbeeld in deeltijd, avondstudie of gerichte cursussen

- Ja
 Nee

U geeft uw medewerkers de mogelijkheid hun kennis van hygiëne op te bouwen, bijvoorbeeld in deeltijd, avondstudie of gerichte cursussen

- Ja
 Nee

U noteert problemen die uw gasten melden

- Ja
 Nee

U gaat ook na waar de oorzaak van deze problemen liggen

- Ja
 Nee

U bespreekt de oorzaak van het probleem met de leverancier wanneer blijkt dat dit bij de grondstoffen ligt

- Ja
 Nee

U heeft na het invullen van deze vragenlijst het gevoel dat er veranderingen plaats moeten vinden in uw bedrijf of de Inspectie Gezondheids Bescherming heeft opmerkingen gemaakt.

- Ja
 Nee

E Overzicht plaatsing producten per productgroep

Bijlage 5: Overzicht plaatsing producten per productgroep

Indeling van voedingsmiddelen in drie groepen: bij voorkeur, middenweg, bij uitzondering.

Productgroep	Kies bij voorkeur	Kies als middenweg	Kies bij uitzondering
Brood	bruine broodsoorten (zoals bruine bolletjes, volkorenbrood, bruine pistoletjes)	witte broodsoorten (zoals witte bolletjes, wit casinobrood, wit stokbrood), krentenbrood	croissant, kaascroissant
Broodbeleg			
Kaas	Leidse kaas 20+, smeerkaas 20+ , Milner kaas 30+	Edammer kaas 40+	Goudse kaas 48+, brie, roomkaas, 60+ kaas
Vleeswaren	achterham, rookvlees, schouderham, kiprollade	rauwe ham	boterhamworst, paté, cervelaatworst, salami, smeerleverworst, spek
Zoet broodbeleg	jam	hagelslag	hazelnootpasta, chocoladepasta
Vet voor op brood	halvarine	margarine, dieetmargarine	echte boter
Ontbijtproducten	pakje muesli, pakje Brinta	pakje krokante muesli, pakje cornflakes	
Melk en melkproducten	karnemelk, magere melk, magere chocolademelk, halfvolle chocolademelk, magere yoghurt, magere vla, yoghurtdrink, magere koffiemelk, magere melkpoeder	halfvolle melk, volle chocolademelk, halfvolle yoghurt, vla, halfvolle melkpoeder, halfvolle koffiemelk, toetjes met room	volle melk, volle yoghurt, volle koffiemelk, koffieroom, volle koffiapoeder
Koeken, gebak	Evergreen, Sultana	koffiebroodje, Chocoprince, eierkoek, gevulde koek, stroopwafel, ontbijtkoek, Switch	donut, boterkoek, kokosmakroon, gevulde speculaas, sprits
Koekjes, biscuit	biscuitjes, lange vinger, rijstwafel	speculaas, volkorenbiscuit	koekje
Snoep	drop, kauwgom, pepermint, stophoest, winegums, zuurtjes	toffee	M&M's, candybar (zoals Bounty, Snickers, Twix, Mars, Milky Way, Nuts), chocoladereep
Suiker en zoetjes	zoetjes	suiker	
Snacks	vissticks	kroket, minipizza, loempia, kaassoufflé, broodje bapao	bamibal, worstenbroodje, frikadel, rookworst, saucijzenbroodje, mexicano, salade met mayonaise (zoals huzarenslaatje, Russisch slaatje), patat frites
Noten, zoutjes, kleine snacks	chips light, zoute stokjes, Japanse mix, mais chips	chips, zoutjes	pinda's, borrelnootjes
Groente	rauwkost zonder saus	rauwkost met saus	
Fruit	alle soorten vers fruit (zoals appel, sinaasappel, banaan)	vruchtendranken, tweedrank, grapefruitsap, sinaasappelsap	appelsap, druivensap
IJs	waterijs (zoals Raket, Calippo)		roomijs en ijsjes (zoals Magnum en Cornetto)
Soep	Heldere soep (zoals heldere groentesoep, bouillon, heldere paddestoelensoep)	Gebonden soep (zoals tomatensoep, champignonsoep, koninginnensoep)	
Dranken	(bron)water, light frisdranken (zoals cola light, fanta light, sprite light), koffie en thee zonder suiker	frisdranken (zoals cola, sprite, sinas, tonic, bitter lemon), koffie en thee met suiker, limonade,	