

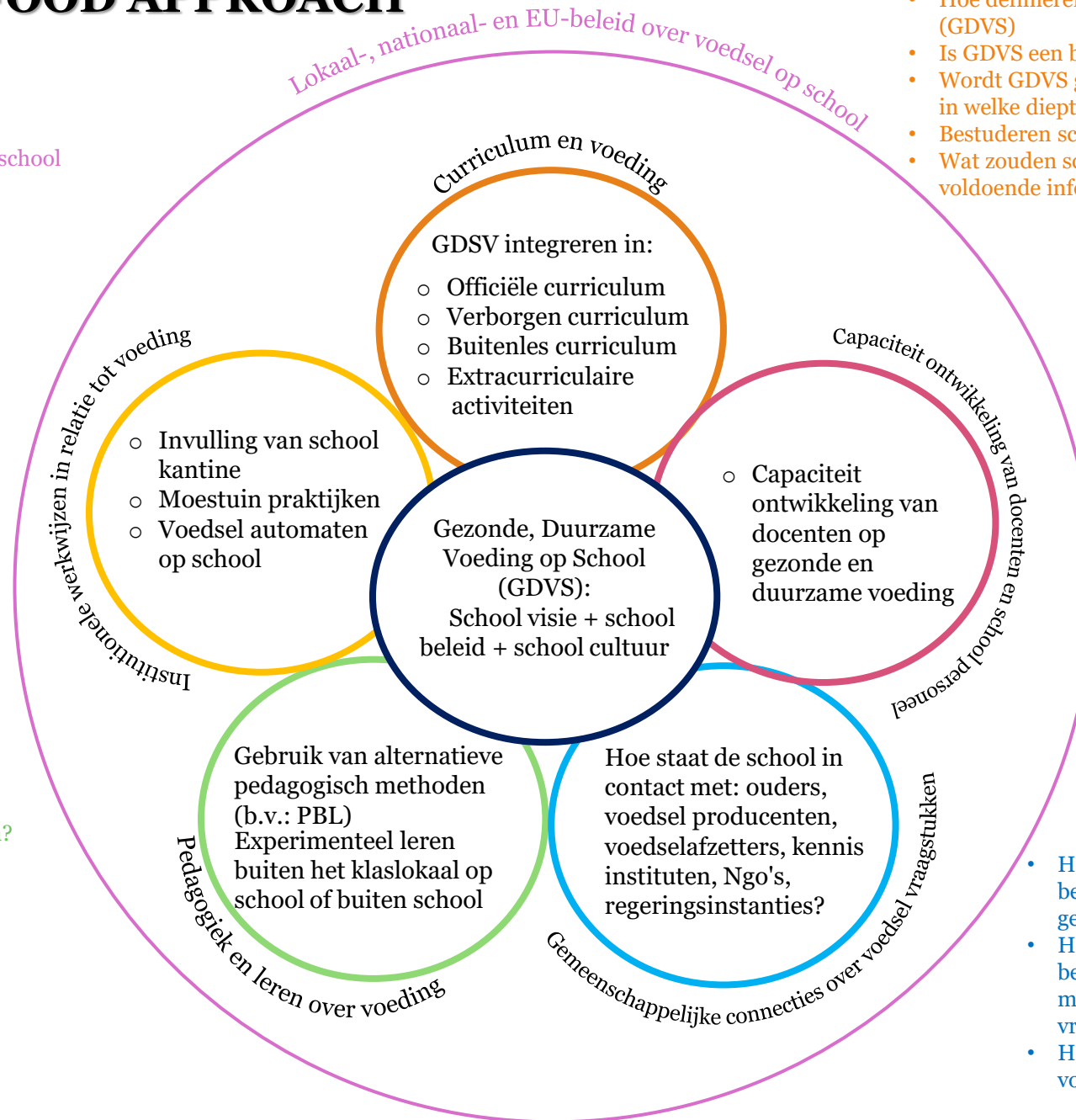
WHOLE SCHOOL FOOD APPROACH

LOKAAL OF NATIONAAL OF EU BELEID / AANBEVELINGEN (b.v.,

- Schijf van vijf
- EU schema over voorziening van fruit op school
- Gezonde en duurzame schoolkantine

- Bieden de schoolkantine en/of voedselautomaten duurzame en gezonde voeding aan? (zoals biologische voeding, lokale producten, seizoensproducten, vermindering van plastic en afval, minimaliseren van ultra verwerkte voedingsmiddelen)
- Heeft de school een moestuin? Hoe is deze geïntegreerd in het onderwijs? Hoe wordt de opbrengst van de moestuin gebruikt in de school?

- Hoe worden scholieren betrokken bij het onderzoeken, begrijpen en aanbevelen van veranderingen in schoolvoedsel uitdagingen?
- Hoe wordt er op school creativiteit, kritisch denken en burgerschap over voeding gestimuleerd?
- Hoe integreert de school experimenteel en plaatsgebonden leren (PBL) tijdens het behandelen van voedsel gerelateerde onderwerpen?
- Hoe betreft de school studenten bij voedsel gerelateerde onderwerpen?



- Hoe definiëren scholieren Gezonde Duurzame Voeding op School (GDVS)
- Is GDVS een belangrijk onderwerp voor de school?
- Wordt GDVS geadresseerd in het curriculum? In welke vakken en tot in welke diepte?
- Bestuderen scholieren onderzoeken over GDVS in school?
- Wat zouden scholieren willen leren over GDVS? Ontvangen ze hier al voldoende informatie over?

- Welke kennis/vaardigheden/competenties/talenten hebben docenten nodig in relatie tot GDVS?
- Is er training nodig en in welke vorm?
- Hoe kunnen docenten met elkaar communiceren en samenwerken op het gebied van GDVS?

- Hoe is de school verbonden met lokale betrokkenen uit het voedselnetwerk in de gemeenschap?
- Hoe maakt de school gebruik van belanghebbenden uit de gemeenschap als mogelijkheid om te leren over het GDVS vraagstuk?
- Hoe is de school verbonden met lokale voedselproducenten uit de omgeving?