



RUOKAHUOLLON SUUNTAVIIVAT

KEMIÖNSAAREN KUNTA

RUOKAHUOLLON SUUNTAVIIVAT

Visio

Kemiönsaaren kunnan keittiöhenkilöstö, virkamiehet ja valtuutetut pyrkivät aktiivisesti edistämään sitä, että kunnan keittiöt tarjoavat laadukasta, ravitsevaa, vasta valmistettua ja maukasta ruokaa. Kunnan tarjoama ruoka pyritään valmistamaan mahdollisimman pitkälle omissa keittiöissä, ja tavoitteena on välttää lisäaineita ja prosessoitua ruokaa. Ruoan ja ruokailun tulee olla mielihyvää ja iloa tuottava kokemus. Kunnan tavoitteena on, että ruoat ja ateriat valmistetaan ammattitaitoisen henkilöstön toimesta ja hyvää kansanterveyttä edistävästi. Yhteinen tehtävämme on edistää kuntalaisten hyvinvointia.



Tarkoitus

Ruokahuollon suuntaviivat toimii ohjausasiakirjana ateriapalvelujen laadun varmistamiseksi. Se on suunnattu kaikille jotka suunnittelevat, käsittelevät, valmistavat ja tarjoilevat ruokaa tai ovat päivittäisessä työssään tekemisissä ruokailijoiden kanssa, sekä kunnan päättäjille. Suuntaviivat koskevat kaikkea ruokahuollon toimintaa Kemiönsaaren kunnassa (lukuun ottamatta perhepäivähoitoa, joka työskentelee kotona). Jokainen yksikkö vastaa omalta osaltaan suuntaviivojen noudattamisesta.



Ruokahuollon suuntaviivat toimii Kemiönsaaren kunnan ateriapalvelujen ohjausasiakirjana



Ruoka on paljon muutakin kuin pelkkää ravintoa. Ruoka tuo iloa ja hyvinvointia arkeen!



Tavoitteet

Ruoka ja ruokalista

Keittiöiden tulee huomioida juhlapyhät ja tarjota juhlapyhien yhteydessä perinteiden mukaista ruokaa.

Koulut ja päivähoito

Koulu- ja päiväkotiaterioiden tulee luoda perusta hyvälle ruokatottumuksille sekä edistää niitä.

Päiväkotiruoan valmistuksessa käytetään vähemmän lisättyä sokeria.

Kouluissa painotetaan erityisesti kasvien tarjoamista. Tämän vuoksi kouluissa on tarjolla salaattipöytä.

Kokopäivähoidossa oleville lapsille tarjotaan aamiainen, lounas ja välipala. Näiden aterioiden tulee täyttää yhteensä noin 65 % päivittäisestä ravinnon- ja energiantarpeesta.

Koululaisille tarjotaan päivittäin lounas sekä hedelmävälipala 2–3 kertaa viikossa. Koululounaan tulee täyttää noin kolmasosa päivittäisestä ravinnon- ja energiantarpeesta.

Koulu- ja päiväkotikeittiöt noudattavat yhteistä, kiertävää ruokalista.

Peruspalvelu

Aterioiden tulee olla maukkaita, hyvin valmistettuja ja ravitsevia, ja ne tulee tarjoilla tasaisesti päivän mittaan. Ruokailujen välinen yöpaasto ei saa olla yli 11 tuntia.

Hoito-osastojen asukkaille tarjotaan aamiainen, lounas, välipala, päivällinen, iltapala ja tarvittaessa yöpala.

Hoito-osastojen ruoan valmistuksesta vastaavat keittiöt noudattavat yhteistä, kiertävää ruokalista.

Ruokailan ruokailajit tulee suunnitella niin, että ne vastaavat ikäihmisten ruokailutottumuksia.

Koska monilla vanhustenhuollon asiakkailla on puremis- ja nielemisongelmia, on tärkeää tarjota yksilöllisesti räätälöityjä aterioita.



Ruokailutilanne

Ruoan valmistuksessa ja tarjoilussa huomioidaan aistittavat laatuarvot, kuten ruoan ulkonäkö, tuoksu, maku ja koostumus.

Asiakkaiden parissa työskentelevän henkilöstön tulee kohdata asiakkaat ammattimaisesti ja palveluhenkisesti.

Rauhallinen, siisti, viihtyisä ja myönteinen ympäristö tekee aterioinnista miellyttävän ja antoisan.

Aterioiden syömiseen varataan riittävästi aikaa.

Kaikkien toimintojen tulee pyrkiä siihen, että lapset ja oppilaat saavat itse annostella oman ruokansa.

Ravitsemus

Ruoka valmistetaan kansallisten suositusten mukaisesti. (Suositukset on lueteltu tämän julkaisun lopussa.)

Koulu ja päivähoito

Ruoanlaitossa pyritään välttämään tyhjiä kaloreita. Tällä tarkoitetaan ruokaa, joka sisältää paljon energiaa mutta josta puuttuvat ravintoaineet ja vitamiinit. Tyhjät kalorit aiheuttavat terveysongelmia ja niillä on kielteisiä ympäristövaikutuksia.

Päivähoidossa suositellaan tarjoamaan terveellisiä vaihtoehtoja juhlien yhteydessä.

Peruspalvelu

Hoito-osastoilla tarjotaan energia- ja ravintotiheää ruokaa aliravitsemuksen ehkäisemiseksi. Poikkeuksena ovat asiakkaat, joilla on erityistarpeita. Yksilöllisen ruoan tarjoaminen hoito-osastoilla edistää asiakkaiden hyvinvointia.



Henkilöstö

Sekä keittiöhenkilöstön että ruokailua valvojan ja siihen osallistuvan henkilöstön tulee tietää olennaiset asiat ruoasta ja ruoan merkityksestä eri asiakasryhmille.

Henkilöstölle järjestetään säännöllisesti koulutusta.

Koko keittiöhenkilöstön tulee elintarviketurvallisuussyistä käyttää yhtenäisiä, keittiötyöhön tarkoitettuja työvaatteita.

Ostot ja hankinnat

Tekemällä elintarvikehankintoja voimassa olevan hankintasopimuksen puitteissa kunnalla on mahdollisuus ostaa keittiöiden eniten käyttämiä tuotteita edulliseen hintaan ja näin hyödyntää käytettävissä olevat määrärahat mahdollisimman tehokkaasti. Kunta hankkii mahdollisuuksien mukaan paikallisesti tuotettuja elintarvikkeita.

Elintarvikehygienia ja -turvallisuus

Jokaisen keittiön ja ruokia käsittelevän toiminnon on noudatettava voimassa olevaa elintarvikelainsäädäntöä ja huolehdittava siitä, että sillä on voimassa oleva oma- valvontasuunnitelma. Oma- valvontasuunnitelmat hyväksyy terveystarkastaja. Keittiön selkeällä vastuunjaolla varmistetaan, että oma- valvonta hoidetaan lain edellyttämällä tavalla.

Oiva-raportti tulee asettaa näkyville kaikkiin ruokaloihin. Oiva on elintarviketurvallisuusvirasto Eviran koordinoima järjestelmä, joka tuo elintarvikealan valvontatulokset kuluttajien tietoon.



Ruokailu osana kasvatusta

Koulut ja päivähoito

Aterioiden tulee olla luonnollinen osa kasvatustoimintaa. Jokaisella aterialla tulee olla läsnä aikuisia, joiden tehtävänä on ohjata ja innostaa lapsia ruokailutilanteissa. Kun päivähoidossa ja alaluokilla työskentelevät aikuiset istuvat lasten/oppilaiden kanssa saman pöydän ääressä ja syövät samaa ruokaa, lapset oppivat myönteisen asenteen ruokaa ja koko ruokailutilannetta kohtaan.

Tutkimusten mukaan hyvä ja ravitseva ruoka tukee lasten ja nuorten oppimista.

Asiakkaat

On tärkeää antaa asiakkaille mahdollisuus vaikuttaa ruokaan. Ruokaneuvoston tarkoituksena on antaa asiakkaille mahdollisuus osallistua. Ruokaneuvosto kokoontuu kerran vuodessa keskustelemaan ruoasta ja ruokatilanteesta sekä kehittämään niitä. Neuvostoon tulee kuulua kunnan henkilöstön edustajia sekä asiakkaita.

Asiakastutkimus toteutetaan joka toinen tai kolmas vuosi

Erytisruokavaliot

Erytisruokavaliion mukaista ruokaa tarjotaan, jos siihen on lääketieteelliset syyt. Erytisruokavaliot edellyttävät erillistä todistusta.

Erytisruokavaliota ovat esimerkiksi gluteeniton, laktoositon, maitoproteiiniton, kalaton sekä muut tiettyä ruoka-ainetta sisältämättömät ruokavaliot. Kouluissa terveydenhoitaja voi kirjoittaa todistuksen laktoosi-intoleranssista, muut erityisruokavaliot edellyttävät lääkärintodistusta. Peruspalvelun asiakkaiden kohdalla hoito-osaston lääkäri/hoitaja arvioi lääketieteellisin perustein myönnettävän ruokavaliion tarpeen.

Uskonnollisiin syihin perustuva ruokavaliio – Erikoisruokavaliio voidaan tarjota myös uskonnollisista syistä, tiettyjen määräysten mukaisesti. Keittiöt voivat uskonnollisin perustein tarjota ruokavaliota, jotka eivät sisällä sianlihaa, naudanlihaa, verta, veriproteiinia tai sisäelimiä.

Eettiset syyt – Seuraavat erityisruokavaliot voidaan tarjota eettisin perustein:

-laktovegetaarinen ja lakto-ovovegetaarinen ruokavaliio (=vegetaarinen ruokavaliio, joka sisältää maitoa ja kananmunaa)
-vegaaniruokavaliio

Koulu- ja päiväkotipuolen asiakkaat, jotka haluavat kasvis- tai vegaaniruokaa jossain muodossa, pyydetään olemaan yhteydessä kouluterveydenhuoltoon/päiväkodin terveydenhoitajaan saadakseen tietoa haasteista miten saada ravinnollisesti asianmukaista ravintoa, kun liha- ja kalatuotteet jätetään pois ravinnosta.

Erytisruokavaliotodistukset tulee päivittää kunkin syyslukukauden alussa, jotta erityisruokavaliota ei tarjottaisi aiheettomasti. (Tämä koskee koulu- ja päiväkotiasiakkaita.)

Ympäristö ja kestävä kehitys

Koulut ja päiväkodit osallistuvat EkoCentrian Portaat luomuun -ohjelmaan, jolla pyritään asteittain lisäämään luomuelintarvikkeiden käyttöä. Tällä hetkellä käynnissä on ohjelman ensimmäinen vaihe, ja vuosina 2018–2019 siirrytään seuraavaan vaiheeseen.

Kuljetusten ympäristö- ja ilmastovaikutuksia pyritään vähentämään käyttämällä keittiöissä mahdollisimman paljon ympäristöystävällisiä tuotteita. Mikäli lähituotettujen elintarvikkeiden tarjonta ja kysyntä kohtaavat ja hinnat ovat kilpailukykyiset, kunta pyrkii käyttämään lähituotteita. Lähituotella tarkoitetaan tässä tapauksessa ensisijaisesti Kemiönsaaren kunnassa tuotettuja elintarvikkeita. Nykyajan globaalissa maailmassa voidaan kuitenkin todeta, että kaikkia Suomessa tuotettuja elintarvikkeita voidaan pitää lähituotteina.

Keittiöt seuraavat jatkuvasti ruoantuotannosta ja -tarjoilusta aiheutuvaa hävikkiä ja pyrkivät vähentämään sitä. Tämä on tärkeää sekä ympäristö- että kasvatusnäkökulmasta.

Kunnan kaikissa keittiöissä lajitellaan biojätteet.

Muuta

Noin 20 % kuntalaisista syö päivittäin kunnan ruokahuollon valmistamia aterioita.

Ruoat valmistetaan yhdeksässä valmistuskeittiössä. Aterioita toimitetaan terveyskeskussairaalaan, yhteen alakouluun ja yhteen päiväkotiin. Kunta pyrkii säilyttämään mahdollisimman monta omaa valmistuskeittiötä myös jatkossa.



Vastuunjako

Poliittinen ohjaus

Lain mukaan kokonaisvaltainen vastuu kuuluu valtuustolle. Lautakuntien vastuulla on seurata, että toimintaa harjoitetaan voimassa olevien suunnitelmien ja periaatteiden mukaisesti.

Johtaminen

Kiinteistö- ja infrapäällikkö vastaa siitä, että ruokahuolto- ja siivoustoimi toimii voimassa olevien suunnitelmien ja periaatteiden mukaisesti.

Ruokahuolto- ja siivoustoimi

Ruokahuolto- ja siivouspäällikölle kuuluu kokonaisvaltainen vastuu kunnan ruokahuollosta. Aterioiden tulee olla voimassaolevan elintarvikelain sekä valtakunnallisten laatuvaatimusten ja -suositusten mukaisia. Ruokahuolto- ja siivouspäällikkö vastaa ruokahuollon suuntaviivojen noudattamisesta ja kehittämisestä sekä asetettujen tavoitteiden saavuttamisesta.

Keittiön esimies vastaa siitä, että keittiön valmistamat ateriat ovat maultaan, ulkonäöltään, ravintosisällöltään laadukkaita ja hygieenisesti valmistettuja tilausten mukaisia. Keittiön esimies vastaa ruokahuollon suuntaviivojen noudattamisesta ja kehittämisestä omassa keittiössään asetettujen tavoitteiden saavuttamiseksi. Keittiön esimies vastaa siitä, että keittiön ja osaston/yksikön välinen tiedonkulku ja yhteistyö toimivat.

Keittiöhenkilöstö vastaa aterioiden valmistuksesta ja siitä, että ateriat ovat maukkaita ja ulkonäöllisesti houkuttelevia. Keittiöhenkilöstö osallistuu aterioiden laadun kehittämistyöhön.

Sivistysosasto

Rehtoreille ja pedagogisille johtajille kuuluu kokonaisvaltainen vastuu siitä, että ruokailutilanteet ovat viihtyisiä ja innostavia ja että kouluissa ja päiväkodeissa ruokailutilanteita valvovilla on asianmukainen osaaminen. Rehtoreilla ja pedagogisilla johtajilla on vastuu seurata lasten ja nuorten suhtautumista ruokaan ja ruokailutilanteisiin. Rehtorit ja pedagogiset johtajat vastaavat myös siitä, että lapsille ja nuorille opetetaan hyvien ruokailutapojen merkitys.

Peruspalveluosasto

Yksikön päällikkö vastaa siitä, että ruokahuollon suuntaviivoja noudatetaan ja että eri osastot ovat perehtyneet hyvin asiakirjan sisältöön.

Kullakin hoito-osastolla tulee olla ruokavastaava, joka vastaa siitä, että hoito-osaston ja keittiön välillä on toimiva tiedonkulku. Ruokavastaava vastaa myös ruokatiedon välittämisestä eteenpäin.

Ruokahuollon suuntaviivoissa on huomioitu Kemijön saaren kunnan muut sisäiset ja ulkoiset ohjauksiin liittyvät asiakirjat ja suositukset.

Sisäiset

Kunnan strategia

Opetussuunnitelma

Oma-avontasuunnitelma

Ulkoiset

Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014

Syödään yhdessä – ruokasuositukset lapsiperheille 2015 (Valtion ravitsemusneuvottelukunta)

Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositus 2017 (Valtion ravitsemusneuvottelukunta)

Ravitsemussuositukset ikääntyneille 2010 (Valtion ravitsemusneuvottelukunta)

Ravitsemushoito. Suositus sairaaloihin, terveyskeskuksiin, palvelu- ja hoitokoteihin sekä kuntoutuskeskuksiin 2010 (Valtion ravitsemusneuvottelukunta)

Portaat luomuun, EkoCentria

Laki julkisista hankinnoista

Opetussuunnitelma





Hyväksytty teknisessä lautakunnassa 12.12.2017. Voimaantulo 01.01.2018 alkaen.



www.kimitoon.fi
www.kemionsaari.fi