

SUUNTAVIIVAT

Ruoka- ja siivoustoimi



**Kimitoön
Kemiönsaari**

Sisältö

Visio, tarkoitus, tavoitteet.....	1
Ruoka ja ruokalista.....	2
Ruokailutilanne.....	3
Ravitsemus.....	3
Henkilös.....	4
Ostot ja hankinnat.....	4
Elintarvikehygieniä ja -turvallisuus.....	5
Ruokailu osana kasvatust.....	5
Asiakkaat.....	6
Erityisruokavalio.....	6
Ympäristö ja kestävä kehitys.....	6
Muuta.....	7
Seuranta.....	7
Vastuunjako.....	7
Tausta-ainesto.....	8

Ruokahuollon suuntaviivat toimii Kemiönsaaren kunnan ateriapalvelujen ohjausasiakirjana.

Ensimmäinen versio suuntaviivoista 01.01.2018.

Suuntaviivat päivitetty 01.04.2022.

Suuntaviivat päivitetty 01.01.2023 (koskien hyvinvointialueesta johtuvista muutoksista).

Visio

Kemiönsaaren kunnan keittiöhenkilöstö, virkamiehet ja valtuutetut pyrkivät aktiivisesti edistämään sitä, että kunnan keittiöt tarjoavat laadukasta, ravitsevaa, vasta valmistettua ja maukasta ruokaa. Elintarvikkeiden ympäristö- ja ilmastovaikutukset on otettava huomioon kaikessa ruuan suunnittelussa ja valmistuksessa. Kunnan tarjoama ruoka pyritään mahdollisimman pitkälle valmistamaan alusta loppuun omissa keittiöissä, ja tavoitteena on välttää lisäaineita. Kunnan ympäristöohjelman mukaan keittiöt alkavat käyttää ruuantuotannossa entistä enemmän lähiruokaa. Ruuan ja ruokailun tulee olla mielihyvää ja iloa tuottava kokemus. Kunnan tavoitteena on, että ruuat ja ateriat valmistetaan ammattitaitoisen henkilöstön toimesta ja hyvää kansanterveyttä edistävästi. Yhteinen tehtävämme on edistää kuntalaisten hyvinvointia.

Tarkoitus

Ruokahuollon suuntaviivat toimivat 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.

Tavoitteet

Ruoka ja ruokalista

Kunnan eri keittiöt noudattavat yhteistä linjaa ruokalistojen ja tarjonnan suhteen. Keittiöiden tulee huomioida juhlapyhät ja tarjota niiden yhteydessä perinteiden mukaista ruokaa.



Vain syöty ruoka ravitsee

Koulut ja varhaiskasvatus

Koulu- ja päiväkotiatერიoiden tulee luoda perusta hyvälle ruokatottumuksille sekä edistää niitä. Päiväkotiruuan valmistuksessa vähennetään lisätyn sokerin käyttöä.

Kouluissa huolehditaan erityisesti kasvien saannista. Tämän vuoksi kouluissa on tarjolla salaattipöytä.

Kasviproteiinin määrää ruoassa on lisättävä ja eläinproteiinin määrää vähennettävä.

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

Koululaisille tarjotaan päivittäin lounas ja lisäksi hedelmävälipala 5 kertaa viikossa.

Koululounaan tulee täyttää noin kolmasosa päivittäisestä ravinnon- ja energiantarpeesta.

Koulu- ja päiväkotikeittiöt noudattavat yhteistä, kiertävää ruokalistaa.

Ruokailutilanne

Ruuan valmistuksessa ja tarjoilussa huomioidaan aistittavat laatuarvot, kuten ruuan ulkonäkö, tuoksu, maku ja koostumus.

Asiakkaiden parissa työskentelevän keittiöhenkilöstön 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.



Ruokailu edistää sosiaalista kanssakäymistä

Ravitsemus

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

Koulut ja varhaiskasvatus

Ruuanlaitossa pyritään välttämään tyhjiä kaloreita, koska niistä voi aiheutua terveysongelmia. Tällä tarkoitetaan ruokaa, joka sisältää paljon energiaa mutta josta puuttuvat ravintoaineet ja vitamiinit.

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

Varhaiskasvatuksessa suositellaan terveellisiä vaihtoehtoja ”juhlapäivien” yhteydessä.

Henkilöstö

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

Henkilöstölle järjestetään säännöllisesti koulutusta.

Koko keittiöhenkilöstön tulee elintarviketurvallisuussyistä käyttää yhtenäisiä, keittiötyöhön tarkoitettuja työvaatteita.



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

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. Kemiönsaaren kunta pyrkii käyttämään 100 % kotimaista lihaa ja elintarvikkeita, sekä mahdollisimman paljon luomutuotteita ja sesongin mukaista lähiruokaa.

Elintarvikehygienia ja -turvallisuus

Jokaisen keittiön ja ruokia käsittelevän toiminnon on noudatettava voimassa olevaa elintarvikelainsäädäntöä ja huolehdittava siitä, että sillä on voimassa oleva omavalvontasuunnitelma. Omavalvontasuunnitelman hyväksyy terveystarkastaja. Keittiön selkeällä vastuunjaolla varmistetaan, että omavalvonta hoidetaan lain edellyttämällä tavalla. Oiva-raportti tulee asettaa näkyville kaikkiin ruokaloihin. Oiva on elintarvikeeturvallisuusvirasto Eviran koordinoima järjestelmä, joka tuo elintarvikealan valvontatulokset kuluttajien tietoon.

Ruokailu osana kasvatusta

Koulut ja varhaiskasvatus

Ruokailujen tulee olla luonnollinen osa kasvatustoimintaa. Jokaisella aterialla on läsnä aikuisia. Ohjaaminen, kannustaminen, motivointi ja aikuisen hyvä esikuva ovat ratkaisevassa asemassa siinä, syökö myös lapsi tai nuori terveyttä edistävän aterian. Ohjauksella vaikutetaan olennaisesti siihen, mitä ja kuinka paljon lapsi tai nuori valitsee lautaselleen tarjolla olevasta ruuasta. Kun varhaiskasvatuksessa ja alaluokilla työskentelevät aikuiset istuvat samassa pöydässä oppilaiden/lasten kanssa ja syövät samaa ruokaa, syntyy ruokaa ja koko ruokailutilannetta kohtaan myönteinen asenne.



Asiakkaat

On tärkeä antaa asiakkaille mahdollisuus vaikuttaa ruokaan ja ruokalistaan. Kemiönsaaren kunnassa on ruokaneuvosto, joka kokoontuu kerran tai kaksi kertaa vuodessa keskustelemaan ruuasta ja ruokatilanteesta, sekä kehittämään niitä. Ruokavalioneuvosto on olemassa, jotta asiakkailla on mahdollisuus osallistua. Ruokaneuvostoon kuuluu kunnan keittiöhenkilöstön edustajia ja asiakkaita.

Oppilasneuvosto päättää yhden päivän meny'n kuuden viikon ruokalistassa vuoden 2023 syksystä lähtien.

Erytysruokavaliot

Erytysruokavaliion mukaista ruokaa tarjotaan terveydellisin perustein, ja erityisruokavaliot edellyttävät erillistä todistusta.

Erytysruokavaliioita ovat esimerkiksi gluteeniton, laktoositon, maitoproteiiniton, kalaton sekä muut tiettyä ruoka-ainetta sisältämättömät ruokavaliot. Kouluissa terveydenhoitaja voi kirjoittaa todistuksen laktoosi-intoleranssista, muut erityisruokavaliot edellyttävät lääkärintodistusta. Erytysruokavaliio uskonnollisen vakaumuksen perusteella – erityisruokavaliio voidaan tarjota myös uskonnollisista syistä, tiettyjen määräysten mukaisesti. Keittiöt voivat uskonnollisin perustein tarjota ruokavaliion, joka ei sisällä sianlihaa, naudanlihaa, verta, veriproteiinia tai sisäelimiä.

Eettiset syyt – seuraavat erityisruokavaliot voidaan tarjota eettisin perustein:

-laktovegetaarinen ruokavaliio

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

-vegaaniruokavaliio

Koulu- ja päiväkodin asiakkaat, jotka haluavat kasvis- tai vegaaniruokaa jossain muodossa, pyydetään olemaan yhteydessä kouluterveydenhuoltoon/neuvolaan saadakseen tietoa siitä, miten saadaan ravinnollisesti asianmukaista ruokaa, kun liha- ja kalatuotteet jätetään pois.

Erytysruokavaliotodistukset tulee päivittää kunkin syyslukukauden alussa, jotta kenellekään ei tarjota erityisruokavaliota aiheettomasti.

Ympäristö ja kestävä kehitys



Koulut ja päiväkodit osallistuvat EkoCentrian Portaat luomuun -ohjelmaan jolla pyritään asteittain lisäämään luomuelintarvikkeiden käyttöä.

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. Lähituotetulla tarkoitetaan tässä tapauksessa ensisijaisesti Kemiönsaarella/Varsinais-Suomessa tuotettuja elintarvikkeita mutta nykyajan globaalissa maailmassa voidaan kuitenkin todeta, että kaikkia Suomessa tuotettuja elintarvikkeita voidaan pitää lähituotteina.

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

2022 lähtien hävikin seuraamista tehostetaan hyödyntämällä tarjoilu- ja lautashävikkiä mittaavaa työkalua.

Kunnan kaikissa keittiöissä lajitellaan biojätteet.

Muuta

Noin 14 prosenttia kuntalaisista syö päivittäin kunnan ruokahuollon valmistaman aterian.

Ruuat valmistetaan kuudessa valmistuskeittiössä. Aterioita toimitetaan myös yhteen ala-asteeseen. Kunta pyrkii jatkossakin säilyttämään mahdollisimman monta omaa valmistuskeittiötä.

Seuranta

Ruokahuollon asiakkailta teetetään ruuan laatua mittaava kysely kahden tai kolmen vuoden välein.

Ruokaneuvoston kokouksista pidetään pöytäkirjaa.

Ruokahuollon suuntaviivoja tulee hyödyntää aktiivisesti ja se arvioidaan ja päivitetään aina uuden valtuustokauden alkaessa.

Vastuunjako

Poliittinen ohjaus

Lain mukaan valtuustolla on kokonaisvastuu kunnassa. Lautakuntien vastuulla on valvoa, että toimintaa harjoitetaan voimassa olevien suunnitelmien ja periaatteiden mukaisesti.

Johtaminen

Tekninen päällikkö 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 voimassa olevan elintarvikelain sekä valtakunnallisten laatuvaatimusten ja -suositusten mukaisia. Ruokahuolto- ja siivouspäällikkö vastaa ruokahuollon suuntaviivojen noudattamisesta ja kehittämisestä sekä asetettujen tavoitteiden saavuttamisesta.

Keittiöesimiehet vastaavat siitä, että keittiöiden valmistamat ateriat ovat maultaan, ulkonäöltään ja ravintosisällöltään laadukkaita ja että valmistuksessa noudatetaan hyvää hygieniaa. 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.

Keittiön esimies ja keittiöhenkilöstö osallistuvat aterioiden laadun kehittämistyöhön.

Sivistysosasto

Rehtoreille ja päiväkodinjohtajille kuuluu kokonaisvastuu siitä, että ruokailutilanteet ovat viihtyisiä ja innostavia ja että kouluissa ja päiväkodeissa ruokailutilanteita valvovilla on asianmukainen osaaminen. Rehtoreilla ja päiväkodinjohtajilla on vastuu seurata lasten ja nuorten suhtautumista ruokaan ja ruokailutilanteisiin ja siitä, että lapsille ja nuorille opetetaan hyvien ruokailutapojen merkitys.

Tausta-aineisto

Ruokahuollon suuntaviivat perustuvat Kemiönsaaren kunnan muihin sisäisiin ja ulkoisiin ohjausasiakirjoihin ja suosituksiin, joista tärkeimmät on lueteltu alla.

Sisäiset

Kunnan strategia ja ympäristöohjelma

Perusopetuksen opetussuunnitelma 2016 Kemiönsaaren kunnan
varhaiskasvatussuunnitelma

Kemiönsaaren kunnan esiopetussuunnitelma 2016

Omavalvontasuunnitelma

Ulkoiset

Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014 (Valtion ravitsemusneuvottelukunta)

Ravitsemushoitosisuositus, ohjaus 3/2023

Syödään yhdessä – ruokasuositukset lapsiperheille 2019 (Valtion ravitsemusneuvottelukunta,
Terveyden ja hyvinvoinnin laitos)

Terveyttä ja iloa ruoasta – varhaiskasvatuksen ruokailusuositus 2018 (Valtion
ravitsemusneuvottelukunta, Terveyden ja hyvinvoinnin laitos, Opetushallitus)

Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositus 2017 (Valtion
ravitsemusneuvottelukunta, Terveyden ja hyvinvoinnin laitos, Opetushallitus)

Portaat luomuun, EkoCentria

Laki julkisista hankinnoista

Opetussuunnitelma



Lorem ipsum dolor

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.

Lorem ipsum dolor

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.