

KATTAVA KOULULOUNAS JA VÄLKYT VÄLIPALAT

-KOULUPÄIVÄN AIKAINEN RUOKAILU
TÄNÄÄN JA HUOMENNA

Valtion ravitsemusneuvottelukunnan sidosryhmätapaaminen

17.12.2020

Päivi Jämsén/Ammattikeittiöosaajat ry

Rahoitus, toimijat, kesto, tavoite

- **Rahoitus:** Valtioneuvoston kanslian selvitys- ja tutkimustoiminta
- **Toimijat:** Itä-Suomen yliopisto UEF (päätoimija), Ammattikeittiöosaajat ry Amko, Kaakkois-Suomen Ammattikorkeakoulu Xamk ja Terveyden ja hyvinvoinnin laitos THL
- **Kesto:** 1.4.2020-30.4.2021
- **Tavoite:** Tuottaa tietoa hallitusohjelmassa mainitun koulupäivän uudistamisprosessin ja kouluruuan kehittämissohjelman valmistelun tueksi.



Työpakettien sisältö ja vastuutahot

TYÖPAKETTI 1: Hankkeen kokonaiskoordinointi ja vuorovaikutus (UEF)

TYÖPAKETTI 2:

Koululaisten
ruokailutottumukset
koulupäivän aikana
(UEF ja THL)

TYÖPAKETTI 3:

Kouluruokailun (lounas
ja välipala)
järjestämisen
tämänhetkiset
toimintamallit,
koulujakelujärjestelmän
hyödyntäminen ja
käytön esteet sekä
kouluruokailu
poikkeusoloissa
(Amko)

TYÖPAKETTI 4:

Selvitys
toimintamalleista,
joilla välipalaa
järjestetään ja
voitaisiin järjestää
kouluruokailusuositus
huomioiden
(Xamk)

TYÖPAKETTI 5: Nykyisten kouluruokailun ja välipalojen tarjoamismallien sekä uusien ehdotettujen toimintamallien arvioidut kustannukset ja niiden kustannusvaikutukset kuntatalouteen (UEF)

Työpaketti 3: Menetelmät

Webropol-kyselyt kuntien ruokapalveluista ja opetustoimesta vastaaville (Amko)

- Ajankohta: 9/2020
- Toimitus: pääasiassa kuntien kirjaamojen kautta välitettynä
- Vastausprosentti:
 - ruokapalveluista vastaavien kysely 53 % (156/294)
 - opetustoimesta vastaavien kysely 46 % (136/294)

Haastattelut

- Määrä: neljä syventävää haastattelua molemmille kohderyhmille
> Haastateltavia yhteensä 10 henkilöä
- Ajankohta: 10/2020
- Kuntien sijainti ja koko: Pohjois-, Itä-, Etelä- ja Länsi-Suomi, yli 50 000 asukaan kuntia

Kyselyiden ja haastatteluiden teemat

Kyselyt

1. Kouluaikainen ruokailu - järjestämisen tavat ja resursointia
2. Maksuttomien välipalojen tarjonta ja koulupäivän uudistamisprosessi
3. Kouluhedelmätukituotteiden käyttö ja niiden tuottama lisäarvo
4. Koululounaiden ja välipalojen tarjoamisen toimintamallit
5. Kouluruokailun järjestämismallien kustannusvaikutukset kuntatalouteen (ruokapalveluvastaavien kysely) > Tulosten käsittely: UEF
6. **Poikkeusoloissa tapahtuvan kouluruokailun järjestäminen**

Haastattelut

- Maksuton välipala - tarjoaminen, Kouluhedelmätukituotteet – käyttö ja haasteet sekä Kouluruokailun järjestäminen - yhteistyö



Kouluruokailun järjestäminen poikkeusoloissa

Esityksessä keskitytään osatuloksiin, jotka käsittelevät ruokailua kouluympäristössä ruokapalveluvastaavien vastausten pohjalta



Kouluruokailun järjestäminen poikkeusoloissa kouluympäristössä syksyllä 2020, 1

- Vastauksista välittyy hyvin ammattitaitoinen ote ruokapalveluiden järjestämisestä.
- Paikkakunnasta riippumatta toimitaan saman suuntaisesti.
- Hygieniasäädökset ja turvavälit huomioidaan.
 - Käsiä pestään ennen ruokailua.
 - Käsidesiä sijoitetaan linjaston alkuun ja pöytiin.
 - Turvavälit huomioidaan ruokaillessa.
 - Harvennettu istumajärjestys, välisermit, ruokatilojen jakaminen, luokittain / ryhmittäin ruokailu, luokka- ja liikuntasaliruokailu
 - Ruokailuaikoja porrastetaan.

Lainauksia: ruokailu kouluympäristössä poikkeusoloissa, 1

- *Jatkamme syksyn aikana samalla tavalla kuin toukokuun viimeisinä viikkoina. Oppilaat tulevat **pienemmissä ryhmissä** ruokasaleihin, istuvat **tietyissä pöydissä siksak-muodostelmissa** ja **opettajat annostelevat ruoan linjastolta**. **Käsien pesua** korostetaan ennen ruokailuun tuloa ja **käsidesiä** on lisäksi käytössä.*
- *Nyt syksyllä eletään suhteellisen normaalisti. Ruokasaleissa on sisääntulossa, **ennen linjastoa sekä ruokapöydissä käsidesiä**. Oppilaita **muistutetaan käsienpesusta ja turvaväleistä**. Koulut ovat myös jakaneet ruokailuun tulevat ryhmät niin, että **ruuhkia ei tule ja ruokasalin aukioloaika on pidennetty**. Oppilaat myös ruokailevat **ns. omissa pöydissään luokkakohteisesti**.*

Kouluruokailun järjestäminen kouluympäristössä syksyllä 2020, 2

- Linjastot ja ruokailupöydät puhdistetaan ennen seuraavan ryhmän ruokailuun saapumista.
- Ottimet vaihdetaan jokaisen ryhmän jälkeen ja useasti ryhmän ruokailun aikana.
- Lautasia, laseja ja ruokailuvälineitä tuodaan tarpeen mukaan vähitellen.
- Pääruoka annostellaan tai toimitaan yhden kauhan pääruokamallilla.
- Salaatit tarjotaan osin vain sekasalaatteina.
- Kasvisruokavaihtoehto on saatettu jättää pois toisena ruokavaihtoehtona.

Lainauksia: ruokailu kouluympäristössä poikkeusoloissa, 2

- *Ruokailuvälineitä, lautasia ja laseja laitetaan linjastoon kerrallaan vain yhden ryhmän tarpeita varten ja lisätään samalla tavoin ruokailuaikana. Asiakkaat ottavat ruoan itse. Ottimet vaihdetaan puhtaisiin jokaisen ryhmän jälkeen. Lounaskokonaisuus vastaa normaaliolojen ruokalistan mukaista tarjontaa, paitsi salaatin osalta on tarjolla sekoitettu salaatti. Leipää laitetaan valmiiksi useampaan pienempään astiaan ja astioita vaihdetaan useasti ruokailun aikana. Leipään laitetaan ottimeksi pihdit. Margariinirasiaan ei laiteta veistä vaan jokainen ottaa sitä omalla puhtaalla veitsellään.*
- *Ruokalista on supistettu: vain yhden kauhan ajatuksella keittoja, laatikoita ja patoja, sekä puuroa ja salaatit sekoitettuna. Kasvisruokaa saa tilauksesta. Pyrimme näin minimoimaan kontaminaatiota ja ruokailujen venymisen takia saada ruokailua sujuvammaksi.*

Haasteet ja lisätoimet kouluympäristössä

- Paljon suunnittelua ja lisäorganisoimista turvallisen ja hygieenisen kouluruokailun järjestämisessä.
- Ruokailun yksinkertaistaminen ja ruokien tarjoamistapojen muuttaminen.
- Ruokailun keston ja ajankohtaan liittyvät seikat (mm. liian aikainen tai myöhäinen, ryhmäkohtaisen ruokailuajan lyhentäminen).
- Ruokien annostelu linjastossa.
- Ruokailutilojen riittämättömyys ja lisätilojen käyttöönoton aiheuttama lisätyö.
- Riittävien etäisyyksien järjestäminen ja niistä sekä asiakkaiden hygieniatoimista huolehtiminen ruokailutiloissa.
- Ruokailujen ja siivousten jaksottaminen.
- Lisääntynyt henkilöstön omasta hygieniasta huolehtiminen (käsien pesu, käsineiden ja suojien vaihto).
- Henkilöstön tauotukset. Osassa paikoista vaikea järjestää taukoa lainkaan.
- Ruokailun kokonaiskeston pidentymisen ja muiden tehtävien aiheuttamat työpäivien pidentymiset.

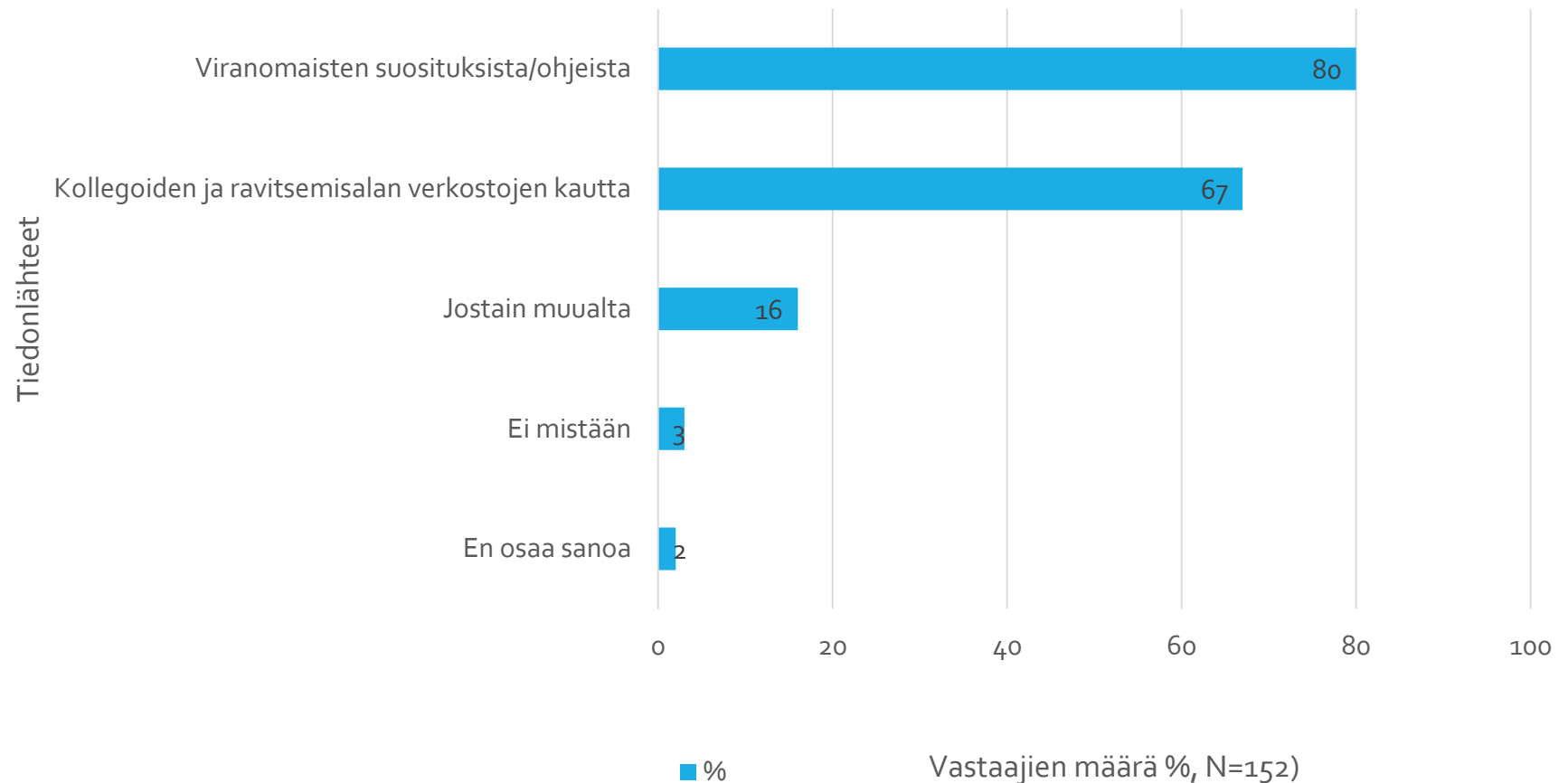
Lainauksia: Haasteet ja lisätoimet kouluympäristössä

- *Ruokailuaika* venyy paljon *pidemmäksi molemmista päistä*, alkaa aiemmin ja loppuu myöhemmin. *Pienimmät oppilaat syövät todella aikaisin* kun taas *yläasteen viimeiset luokat joutuvat odottaa pitkään*. Myös keittiön *työntekijöiden työpäivät venyvät tämän takia ja ylityöt kertyvät*.
- *Tilojen riittämättömyys* on meidän ruokasalissa arkipäivää ja poikkeusolojen järjestelyjen aikana täysin katastrofi. Osassa toimipisteitä ovat *kertakäyttöruokailuvälineet/-astiat ruokailussa käytössä, välttääksemme eri pisteissä raskaiden astioiden kuljettamisen osaksi koko koulun läpi*.
- *On tehty paljon suunnittelua turvallisen kouluruokailun järjestämiseksi*.
- *Työmäärä on kasvanut kautta linjan: annostelua, pakkaamista, jakelua, läsiivousta*. Olemme tehneet työaikamuutoksia. Jatkuvat muutokset *rasittavat henkisesti ja väsyttävät kaikkia*.

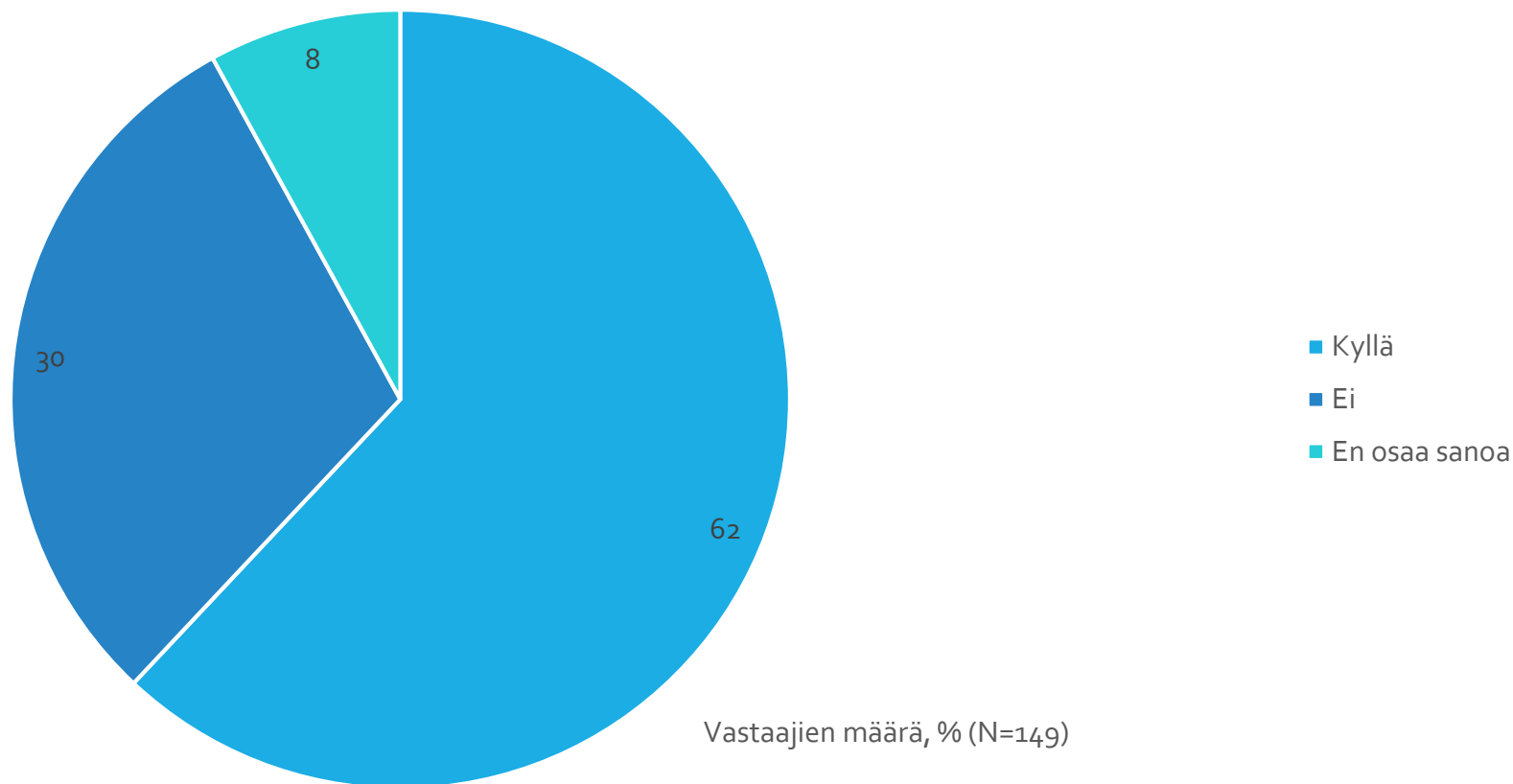
Etäruokailuun varautuminen syksyllä 2020

- Etäruokailun järjestämisen tarve on ollut satunnaista ja vain osalle koulun oppilaista.
- Pääosa on varautunut nopeaan järjestämiseen epidemiatilanteen sitä vaatiessa.
- Kaikki eivät kuitenkaan ole varautuneet (asiakkaan kanssa ei ole vielä ehditty keskustella ja sopia toimintatavoista).
- Järjestämistapoja on erilaisia kuntienkin sisällä. Pitkien välimatkojen huomioiminen.
- Erot kevään 2020 tilanteeseen:
 - Ei jaeta ruokalipukkeita, elintarvikekasseja tms. > Omavalmistus, jäähdytys, jako annoksiin.
 - Suunnitelmat enemmän teollisten ruoka-annosten jakamiseen tai osin niiden käyttäminen omavalmisteisten rinnalla.
 - Jakokertojen vähentäminen yhteen kertaan viikossa usean jakokerran sijaan.
 - Osa on varannut valmiita ruokakasseja jaettavaksi etäopetukseen siirtyville ensimmäisiksi koulupäiviksi, jotta tilanne saadaan nopeasti haltuun.

Tiedonlähteet kouluruokailun järjestämisestä poikkeusoloissa



Onko viranomaistietoa saatu riittävästi kouluruokailun järjestämisestä poikkeusoloissa?



Valmiussuunnitelman käyttökelpoisuus kouluruokailun järjestämisessä poikkeusoloissa

- Osassa kunnista valmiussuunnitelma oli tehty, osassa ei ja osassa se oli tekeillä tai sitä päivitettiin.
- Osa koki valmiussuunnitelman olleen hyödyllinen.
- Osa koki valmiussuunnitelman olleen hyödytön, koska siinä ei oltu varauduttu pandemiatilanteeseen.

Lainauksia: Valmiussuunnitelman käyttökelpoisuus kouluruokailun järjestämisessä poikkeusoloissa

Hyötyä

- *On ollut todella paljon hyötyä. Ruokapalveluissa on tehty **toimintakortti** kaikesta mahdollisesta häiriötilanteesta. Siihen on suunniteltu tarkka kuvaus esim. **pandemian sattuessa**. Tarvittavat **koneet ja laitteet sekä materiaalit on hankittu etukäteen**. Erillinen **ruokalista** oli suunniteltu ja sen toteutuksessa oli huomioitu **henkilöstön mahdollinen väheneminen**. Ruokaohjeissa oli erilainen rakenne, **vähäisempi raaka-aineiden määrä** ja ne ovat **yksinkertaisempia valmistaa**, kun normaaliolojen ruokaohjeet.*

Ei hyötyä

- *Valmiussuunnitelmassamme on kuvattu normaaliolojen häiriötilanteita: **elintarviketoimitusten-, sähkö-, vesi- ja tietoliikennekatko**. Näistä ei ollut kuitenkaan suoranaisesti apua.*
- *Valmiussuunnitelmat perustuvat hyvin pitkälle **joukkoruokailun keskittämiseen**, joten **tämä hajauttaminen ei ole ollut valmiussuunnitelmissa huomioituna aiemmin**.*

Poikkeusolojen kouluruokailun valtakunnalliset ohjeistukset - Mitä toivottiin?, 1

Yleistä

- Realistiset, yksityiskohtaiset > Ei tulkinnanvaraisuutta.
- Joustomahdollisuutta paikallisten tilanteiden mukaan.
- Pitäisi huomioida erot tuotantotavoissa, toiminta- ja yritysmaaleissa, kuntien koossa ja välimatkojen pituudessa.
- Ohjeiden laatimiseen mukaan ruokapalvelualan ammattilaisia ja kouluruokailun asiantuntijoita tuotantotavoiltaan erityyppisistä ruokapalveluista ja erikokoisista kunnista.
- Ohjeistusten toimitus suoraan ruokapalveluille.

Poikkeusolojen kouluruokailun valtakunnalliset ohjeistukset - Mitä toivottiin?, 2

Yksityiskohtaisia teemoja

- Riittävän kouluaterian vähimmäisvaatimukset.
- Erityisruokavalioiden järjestäminen.
- Malliruokalistat.
- Väljyysvaatimusten toteuttaminen erityyppisissä ja erikokoisissa kouluissa.
- Ilmoittautumismenettelyt ruokailun tarpeesta > Vaikutukset hävikin syntymiseen.
- Ruokien kuljetukset / hakeminen.
- Yhteistyö yli ammatillisten rajojen .
- Oppilaiden karanteenin aikainen ruokailu - Kenen vastuulla?
- Ruokapalveluhenkilöstön sairastuminen / karanteeniin joutuminen .
- Suojainten käyttö, puhtaanapito.

Lainauksia: Poikkeusolojen kouluruokailun valtakunnalliset ohjeistukset - mitä toivottiin?

- Onko *ravitsemussuositusten noudattaminen ensisijaisen välttämätöntä?*
- *Malliruokalistat.* Kun tilanne on päällä, on niin paljon muutakin huomioitavaa, että selkeä ohjeistus säästää aikaa muihin tehtäviin.
- *Ilmoittautumismenettely* vai tehdäänkö ruoka kaikille oppilaille.
- Mikä on etäisyys/kriteerit, jonka jälkeen kunnan tulee järjestää *kuljetus aterioille ja ketkä velvoitetaan noutamaan ruoka jakelupisteestä?*
- *Yhteistyö* opetuksen järjestäjien kanssa, *kuka koordinoi, vastuut?*
- Tulisi huomioida myös tilanteet, joissa (ruokapalvelun) *henkilökunta ei riitä, jos tulee laaja altistus/karanteeni henkilöstön sisällä.* Tällöin tulisi olla mahdollista korvata kouluruoka myös *elintarvikkeilla tai rahallisena* korvauksena jälkikäteen.
- *Maakunnassa on paljon kuntia, joissa toimitaan hyvin hajallaan ja isojen välimatkojen päässä toisistaan.* On *huomioitava sijainti ja toimintaedellytykset, kaikille ei sovi samat toimintamallit.*

Muuta sanottavaa – poimittuja lainauksia

- *Normaalissa arjessa valtuustokauden alussa voisi uudet päättäjät käydä katsomassa kouluruokailua. Se kuuluisi heidän toimenkuvaan, koska päättävät kuitenkin merkittävistä euroista valtuustokaudella. Tuoda esiin kuinka tärkeä ravitsemuksellisestikin kouluruoka on kasvavalle oppilaalle. Samalla he ymmärtäisivät, että tehtävä työ vaatii ammattitaidon ja osaamisen.*
- *Itse näen, että koululounas on osa arvokeskustelua kunnan poliittisessa päätöksenteossa. Koululounas on tärkeä osa, kun kasvatamme lapsia tulevaisuuden toimijoiksi.*
- *Poikkeusolot osoittivat kuinka tärkeä koululounas on suurelle osalle perheistä.*
- *Perusruoat ovat niitä joilla lapset ruokitaan kun tilanne on vaikea.*
- *Kouluruokailu on saatu hienosti sisällytettyä koulujen opetussuunnitelmaan. Vielä kun saamme sen käytännön tasolla toimimaan kaikissa kouluissa. Kouluruokailun arvostus ja merkitys kasvaa yhdessä tekemällä.*

Tietoa koko tutkimus- ja selvityshankkeen tuloksista

Hankkeen aikana

- Ammattikeittiöosaajat ry:n tiedotuskanavien kautta (AmmattikeittiöOsaaja-lehti, Amkon nettisivut, uutiskirje ja Facebook).
- Kaikkien hanketoimijoiden omien viestintäkanavien kautta.

Hankkeen lopussa

- Loppuseminaari 4/2021.
- Loppuraportti ilmestyy 4/2021 ja se julkaistaan myös valtioneuvoston (www.vn.fi) ja valtioneuvoston kanslian (www.vnk.fi) nettisivuilla. Myös toimenpideehdotukset.
- Loppurapotti lähetetään tiedoksi kuntien ruokapalveluihin ja opetustoimeen.
- Tuloksista viestitään laajasti eri medioiden kautta.

Lämpimät kiitokset. Rentouttavaa ja voimia antavaa joulun aikaa !

