

Kouluruokadiplomin kysymykset (45 kpl)

OPETUSSUUNNITELMA JA SOPIMUSASIAT

- 1. Kouluruokailun kehittäminen on osa kuntamme hyvinvointistrategiaa.
- 2. Koulumme opetussuunnitelmaan on kirjattu kouluruokailun kasvatukselliset tavoitteet sekä sen järjestämisen ja ohjauksen periaatteet.
- 3. Ruokapalvelun toteuttaminen perustuu tilaajan ja tuottajan väliseen palvelusopimukseen.
- 4. Palvelusopimuksessa on määritelty ateriakokonaisuudet, annoskoot ja tarjottavan ruoan ravitsemuksellinen laatu.

RUOKAILUTILANNE

- 5. Lounas tarjotaan koulussamme aikaisintaan klo 10.30.
- 6. Koulussamme on porrastetut ruokailuajat jonojen välttämiseksi.
- 7. Ruokailuun on varattu aikaa vähintään 30 minuuttia.
- 8. Koulussamme on panostettu ruokailuympäristön viihtyvyyteen, kuten somistukseen, valaistukseen ja akustiikkaan.
- 9. Päälyysvaatteille ja repuille on säilytystilat ruokailutilan ulkopuolella.
- 10. Tarjoilulinjastomme on suunniteltu siten, että jonottajat eivät häiritse ruokailijoita.
- 11. Koulussamme oppilasryhmää (enintään 35 oppilasta) kohden toimii ohjaavana esimerkkiruokailijana vähintään yksi aikuinen.
- 12. Esimerkkiruokailija tai ohjaaja on tietoinen tehtävästään, tavoitteistaan ja roolistaan.
- 13. Ruokapalveluhenkilöstömme auttaa ja opastaa ruokailutilanteessa.
- 14. Ruokapalveluhenkilöstömme huolehtii oppilasravintolan siisteydestä ruokailun aikana.



Kouluruokadiplomin kysymykset (45 kpl)

YHTEISTYÖ

- 15. Kouluruokailu on kytketty osaksi opetusta (esimerkiksi tapakasvatus ruokailutilanteessa sekä oppiaineissa kuten ravitsemus-, terveys- ja kestävyyskasvatus).
- 16. Oppilaita kannustetaan osallistumaan kouluruokailun ja ruokailuhetkien suunnitteluun, toteuttamiseen ja arviointiin.
- 17. Oppilailla on mahdollisuus osallistua nuorempien oppilaiden ruokailun ohjaukseen sekä oppilasravintolan kattamiseen, siistimiseen tai somistamiseen.
- 18. Oppilailla on mahdollisuus suorittaa TET-harjoittelu kouluravintolassamme.
- 19. Koulussamme on säännöllisesti kokoontuva raati, kuten ravintola- tai ruokatoimikunta, jossa ovat edustettuina mm. koulun opetus- ja ruokapalveluhenkilöstö, oppilaat, vanhemmat ja kouluterveydenhoitaja.

VIESTINTÄ

- 20. Viikkoruokalista on esillä oppilasravintolassa ja koulun/ruokapalveluntuottajan/kunnan verkkosivuilla
- 21. Ruokapalveluntuottajan yhteystiedot ovat selkeästi esillä koulun, kunnan ja ruokapalveluntuottajan verkkosivuilla ja koulun sähköisessä reissuvihkossa.
- 22. Tiedotamme kouluruokailun järjestämisestä ja periaatteista sidosryhmiä (mm. asiakkaita, vanhempia, kunnanvaltuutettuja ja tavarantoimittajia).
- 23. Ruokapalveluhenkilöstöllämme on mahdollisuus esitellä toimintaansa vanhempainilloissa ja oppitunneilla
- 24. Tarjoamme vuosittain vanhemmille ja huoltajille mahdollisuuden tutustua kouluruokailuun esimerkiksi teemapäivän tai vanhempainillan yhteydessä.
- 25. Järjestämme esikoululaisille ja/tai oppilasryhmille mahdollisuuden vieraila koulun keittiössä.
- 26. Ruokapalveluille voi antaa palautetta jatkuvasti sekä kohdennetusti



Kouluruokadiplomin kysymykset (45 kpl)

RAVITSEMUSSUOSITUSTEN MUKAINEN RUOKAILU

- 27. Noudatamme ruokalistojen suunnittelussa ja ruokailun toteuttamisessa Valtion ravitsemusneuvottelukunnan kouluruokailusuositusta.
- 28. Käytössämme on ravitsemuskäsikirja tai kirjalliset linjaukset hyvän ravitsemuksen toteuttamiseen.
- 29. Ruokalistamme sisältää vähintään kuuden viikon jaksolle vakioidun reseptiikan
- 30. Oppilasravintolassamme on tarjolla vähintään kaksi pääruokavaihtoehtoa, joista toinen on kasvisruoka.
- 31. Toteutamme erityisruokavaliot voimassa olevien ohjeiden ja suositusten mukaisesti yhteistyössä huoltajien kanssa (esimerkiksi Käypä hoito -suositus ja Kansallisen allergianohjelman suositukset allergiaruokavalioiden toteuttamisesta).
- 32. Ravintolassamme on tarjolla pehmeää, kuitupitoista täysjyväleipää vähintään kaksi kertaa viikossa.
- 33. Seuraamme ruokien ravitsemuslaatua ja arvioimme sitä ravitsemuskriteereillä (esimerkiksi Sydänmerkki-ateria, malliasiakirja tai reseptiikkaohjelmien ravintoainelaskelmat).
- 34. Oppilasravintolassamme on päivittäin esillä lautasmallin mukainen malliannos ja ruokien tarjoilujärjestys noudattaa malliaterian vaatimuksia
- 35. Välipalatarjoilu on toteutettu ravitsemussuosituksen mukaisesti.
- 36. Ruokapalveluntuottaja käyttää elintarvikkeiden kilpailutuksessa ja hankinnassa useita eri valintakriteerejä hinnan lisäksi (esimerkiksi ravitsemuslaatu ja kestävä kehitys).



Kouluruokadiplomin kysymykset (45 kpl)

RUOKATURVALLISUUS

- 37. Ruokapalvelussamme on tehty Oiva-arviointi ja raportti on julkisesti nähtävillä.
- 38. Ruokapalvelutyöntekijämme ovat suorittaneet tai suorittamassa vähintään ravitsemisalan perustutkintoa.
- 39. Ruokapalveluhenkilöstömme saa ravitsemukseen, erityisruokavalioiden valmistamiseen, omavalvontaan ja asiakaspalveluun liittyvää täydenniskoulutusta.
- 40. Ruokapalveluhenkilöstömme seuraa Eviran (Elintarviketurvallisuusviraston) ja muiden vastaavien valvontaviranomaisten ajantasaisia ohjeita

RUOKAKULTTUURI JA YMPÄRISTÖ

- 41. Ruokavuoden juhlapäivät ja vuodenaikojen kierto sekä paikallinen ruokakulttuuri näkyvät ruokalistallamme.
- 42. Ruokalistasuunnittelussamme on huomioitu monikulttuurisuus ja etniset ruokavaliot.
- 43. Ruokailun toteutuksessa noudatamme kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.
- 44. Koulussamme on tehty toimenpiteitä ruokahävikin vähentämiseksi.
- 45. Lajittelemme jätteet ja suosimme kierrätystä.

