

Kouluruokadiplomi® -kysymykset kouluille

Diplomikysymykset suoritetaan sähköisesti osoitteessa
kouluruokadiplomi.fi

Diplomien myöntämisestä vastaa Ammattikeittiöosaajat ry, amko.fi



Makuaakkoset-diplomi® -kysymykset

Yhteensä 45 Kyllä – Ei -väittämää

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

7. 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.



Makuaakkoset-diplomi® -kysymykset

Yhteensä 45 Kyllä – Ei –väittämää

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 reissuvihossa.
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 vierailla koulun keittiössä.
26. Ruokapalveluille voi antaa palautetta jatkuvasti sekä kohdennetusti.



Makuaakkoset-diplomi® -kysymykset

Yhteensä 45 Kyllä – Ei –väittämää

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 (Kansallisen allergianohjelma).
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 malliaterianvaatimuksia
35. Välipalatarjoilu on toteutettu ravitsemussuositusten mukaisesti.
36. Ruokapalveluntuottaja käyttää elintarvikkeiden kilpailutuksessa ja hankinnassa useita eri valintakriteerejä hinnan lisäksi (esimerkiksi ravitsemuslaatu ja kestäväkehitys).



Makuaakkoset-diplomi® -kysymykset

Yhteensä 45 Kyllä – Ei –väittämää

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 täydennyskoulutusta.
- 40. Ruokapalveluhenkilöstömme seuraa Ruokaviraston 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.



Tutustuthan kouluruokadiplomi.fi -sivustoon

Toivottavasti innostuit diplomin suorittamisesta. Kerromme mielellämme lisää.

Diplomien myöntämisestä vastaa Ammattikeittiöosaajat ry, amko.fi

Projektikoordinaattori Päivi Jämsén
paivi.jamsen@amko.fi, 050 339 6844

Toiminnanjohtaja Marjut Huhtala
marjut.huhtala@amko.fi, 050 341 3957

Päiväkoteihin ja perhepäiväkoteihin voi hakea [Makuaakkoset-diplomia](#)[®], joka vastaa koulujen [Kouluruokadiplomia](#)[®]

Kuvat: Ammattikeittiöosaajat ry. Kuvaaja: Samuel Hoisko

