

# Kouluruokadiplomi® -kysymykset kouluille

Diplomikysymykset suoritetaan sähköisesti osoitteessa  
[kouluruokadiplomi.fi](http://kouluruokadiplomi.fi)

Diplomien myöntämisestä vastaa Ammattikeittiöosaajat ry, [amko.fi](http://amko.fi)



# Kouluruokadiplomi® -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

5. Lounas tarjotaan koulussamme aikaisintaan klo 10.30.
6. Koulussamme on porrastetut ruokailuajat jonojen välttämiseksi.
7. Koululounas on mahdollista syödä kiireettömästi.
8. Koulussamme on panostettu ruokailuympäristön viihtyvyyteen, kuten somistukseen, valaistukseen ja akustiikkaan.
9. Päälyysvaatteille ja repuille on säilytystilat ruokailutilan ulkopuolella.
10. Koulussamme oppilasryhmää (enintään 35 oppilasta) kohden toimii ohjaavana esimerkkiruokailijana vähintään yksi aikuinen.
11. Esimerkkiruokailija tai ohjaaja on tietoinen tehtävästään, tavoitteistaan ja roolistaan.
12. Ruokapalveluhenkilöstömme auttaa ja opastaa ruokailutilanteessa.
13. Ruokapalveluhenkilöstömme huolehtii oppilasravintolan siisteydestä ruokailun aikana.



# Kouluruokadiplomi® -kysymykset

Yhteensä 45 Kyllä – Ei –väittämää

## Yhteistyö

14. Kouluruokailu on kytketty osaksi opetusta (esimerkiksi tapakasvatus ruokailutilanteessa sekä oppiaineissa kuten ravitsemus-, terveys- ja kestävyyskasvatus).
15. Oppilaita kannustetaan osallistumaan kouluruokailun ja ruokailuhetkien suunnitteluun, toteuttamiseen ja arviointiin.
16. Oppilailla on mahdollisuus suorittaa TET-harjoittelu kouluravintolassamme (yläkoulussa)/ja/tai tutustua muutoin keittiön toimintaan tai ruoanvalmistukseen ohjatun opastuksen kautta.
17. Koulussamme on säännöllisesti kokoontuva raati, kuten ravintola- tai ruokatoimikunta, jossa ovat edustettuina esimerkiksi koulun opetus- ja ruokapalveluhenkilöstö, oppilaat, vanhemmat ja kouluterveydenhoitaja.

## Viestintä

18. Viikkoruokalista on esillä oppilasravintolassa ja koulun/ruokapalveluntuottajan/kunnan verkkosivuilla.
19. Ruokapalveluntuottajan yhteystiedot ovat selkeästi esillä koulun, kunnan ja ruokapalveluntuottajan verkkosivuilla ja koulun digitaalisella työpöydällä (esimerkiksi Wilmassa).
20. Tiedotamme kouluruokailun järjestämisestä ja periaatteista sidosryhmiä (mm. asiakkaita, vanhempia, kunnanvaltuutettuja ja tavarantoimittajia).
21. Ruokapalveluhenkilöstöllämme on mahdollisuus esitellä toimintaansa vanhempainilloissa ja oppitunneilla.
22. Tarjoamme säännöllisesti vanhemmille ja huoltajille mahdollisuuden tutustua kouluruokailuun esimerkiksi teemapäivän tai vanhempainillan yhteydessä tai tuottamalla muuta tiedotusmateriaalia.
23. Ruokapalveluille voi antaa palautetta jatkuvasti sekä kohdennetusti.



# Kouluruokadiplomi® -kysymykset

Yhteensä 45 Kyllä – Ei –väittämää

## Ravitsemussuositusten mukainen ruokailu

24. Noudatamme ruokalistojen suunnittelussa ja ruokailun toteuttamisessa Valtion ravitsemusneuvottelukunnan kouluruokailusuositusta.
25. Ruokalistamme sisältää vähintään viiden viikon jaksolle vakioidun reseptiikan.
26. Oppilasravintolassamme on tarjolla vähintään kaksi pääruokavaihtoehtoa, joista toinen on kasvisruoka.
27. Toteutamme erityisruokavaliot voimassa olevien ohjeiden ja suositusten mukaisesti yhteistyössä huoltajien ja kouluterveydenhuollon kanssa.
28. Ravintolassamme on tarjolla pehmeää, kuitupitoista täysjyväleipää vähintään kaksi kertaa viikossa.
29. Seuraamme ruokien ravitsemuslaatua ja arvioimme sitä ravitsemuskriteereillä (esimerkiksi VRN:n ravitsemuskriteerit, Sydänmerkki-ateria tai ajan tasalla olevat reseptiikkaohjelmien ravintoainelaskelmat).
30. Oppilasravintolassamme on päivittäin esillä lautasmallin mukainen malliannos ja ruokien tarjoilujärjestys noudattaa malliaterianvaatimuksia
31. Pääruuista kasvisruokavaihtoehto on oppilasravintolassamme tarjolla ensimmäisenä linjastossa.
32. Välipalatarjoilu on toteutettu ravitsemussuositusten mukaisesti.
33. Ruokapalvelun tuottaja käyttää elintarvikkeiden kilpailutuksessa ja hankinnassa hinnan lisäksi useita eri valintakriteerejä, joista tärkeimpinä ravitsemuslaatu ja vastuullisuus.



# Kouluruokadiplomi® -kysymykset Yhteensä 45 Kyllä – Ei –väittämää

## Ruokaturvallisuus

- 34. Ruokapalvelussamme on tehty Oiva-arviointeja ja Oiva-raportti on julkisesti nähtävillä.
- 35. Ruokapalvelutyöntekijämme ovat suorittaneet tai suorittamassa vähintään ravitsemisalan perustutkintoa.
- 36. Ruokapalveluhenkilöstömme saa ravitsemukseen, erityisruokavalioiden valmistamiseen, omavalvontaan ja asiakaspalveluun liittyvää täydennyskoulutusta.
- 37. Ruokapalveluesihenkilöt seuraavat Ruokaviraston ja muiden vastaavien valvontaviranomaisten ajantasaisia ohjeita.
- 38. Meillä on toimiva ja ajantasainen varautumissuunnitelma poikkeusoloja ja häiriötilanteita varten.

## Ruokakulttuuri ja vastuullisuus

- 39. Ruokapalveluissamme on käytössä päivitetty, ruokapalvelutyöntekijöiden ja sidosryhmien tiedossa oleva vastuullisuusohjelma.
- 40. Vastuulliset toimintatavat otetaan esille työntekijöiden perehdytyksessä ja varmistetaan, että jokainen ymmärtää vastuullisen toiminnan tavoitteet.
- 41. Ruokavuoden juhlapäivät ja vuodenaikojen kierto sekä paikallinen ruokakulttuuri näkyvät ruokalistallamme.
- 42. Vähennämme punaisen lihan osuutta reseptiikassa ja lisäämme kasviproteiinia pääraaka-aineenaan sisältävien ruokien osuutta.
- 43. Seuraamme hävikkiä säännöllisesti ja meillä on toimivat käytännöt mitata, kirjata ja vähentää ruokahävikkiä.
- 44. Meillä on käytössä toimiva konsepti ylijäämäruoan hyödyntämiseen, edelleen myymiseen tai lahjoittamiseen.
- 45. Lajittelemme jätteet ja suosimme kierrätystä.



# Tutustu [kouluruokadiplomi.fi](https://www.kouluruokadiplomi.fi) -sivustoon

Toivottavasti innostuit diplomin suorittamisesta. Kerromme mielellämme lisää.

Diplomien myöntämisestä vastaa Ammattikeittiöosaajat ry, [amko.fi](https://www.amko.fi)

Projektikoordinaattori Virpi Kemi  
[virpi.kemi@amko.fi](mailto:virpi.kemi@amko.fi), 050 339 6844

Toiminnanjohtaja Marjut Huhtala  
[marjut.huhtala@amko.fi](mailto:marjut.huhtala@amko.fi), 050 341 3957

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

Kuvat: Ammattikeittiöosaajat ry. Kuvaaja: Samuel Hoisko



**KOULURUOKADILOMI<sup>®</sup> | MAKUAAKKOSET-DILOMI<sup>®</sup>**