



05.11.2018

Asia/7

## § 689

### Valtuutettu Terhi Koulumiehen aloite kouluruokailun reseptien julkaisemisesta

HEL 2018-006249 T 00 00 03

#### Päätös

Kaupunginhallitus päätti panna asian pöydälle.

#### Käsittely

Kaupunginhallitus päätti yksimielisesti panna asian pöydälle Terhi Koulumiehen ehdotuksesta.

#### Esittelijä

kansliapäällikkö  
Sami Sarvilinna

#### Lisätiedot

Maria Nyfors, kaupunginsihteeri, puhelin: 310 21731  
maria.nyfors(a)hel.fi

#### Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

#### Päätösehdotus

Kaupunginhallitus katsoo valtuutettu Terhi Koulumiehen aloitteen loppuun käsitellyksi.

#### Esittelijän perustelut

Valtuutettu Terhi Koulumies ja 13 muuta valtuutettua esittävät aloitteessaan, että Helsingin koulujen ja päiväkotien lounasaterioiden reseptit julkistettaisiin, jotta perheet voisivat kokkailla kouluruokaa yhdessä ja lapset voisivat totutella uusiin makuihin jo kotona. Reseptien julkaisu voisi aloitteen tekijöiden mukaan edistää kouluruuan houkuttelevuutta myös koulupäivän aikana.

Hallintosäännön 30 luvun 11 §:n mukaan aloitteeseen, jonka on allekirjoittanut vähemmän kuin 15 valtuutettua, tulee kaupunginhallituksen antaa vastaus kahdeksan kuukauden kuluessa.

Palvelukeskusliikelaitos ja kasvatuksen ja koulutuksen toimiala huolehtivat koulu- ja päiväkotiruokailusta yhteistyössä siten, että toimiala määrittää tilaajana ruokailun linjaukset, joiden mukaan Palvelukeskus tuottajana tuottaa palvelut.



Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta on aloitteen johdosta antamassaan lausunnossa todennut, että kouluruokailussa noudatetaan yhteinäistä ruokalistaa peruskouluikäisille ja vuonna 2017 julkistettuja Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suosituksia ”Syödään ja opitaan yhdessä”. Suosituksissa todetaan mm., että ”tarkoituksenmukainen, riittävä syömistä tukeva aterioiden ajoitus, sujuva ruoan tarjoilu, viihtyisä ruokailutila, myönteinen ilmapiiri ja ruokarauha ovat miellyttävän ruokailukokemuksen oleellisia tekijöitä. Kiire ja pitkät jonot tai meluisa ympäristö estävät viihtymistä”.

Helsingissä yläkoululaisten osallistuminen ruokailuun on parantunut viime vuosina. THL:n vuonna 2017 tekemän kouluterveyskyselyn mukaan helsinkiläisistä 8.–9. luokkalaisista pojista lähes 70 % ja tytöistä lähes 60 % syövät päivittäin ainakin pääruoan.

Palvelukeskuksen kehittämä reseptipankki on mittava ja jatkuvasti uusiutuva, ja se huomioi asiakaskunnasta tulevat tarpeet ja toiveet. Palvelukeskus seuraa palvelun sujuvuutta ja asiakastyytyväisyyttä säännöllisin mittauksin. Oppilaiden kanssa pidetään makuraateja, jotta mielenkiintoa ruokailua kohtaan saataisiin lisättyä ja ruoasta ja toiminnasta saataisiin ajanmukaista palautetta. Lisäksi koulujen käytössä on sähköinen Feedbackly-palautekanava, joka on saanut runsaasti huomiota ja palautetta. Palaute on pääosin tyytyväistä. Kehityskohteet kirjataan toimipaikkatasolla.

Lasten ja nuorten osallisuus ruokapalvelujen kehittämisessä varmistaa omalta osaltaan ruokien hyväksyttävyyttä ja mieluisuutta (esim. pienten lasten ruokakasvatusmenetelmä Sapere, em. makuraadit sekä ravintolatoimikuntatoiminta). Ruokailijoiden ohjauksella vaikutetaan mm. ruokaan liittyviin asenteisiin, valintoihin ja säännölliseen ruokailurytmiin. Osallisuuden lisäämisellä myötävaikutetaan siihen, että lapset ja nuoret oppivat antamaan palautetta ja käymään rakentavaa keskustelua palveluiden kehittämiseksi.

Palvelukeskuksen reseptit vakioidaan suurtalouteen sopiviksi, ja kaikista resepteistä julkistetaan tuotesisällöt. Reseptien muuntaminen kotitalouksiin sopiviksi vaatii omat tuotekehityspanostukset. Palvelukeskus on päättänyt ratkaisuun, jossa se julkaisee omassa viestinnässään säännöllisesti valittuja suosikki- ja uutuusreseptejä kokeiltavaksi myös omaan käyttöön.

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta on lausunnossaan arvioinut, ettei kaikkien reseptien muuntaminen kotitalouksille sopiviksi edistä aloitteessa esitettyjä tavoitteita parhaalla mahdollisella tavalla, vaan resurssit on parempi edelleen kohdentaa ruokakasvatustyöhön. Palvelukeskuksen ja kasvatushenkilöstön pitkäjänteinen kehitystoiminta tukee jo



05.11.2018

Asia/7

nykyisellään aloitteessa esitettyjä toiveita tutustuttaa koululaiset uusiin makuihin ja huolehtia terveellisten ruokatottumusten omaksumisesta.

**Esittelijä**

kansliapäällikkö  
Sami Sarvilinna

**Lisätiedot**

Maria Nyfors, kaupunginsihteeri, puhelin: 310 21731  
maria.nyfors(a)hel.fi

**Liitteet**

1 Valtuutettu Terhi Koulumiehen aloite

**Muutoksenhaku**

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

**Otteet**

**Ote**

Aloitteen tekijä

**Otteen liitteet**

Esitysteksti

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

**Päätöshistoria**

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta 23.08.2018 § 29

HEL 2018-006249 T 00 00 03

Lausunto

Palvelukeskusliikelaitoksen johtokunta antoi lausunnon:

Palvelukeskusliikelaitos toimii yhteistyössä Helsingin kaupungin kasvat- ja koulutus-toimialan kanssa siten että toimiala määrittää tilaajana päiväkot- ja kouluruokailun linjaukset, joiden mukaan Palvelukeskus tuottajana tuottaa palvelut.

Kouluruokailussa noudatamme yhtenäistä ruokalistaa peruskouluikäisille, ja se noudattaa vuonna 2017 julkistettuja Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suosituksia ”Syödään ja opitaan yhdessä”, jossa todetaan muun muassa, että ”tarkoituksenmukainen, riittävää syömistä tukeva aterioiden ajoitus, sujuva ruoan tarjoilu, viihtyisä ruokailutila, myönteinen ilmapiiri ja ruokarauha ovat miellyttävän ruokailukokemuksen oleellisia tekijöitä. Kiire ja pitkät jonot tai meluisa ympäris-

**Postiosoite**

PL 1  
00099 HELSINGIN KAUPUNKI  
kaupunginkanslia@hel.fi

**Käyntiosoite**

Pohjoisesplanadi 11-13  
Helsinki 17  
<http://www.hel.fi/kaupunginkanslia>

**Puhelin**

+358 9 310 1641

**Faksi**

+358 9 655 783

**Y-tunnus**

0201256-6

**Tilinro**

FI0680001200062637

**Alv.nro**

FI02012566



05.11.2018

Asia/7

tö estävät viihtymistä”.

Palvelumme sujuvuutta ja tyytyväisyyttä seuraamme säännöllisin asiakasmittauksin, ja pidämme koululaisten kanssa makuraateja lisätäksemme koululaisten mielenkiintoa ruokailuun ja saadaksemme ajanmukaista palautetta ruoastamme ja toiminnastamme. Lisäksi kouluissa kiertää sähköinen Feedbackly-palautekanava, joka on saanut runsaasti huomiota ja paljon palautetta. Palaute on pääosin tyytyväistä. Kehityskohteet kirjaamme toimipaikkatasolla. Näin myötävaikutamme myös siihen että nuoret oppivat antamaan palautetta ja käymään rakentavaa vuorokeskustelua palveluiden kehittämiseksi.

Palvelukeskuksen kehittämä reseptipankki on mittava ja jatkuvasti uusiutuva huomioiden asiakaskunnasta tulevat tarpeet ja toiveet. Helsingissä yläkoululaisten osallisuus ruokailuun onkin parantunut viime vuosina, ja THL:n vuonna 2017 tekemän kouluterveyskyselyn mukaan helsinkiläisistä 8-9. luokkalaisista pojista lähes 70, ja tytöistä lähes 60 prosenttia syövät päivittäin ainakin pääruoan.

Valtuustoaloite ehdottaa että kaupungin kouluruokareseptit julkistettaisiin, ja siten parannettaisiin nuorten ennakkoluuloa kouluruokaa kohtaan.

Palvelukeskuksen reseptit vakioidaan suurtalouteen sopiviksi, ja kaikista resepteistä julkistetaan tuotesisällöt. Reseptin muuntaminen kotitalouksiin sopiviksi vaatii omat tuotekehityspanostukset, ja siksi Palvelukeskus on päätenyt ratkaisuun, jossa se julkaisee omassa viestinnässään säännöllisesti valittuja suosikki- ja uutuusreseptejä kokeiltavaksi myös omaan käyttöön.

Koska uudet suositukset ja Palvelukeskuksen pitkäjänteinen kehitystoiminta yhteistyössä kasvatushenkilöstön kanssa tukevat jo valtuustoaloitteen toiveita tutustuttaa koululaiset uusiin makuihin ja huolehtia terveellisten ruokatottumusten omaksumista, toteaa se, ettei reseptien julkaiseminen edistä tavoitteita, vaan resurssit kohdennetaan edelleen tukemaan ruokakasvatustyötä yhteistyössä opetushenkilöstön ja muiden sidosryhmien kuten vanhempainyhdistysten ja oppilaskuntien kanssa.

Esittelijä

toimitusjohtaja  
Antti Värtelä

Lisätiedot

Raimo Niippa, hallintopäällikkö, puhelin: 310 27609  
raimo.niippa(a)hel.fi  
Anne Koskinen, yksikönjohtaja, puhelin: 310 36983  
anne.koskinen(a)hel.fi