



18.01.2022

Asia/8

§ 8

Kasvatus- ja koulutuslautakunnan lausunto kaupunginvaltuustolle Sirpa Asko-Seljavaaran toivomusponnosta koskien kouluruuan hävikkiä ja laadun parantamista

HEL 2021-012404 T 00 00 03

Lausunto

Kasvatus- ja koulutuslautakunta antoi lausunnon kaupunginvaltuustolle liitteenä olevasta Sirpa Asko-Seljavaaran toivomusponnosta koskien kouluruoan hävikkiä ja laadun parantamista toiveruokia lisäämällä:

Kouluruokailun suunnittelua ja toteutusta ohjaavat ravitsemus- ja ruokailusuositukset (Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus VRN 2017, Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta –ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin VRN 2019 ja terveyttä ruoasta -suomalaiset ravitsemussuositukset VRN 2014). Ne antavat suuntaviivat ravitsevan ja monipuolisen kouluruokailun suunnitteluun kaikille oppilaille ja opiskelijoille. Ruokalistojen suunnittelussa huomioidaan myös kaupungin päätökset kuten linjaus lihan ja maitotaloustuotteiden puolittamisesta vuoteen 2025 mennessä. Kouluruokailusta toistuu kuuden viikon jaksoissa. Vuoden aikana teema- ja juhlapyhäruoat tuovat siihen vaihtelua.

Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala vastaa koulutuksen järjestäjänä ruokapalvelun laatutason määrittelystä. Palvelukuvauksiin määritellään ruokalistojen ja aterioiden suunnittelun periaatteet, laatu ja sisältö. Vuoden aikana tarjotaan palvelukuvausten mukaan kymmenen kertaa juhlapyyhiin tai ruokateemoihin suunniteltuja ateriakokonaisuuksia. Yhtenä temaviikkona on määritelty toiveruokaviikko, jolloin tarjotaan oppilaiden äänestämiä toiveruokia. Ylimääräiset muutokset ruokalistoilla lisäävät palveluntuottajan työtä ruokalista- ja tuotannosuunnittelussa ja aiheuttavat lisäkustannuksia.

Ruokalistat suunnitellaan hyvissä ajoin etukäteen, jotta varmistetaan kaikkien raaka-aineiden saatavuus, reseptien toimivuus ja toimiva tuotanto isolle asiakasmäärälle. Toimipistekohtaisten ruokalistojen toteuttaminen ei ole mahdollista vaan keskitetyllä ruokalistasuunnittelulla ja tuotannonohjauksella turvataan toimiva, laadultaan tasavertainen ja kustannustehokas ruokapalvelu.

On tärkeää, että lakisääteistä koululounasta kehitetään oppilaiden ja opiskelijoiden toiveiden mukaan. Oppilaiden ja opiskelijoiden toiveruokien lisäämiseksi on seuraavia keinoja:



Kartoitamme, joka vuosi oppilaiden toiveruokia toiveruokakyselyllä. Toiveruoksi nousee vuosittain monia samoja suosikkeja: kalapuikot, pinaattiohukaiset, pizza, hampurilaiset, tortillat, kasvispyörökät, nugetit, kasvissosekeitto, kana- tai kalakeitto, lihapullat, makaronilaatikko, pastavuoka ja broilerkastike. Lähes kaikkia suosikkiruokia tarjotaan säännöllisesti vähintään kerran kuuden viikon kiertävällä ruokalistalla. Niitä, jotka eivät ole ruokalistalla säännöllisesti voidaan tarjota herkkuruokina teemaviikkojen tai juhlapyhien yhteydessä (esim. hampurilainen tai nugetit). Vuosittain näistä ruoista suunnitellaan myös toiveruokaviikko.

Oppilaiden ravintolan palautelaatikoihin tai ravintolan työntekijöille antamat palautteet, netin kautta tulleet palautteet sekä vähintään joka toinen vuosi toteutettavan asiakastyytyväisyyskyselyn tulokset käsitellään ruokalista suunnittelevan ryhmän kanssa.

Jos ruokalajista tulee useasta kohteesta huonoa palautetta, reseptiä muutetaan tai ruoka korvataan jollain toisella. Yksittäisen toiveen tai palautteen perusteella ei voida tehdä muutoksia vaan samasta aiheesta tai ruokalajista palautteita tulee saada monilta oppilailta tai opiskelijoilta. Asiakaspalautteet käydään läpi tarvittavia muutoksia varten ennen kuin lukukauden ruokalista vahvistetaan.

Koulun omissa ravintolatoimikunnissa kehitetään oppilaiden kanssa yhdessä kouluruokailua ja ruokailutilannetta omaan toimipisteeseen sopivaksi. Siellä oppilaat voivat myös kerätä oman koulun toiveita ruoista välitettäväksi ruokalistasuunnitteluun. Ravintolatoimikuntien järjestämisvastuu on koululla, eikä kaikilla kouluilla tai oppilaitoksissa kokoonnu ravintolatoimikuntaa säännöllisesti. Ohjeet päivitetään ja yksiköitä muistutetaan toiminnan järjestämisestä.

Ruokaraadeissa oppilaat pääsevät maistelemaan ja arvioimaan uusia ruokalajeja. Niitä toteutetaan otantana ja tarpeen mukaan. Lokakuussa 2021 järjestettiin Aurinkolahden peruskoulussa Auringonpilkun toimipisteessä sekä Kuvataidelukiossa ruokaraati, jossa oppilaat arvioivat kahden uutta kehitettyä kasvisruokareseptiä. Näiden arvioiden perusteella valittiin kasvisruoka Palvelukeskuksen ruokalistalle pääsiäiseksi 2022.

Ruokahävikin vähentäminen on tärkeää ja toimialalla on kehitetty hävikinseuranta. Palvelukuvausten mukaan ruokapalveluntuottaja vastaa valmistettavien ruokamäärien suunnittelusta, ruoan riittävydestä ja mahdollisen ylijäämäruoan myynti- tai jakelutoiminnasta. Palveluntuottajat seuraavat tarkkaan menekkiä ja ennustavat ruokamääriä vähentääkseen ruokahävikin syntyä myös kustannussyistä.

Tarkkaa tietoa ruokahävikin määrästä ei tällä hetkellä ole. Hävikinseurannan parantamiseksi kasvatuksen ja koulutuksen toimiala on kehittänyt taulukon, jolla tulevaisuudessa seurataan hävikkimääriä päivittäin



18.01.2022

ja tietoa saadaan kaikilta palveluntuottajilta samalla tavalla. Palvelukeskus Helsinki on pilotoinut tätä vuoden 2021 ajan. Seurannan tiedot ruokahävikin määristä keittiöistä, linjastosta ylijääneestä ruoasta sekä lautashävikistä saadaan ensimmäistä kertaa alkuvuonna 2022.

Esittelijä

kasvatuksen ja koulutuksen toimialajohtaja
Satu Järvenkallas

Lisätiedot

Katja Peränen, ruokapalveluasiantuntija, puhelin: 310 22596
katja.peranen(a)hel.fi

Liitteet

1 Asko-Seljavaara_ruokahävikki

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

Lausuntoehdotus

Lausunto on ehdotuksen mukainen.

Esittelijän perustelut

Kasvatus ja koulutuslautakunnalta on pyydetty lausuntoa Sirpa Asko-Seljavaaran toivomusponteen koskien kouluruoan hävikkiä ja laadun parantamista. Lausunto on pyydetty 2.2.2022 mennessä.

Esittelijä

kasvatuksen ja koulutuksen toimialajohtaja
Satu Järvenkallas

Lisätiedot

Katja Peränen, ruokapalveluasiantuntija, puhelin: 310 22596
katja.peranen(a)hel.fi

Liitteet

1 Asko-Seljavaara_ruokahävikki

Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano