

Kouluruokaohjelman kehittämisehdotukset kunnille ja opetuksen järjestäjille



Maa- ja metsätalousministeriö



Kehittämisehdotus	Toteutuu	Kehittämistarvetta	Työn alla / vaatii jatko-selvittelyä
Kouluaterioiden kehittäminen			
Tarjotaan jokaisessa koulussa ja oppilaitoksessa lounaalla vapaasti valittavat pääruokavaihtoehdot ja aterianosat ruokailusuositusten mukaisesti.			
Tarjotaan perusopetuksen oppilaille maksuton ja ravitseva aamu- tai välipala kouluruokailusuositusten kriteerien mukaisesti.			
Kuntien ja opetuksen järjestäjien on varattava riittävät määrärahat laadukkaiden ruokapalveluiden toteuttamiseksi, kuten ravitsemussuositusten mukaisten ja vastuullisista raaka-aineista valmistettujen aterioiden tarjoamiseen sekä ruokapalveluhenkilöstön osaamisen varmistamiseen.			
Kouluruokailuun liittyvien käytäntöjen kehittäminen			
Noudatetaan kouluissa ruokailusuositusten mukaisia ruokailuajankohtia ja varmistetaan oppilaille riittävä, suositusten mukainen vähimmäisaika (30 min) ruokailuun.			
Ruokakasvatuksen tavoitteita, sisältöjä ja roolia selkiytetään ja vahvistetaan osana tulevia koulutuksen järjestäjien laatimia perusopetuksen ja lukiokoulutuksen opetussuunnitelmia.			
Ruokakasvatusyhteistyö kirjataan nykyistä selkeämmin osaksi kuntien hyvinvointisuunnitelmia ja -kertomuksia sekä ruokapalveluiden kanssa laadittavia palvelusopimuksia.			
Lisätään koulun opetus- ja ruokapalveluhenkilöstön ruokakasvatukseen liittyvää perus- ja täydennyskoulutusta.			
Lisätään koulun aikuisten ohjausmahdollisuuksia ja sitoutumista kouluruokailuun tarjoamalla yhdenmukainen ravintoetu oppilaiden kanssa ruokailevalle henkilöstölle.			
Varmistetaan kouluja ja oppilaitoksia rakennettaessa ja korjattaessa keittiö- ja ruokailutilojen tarkoituksenmukaisuus ja viihtyisyys. Suunnittelutyössä on kuultava ruokapalvelu- ja opetushenkilöstöä.			
Kouluruokailun vastuullisuuden kehittäminen			
Huomioidaan kouluruuan raaka-ainevalinnoissa ja ruokalistasuunnittelussa ruuan terveysvaikutukset sekä ilmasto-, luonnon monimuotoisuus- ja muut ympäristövaikutukset.			
Tarjotaan koulu- ja opiskelijaruokailussa kasvisruokaa kestävän kehityksen tavoitteiden mukaisesti toisena vapaasti otettavana pääruokavaihtoehtona. Pääruuat sijoitellaan ruokalinjastossa tasa-arvoisesti.			
Käytetään elintarvikehankinnoissa ruuan vastuullisuutta lisääviä hankintakriteereitä. Varmistetaan riittävä hankintaosaaminen osana vastuullisuutta lisäävien hankintakriteerien käytön toteuttamista.			
Seurataan ja arvioidaan ruuan laatua (aistittava laatu, kuten ruuan ulkonäkö, haju, maku, tarjoilulämpötila, rakenne, esteettisyys sekä ravitsemuslaatu ja vastuullisuus) säännöllisesti kunnan tai opetuksen järjestäjän ja ruokapalvelutuottajan toimesta.			
Laaditaan selkeät ruokahävikin seurantakäytännöt ja konkreettiset hävikin vähentämistavoitteet ruokahävikin puolittamiseksi vuoteen 2030 mennessä.			
Varmistetaan ruokapalvelu- ja opetushenkilöstön riittävä kestävän kehityksen osaaminen ja ympäristöosaaminen perus- ja täydennyskoulutuksilla.			
Lisätään ruokapalveluiden elintarvikkeiden kotimaisuusastetta sekä luomu- ja lähiruuan käyttöastetta. Seurataan käyttöasteen kehittymistä säännöllisesti kuntatasolla.			
Laaditaan tilaajan ja ruokapalvelutuottajan välille palvelukuvaus tai -sopimus, johon kirjataan keskeiset kouluaterioiden järjestämiseen ja tarjottaviin aterioihin liittyvät laatu-, ravitsemus- ja vastuullisuusvaatimukset sekä seurantakäytännöt.			
Muut kehittämiskohteet			
Edistetään kunnissa, kouluissa ja oppilaitoksissa oppilaiden ja opiskelijoiden kuulemista ja vaikutusmahdollisuuksia osana koulu- ja opiskelijaruokailun kehittämistä.			
Seurataan säännöllisesti kouluruokailun asiakastytytyväisyyttä.			
Viestitään kouluruokailun periaatteista ja käytännön toteutuksesta ruokailija-asiakkaille ja muille sidosryhmille.			
Seurataan kouluruokailuun osallistumisastetta sekä selvitetään osallistumista tukevia ja osallistumista heikentäviä tekijöitä kunnan tasolla.			



Maa- ja metsätalousministeriö

KOULU- RUOKA- OHJELMA

mmm.fi/kouluruoka