



Lausunto luonnoksesta kouluruuan kehittämisohjelmaksi

Maa- ja metsätalousministeriölle

Lausuntopyynnön diaarinumero: VN/21882/2021

Suomen Vanhempainliitto kiittää mahdollisuudesta lausua luonnoksesta kouluruuan kehittämisohjelmaksi.

Kehittämisohjelman tavoitteena on lisätä kouluruuan arvostusta ja kouluruokailuun osallistumista sekä kehittää kouluruokailuun liittyviä käytäntöjä. Ohjelmassa on etsitty ratkaisuja, joiden pohjalta välipala voidaan tuoda osaksi kouluruokailua. Lisäksi ohjelmalla pyritään parantamaan kouluruuan kotimaisuusastetta, terveellisuutta ja ekologisuuutta sekä kehittämään tasa-arvoista ja yhteisöllistä kouluruokailua.

Kehittämisohjelma kattaa peruskoulun ja toisen asteen kouluruokailuun liittyvät teemat. Ohjelman kohderyhminä ovat päätöksenteosta vastaavat, opetuksen järjestäjät, perusopetuksen ja toisen asteen oppilaitokset, kunnallisia ruokapalveluja tuottavat ruokapalvelutoimijat sekä muut kouluruokailun keskeiset sidosryhmät.

Kouluruuan kehittämisohjelma julkaistaan joulukuussa 2022. Ohjelman yhteyteen valmistellaan erillinen jalkautussuunnitelma.

Suomen Vanhempainliitto pitää kouluruuan kehittämisohjelmaa erinomaisena linjauksena valtakunnalliselle ja paikalliselle kouluruokailun yhteisölliselle kehittämistyölle. Lapset ja nuoret tuntevat kouluruokailun arjen asiakkaan näkökulmasta ja kehittämisohjelman valmistelussa onkin kuultu tarkasti lasten ja nuorten näkemyksiä kouluruokailun kehittämisestä. Vahva osallistaminen lisää varmasti positiivista kiinnostusta kouluruokailua kohtaan. Kouluruokailusta on tärkeää antaa ajantasaista tietoa myös vanhemmille ja vanhempainyhdistyksille, jotta he pystyvät osallistumaan kouluruokailuun liittyvien käytäntöjen kehittämiseen, paikalliseen kehittämistyöhön ja sen seurantaan.

Kouluaterioiden kehittämistä koskien ohjelmassa tuodaan esiin uusi kehittämis ehdotus maksuttoman aamu- tai välipalan tarjoamiseksi perusopetuksen oppilaille. Vanhempainliitto kannattaa maksuttoman, kouluruokailusuosituksen mukaisen välipalan tarjoamista oppilaille. Tällä hetkellä kunta- ja koulukohtaiset välipalikäytännöt ovat hyvin vaihtelevia; 56 % kunnista ei tarjoa oppilaille maksutonta välipalaa ja 7 % kunnista tarjoaa maksuttoman välipalan kaikille oppilaille. Harrastamisen Suomen malli on mahdollistanut maksuttomien harrastusten tuomisen koulupäivän yhteyteen, mutta samalla koulupäivät ovat pidentyneet. Maksuton välipala tukee oppilaiden terveyttä ja oppimista sekä vähentää perheiden välistä eriarvoisuutta.

Lukukohtaiset kommentit kouluruuan kehittämisohjelmaan:

2.1. Koululounas

Rivi 110: Korjausehdotus: Kouluterveyskyselyn (THL 2021) mukaan 8–9-luokan oppilaista noin kolmannes ei syö koululounasta viitenä päivänä viikossa. Niiden oppilaiden osuus, jotka eivät syö koululounasta kertaakaan viikon aikana on kuitenkin vain 6,3 %.

2.4. Kehittämisehdotukset

Rivi 239–240: Täydennys kehittämisehdotukseen: Tarjotaan jokaisessa koulussa koululounaalla vapaasti valittavat pääruokavaihtoehdot ja aterianosat kouluruokailusuositusten mukaisesti. *Salaattien osat tarjotaan komponentteina, tarjolla on sellaisia aterianosia, joita lapset ja nuoret syövät ja välillä jotain uusia.*

Lisäysehdoituksia kappaleen 2.4. kehittämisehdotuksiin:

- *Nuoret otetaan mukaan ateriakokonaisuuksien suunnitteluun.*
- *Kunnat huomioivat sopimuksia tehdessä alueelliset tuottajat.*
- *Vanhempainyhdistyksien tulisi saada mahdollisuus osallistua aterialistojen suunnitteluun ja kehittämistyöhön.*

3.1. Ruokailuaika ja -ympäristö

Rivi 279: Korjausehdotus: *Kouluruokailun suositusten mukainen alkamisajankohta ja riittävä ruokailuaika ovat useissa kouluissa osoittautuneet hankaliksi toteuttaa.*

3.4. Kehittämisehdotukset

Rivit 419–421: Noudatetaan kouluissa ruokailusuositusten mukaisia ruokailuajankohtia ja varmistetaan oppilaille riittävä, suositusten mukainen vähimmäisaika ruokailuun, *pois lukien jonottaminen tai paikan etsiminen.*

Rivit 424–426: Ruokakasvatuksen tavoitteita, sisältöjä ja roolia selkeytetään ja vahvistetaan osana tulevia kansallisia ja koulutuksen järjestäjien laatimia perusopetuksen ja toisen asteen opetussuunnitelmia. Lisäysehdoitus: *Ruokakasvatuksessa otetaan huomioon myös ruokahuollon ammattilaisten roolit sekä heidän koulutuksensa sisältö, mm. viestintä ja asiakaspalvelu.*

Rivit 427–429: Ruokakasvatussyhteistyö kirjataan nykyistä selkeämmin osaksi kuntien ja hyvinvointialueiden hyvinvointisuunnitelmia ja -kertomuksia sekä ruokapalveluiden kanssa laadittavia palvelusopimuksia. Lisäysehdoitus: *Ruokakasvatussyhteistyöhön otetaan mukaan vanhempainyhdistykset ja/tai vanhemmat.*

Uusia lisäyksiä kehittämisehdotuksiin:

Opettajien osallistuminen ruokailuun antaa esimerkkiä, ohjaa ja rauhoittaa ruokailutilannetta, mutta lisäksi tarvitaan myös muita toimia, jotta kaikki oppilaat voisivat kokea ruokailutilanteen rauhalliseksi ja turvalliseksi. Kouluyhteisön yhteistyönä esimerkiksi tukioppilastoimintaa hyödyntäen kehitetään uusia toimintamalleja, joiden tavoitteena on tehdä ruokailutilanteesta kaikille oppilaille (esim. koulukiusaamista kokeneet tai yksinäiset oppilaat) turvallinen tilanne.

Varmistetaan riittävät ruokailutilat, jossa kaikille on paikka ruokailuajoissa. Ruokailutilojen akustiikka sekä istumapaikat ovat sellaisia, että tiloihin ei tule lisää ääntä.

Tarkastellaan, onko mahdollista tarjota toinen "pitkä" välitunti toisessa vaiheessa päivää, jotta ruokailuun käytettäisiin juuri siihen varattu aika.

4.6. Kehittämisehdotukset:

Rivit 655–656: Huomioidaan raaka-ainevalinnoissa ja ruokalistasuunnittelussa ruoan terveysvaikutukset sekä ilmasto- ja ympäristövaikutukset. Lisäysehdotus: *Huomioidaan myös loppukäyttäjien ikä.*

Rivit 659–660: Käytetään elintarvikehankinnoissa ruuan vastuullisuutta lisääviä hankintakriteereitä *kuitenkin kouluruokailun kokonaisuuden laatu (esimerkiksi riittävä henkilöstö, tilojen viihtyisyys ja joustavuus) huomioiden.*

Rivit 661–662: Seurataan ja arvioidaan ruuan laatua (aistittava laatu, ravitsemus- ja vastuullisuusvaatimukset) säännöllisesti. Kysymys: *Aterioita arvioidaan jo mm mittaamalla lämpötilat, ottamalla aina näytteet. Kuka arvioi ja mitä, sekä miksi?*

Rivit 663–664: Laaditaan selkeät ruokahävikin seurantakäytännöt ja konkreettiset hävikin vähentämistavoitteet ruokahävikin puolittamiseksi vuoteen 2030 mennessä. Lisäysehdotus: *Ruokahävikissä tehostetaan myös oppilaiden sekä opiskelijoiden tietoisuutta ruokahävikistä. Viestitään ruokahävikistä sekä aterioiden kustannuksista huoltajille sekä medialle. Hävikkiviikko voisi olla pari kertaa vuodessa. Lisäksi huoltajille voitaisiin tarjota mahdollisuus käydä aterioimassa ruokailuissa. Kunnat järjestäisivät maksun, laskutus esimerkiksi kahden kuukauden välein.*

Uusia kehittämisehdotuksia:

- Palvelukuvauksissa tulee huomioida, asiakaspalvelu, viestintä sisäisesti sekä ulkoisesti sekä oppilaiden vaikuttamismahdollisuus.

- Aterioiden kehittämisessä ja sisällöissä tulee huomioida kasvava maahanmuuttajien määrä; lisäksi tulee huomioida heidän opastuksensa kouluruokailussa. Myös huoltajille tarvitaan kouluruokailua koskevaa tiedottamista ja opastusta.

- Ruokailutiloissa tulee huomioida riittävät istuinpaikat sekä viihtyvyys. Lapset ja nuoret arvostavat ruokailutilanteessa kiireettömyyttä sekä mahdollisuutta keskustella kavereiden kanssa.

5.2. Kouluruokailun markkinointi ja viestintä

Kuntalain mukaan kunnallisessa viestinnässä pääasiallinen kanava ovat kunnan verkkosivut, joista tulee löytyä tieto kaikesta kunnan toiminnasta. Kuntalaisen tulee saada tietoa palveluista riippumatta siitä, mikä organisaatio palvelut tuottaa.

Rivi 730: Kommentti: *Viestinnän yhteistyöstä, muodoista ja vastuista tulee tiedottaa myös sidosryhmille, jotta he voivat vedota palvelusopimukseen, mikäli kokevat, etteivät saa tarvitsemaansa tietoa kouluruokailusta.*

5.5. Kehittämisehdotukset

Uusi kehittämissuositus:

Tavoitteeksi tulee asettaa, että jokaisella koululla esitellään oman koulun kouluruokailua ja siihen liittyviä käytäntöjä.

Tämä tavoite toteuttaa sosiaalista vastuullisuutta viestimällä tasa-arvoisesti oppilaan kouluruokailuun osallistumisen yksilöllistä ja yhteiskunnallista hyvinvointia edistävästä seikoista. Oman lapsen koulusta esitetty tieto auttaa vanhempaa ymmärtämään, miksi on tarpeellista kiinnittää huomiota lapsen kouluruokailuun osallistumisen tiheyteen, kouluruokailun täysipainoiseen hyödyntämiseen joka aterialla ja mitkä tekijät mahdollisesti vaikuttavat siihen, ettei lapsi hyödynnä kouluruokailua. Kouluruokailusta annettu tieto auttaa vanhempia olemaan mukana kehittämässä kouluruokailua mm. OPS2016 tavoitteiden sekä Kouluruokailusuosituksen 2017 mukaisesti. Kouluruokailun esittely tulee tehdä yhteistyössä oppilaiden kanssa. Kouluruokailun esittelystä on mahdollisuus järjestää esimerkiksi vuosittaisia valtakunnallisia kilpailuja ja näin lisätä kouluruokailun arvostusta.

Koulukohtainen kouluruokailun ajantasainen esittely tulee tarjota vanhemmille wilmassa tai muussa sähköisessä palvelussa. Kouluruokailun esittelystä tiedotetaan vanhemmille koulujen alkaessa ja erityisesti uusien oppilaiden saapuessa kouluun, myös yksittäisten oppilaiden. Esittelystä tulee olla myös selkokielineen versio ja mahdollisuuksien mukaan koulun suomi toisena kielenä oppilaiden mukaisia kieliversiota. Kuvat, kuvitus ja videot palvelevat kaikkia omasta kouluruokailusta kiinnostuneita.

LIITE 1.

Esittely oman koulun kouluruokailusta ja -ruokailusta

(tähdellä * merkitty minimivaatimukset)

Kouluravintolan nimi

Tuntuu erilaiselta mennä syömään ruokalaan kuin tulla toivotetuksi tervetulleeksi vaikkapa Kouluravintola Syreeniin?

Kouluravintolaa voi esitellä kuvin sekä kertomalla esim. montako istumapaikkaa, montako linjastoa.

- *Aukioloajat
- Onko sisustuksessa esillä vaikkapa taidetta tai historiallisia esineitä?
- Onko kouluravintola saanut Kouluruokadiplomin osoituksena ravitsemuksellisesti, kasvatuksellisesti ja ekologisesti kestävä kouluruokailun tuottamisesta?

*** Kouluruokailutoimikunta**

- *Kouluruokailutoimikuntaan kokoonpano ja toimikunnan yhteystiedot
- Mahdollisesti kokouspöytäkirjat tai toimintakertomus, jotta kehitysideoiden käsittelyä ei tarvitsisi jäsenien vaihtuessa aloittaa aina alusta.

***Kuka valmistaa ruokamme?**

- * Ruokapalvelun tuottajan esittely ja linkki verkkosivuille, jossa palautepalvelu
- Keittiöpäällikön nimi ja yhteystiedot
- * Missä ruoka valmistetaan? Koululla vai tuodaanko se koulullemme, mistä ja miten usein?
- * Ruokapalvelun kilpailutus, koska tehty/tehdään?

Kilpailutusten välissä tulee seurata hankitun palvelun laatua, mikä olisi hyvä todentaa ajantasaisesti niin oppilaille kuin huoltajille ja muille asiasta kiinnostuneille.

* Ruokalista ja ruokalistan perusteet

Ruokalista on varmasti se kiinnostavin tieto kouluruokailusta, mutta on hyvä kertoa ruokalistan taustoista:

- ravitsemuksellisista (kolmannes päivän energian tarpeesta, suola, rasvanlaatu jne.)
- * montako vaihtoehtoa on valittavana (esim. tarjolla kasvisruokavaihtoehto joka päivä kaikille)
- taloudellisista
- ** raaka-aineisiin liittyen (esim. kasvis- / luomu- / lähiruokapainotus)
- Tietoa erikoisruokavalioiden järjestelyistä koulussamme (terveydelliset / eettiset perusteet).

Useat kohdat ovat yhteneviä kaikissa saman kunnan tai kouluruoan tuottajan kohteissa, joten linkki heidän sivuilleen helpottaa sivujen ajan tasalla pitämistä.

Kunnan kouluruokailuun käyttämän summan esittely tässä yhteydessä ja suhteutettuna valtakunnan tasoon antaa pohjaa kehitysideoista keskustellessa (kts. Opetus- ja kulttuuritoimen rahoitusjärjestelmän raportit).

Kouluruokailusta olemme linjanneet

- Vanhemmille on hyvä esitellä myös, millainen on kouluruokailun päätöksentekoketju.
- Kouluruokailua koskevat lait ja asetukset (kts. Opetushallituksen Kotiväki-sivu)
- Tietoa koulun/kaupungin linjauksista kouluruokailussa (esim. luomu-painotteisuus)
- * Miten kouluruokailun toiminta on kuvattu opetussuunnitelmassa meidän koulussa?
- Oppilaskunnan osallistuminen kouluruokailun kehittämiseen.

Helsingissä 7.11.2022

SUOMEN VANHEMPAINLIITTO

Saija Ohtonen-Jones
toiminnanjohtaja

Anri Leveelahti
järjestötoiminnan asiantuntija