

11.11.2022

Maa- ja metsätalousministeriö
kirjaamo@mmm.fi

AMKE ry:n lausunto luonnokseen kouluruuan kehittämisohjelmaksi

Taustaa

AMKE on valistellut tämän lausunnon yhteistyössä ruokapalvelupalvelupäällikkö Kari Jaakolan sekä AMKE:n ravintolapalveluverkoston työryhmän kanssa

Maa- ja metsätalousministeriö asetti lokakuussa 2021 työryhmän valmistelemaan hallitusohjelman mukaisen kouluruuan kehittämisohjelman. 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, terveellisyttä ja ekologisuutta sekä kehittämään tasa-arvoista ja yhteisöllistä kouluruokailua. Kehittämisohjelma kattaa peruskoulun ja toisen asteen kouluruokailuun liittyvät teemat mm. koululounas ja välipalat.

Kouluateria

Ammatillisen toisen asteen lainsäädännön mukaan päätoimisessa perustutkintokoulutuksessa ja valmentavassa koulutuksessa olevalla opiskelijalla on oikeus maksuttomaan ateriaan niinä päivinä, kun opetus edellyttää läsnäoloa koulutuksen järjestäjän osoittamassa koulutuspaikassa. Toisen asteen opiskelijaruokailun toteutuksessa noudatetaan ammatillisille oppilaitoksille ja lukioille tarkoitettua ruokasuositusta (Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin / 2019). Perusopetuslaista poiketen Lukiolakiin tai Lakiin ammatillisesta koulutuksesta ei sisälly velvoitetta aterian tarkoituksenmukaisesta järjestämisestä, täysipainoisuudesta tai ohjauksesta.

Kouluruuan kehittämisohjelman luonnoksessa todetaan, että yhdenvertaisuuden ja ravitsemuslaadun varmistamiseksi tulisi selvittää mahdollisuutta muuttaa lainsäädäntöä siten, että se vastaisi johdonmukaisesti varhaiskasvatus- ja perusopetuslainsäädännön mukaisia kouluaterian tarjoamiseen liittyviä määräyksiä.

Ruokapalvelut noudattavat yleisesti ateriapalvelujen toteuttamisessa ammatillisille oppilaitoksille ja lukioille tarkoitettuja ruokasuosituksia. Kouluruoka raportin luonnoksessa esitetty, ateriapalvelujen järjestämisen nykyistä tarkempi kirjaaminen säädösperusteiseksi ei missään yhteydessä noudata tarkoituksenmukaisuuden periaatetta. Nykyinen ei säädösperäinen, vaan suositukseen perustuva järjestelmä tukee paremmin opiskelija-aterioiden vastuullista järjestämistä.

Ohjauksen kirjaaminen toisen asteen lainsäädäntöön tarkoittaa koulutuksen järjestäjille merkittävää palkkakustannusten lisäämistä. Ammatillisen koulutuksen lainsäädäntö tulee kouluruokailun osalta säilyttää nykyisessä muodossaan, ilman Kouluruoan kehittämissuunnitelmassa esitettyjä lisäyksiä järjestämisestä, täysipainoisuudesta tai ohjauksesta.

Välipala

Monissa ammatillisissa oppilaitoksissa on toteutettu tai kokeiltu maksutonta tai edullista aamupalaa tai välipalaa. Maksuton aamu- tai välipala voi olla tarkoituksenmukainen opiskelijan hyvinvoinnin ja oppimisen tuen kannalta, jos koulupäivä on pitkä tai sitä pidentävät mahdolliset kaksoisopinnot. On kuitenkin huomioitava, että ammatillisen koulutuksen reformi on lyhentänyt opiskelijoiden koulupäivän pituutta, joten vastaavaan toimintaan ei ole enää oppilaitoksissa tarvetta.

Kouluruoan kehittämissuunnitelman luonnoksessa esitetään myös, että välipalan tarjoamisen velvoite voitaisiin tulevaisuudessa liittää säädöksiin osaksi toisen asteen opiskelijoiden oikeutta maksuttomaan ruokailuun.

Välipalan tarjoamisen veloitteen kirjaaminen toisen asteen säädöksiin tulee lisäämään merkittävästi ruokapalvelujen elintarvikekuluja. On varsin todennäköistä, ettei lainsäädännön kirjauksella saavuteta mitään erityistä tai merkittävää oppimisen lisäystä tai muuta hyötyä, vaan aiheutetaan opetuksen järjestäjälle kustannuksia.

Ammatillisen koulutuksen lainsäädäntö tulee säilyttää nykyisessä muodossaan, ilman Kouluruoan kehittämissuunnitelmassa esitettyjä lisäyksiä välipalan tarjoamisen veloitteesta.

Kouluruokailun määräraha

Kouluruoan kehittämissuunnitelmassa todetaan, että kunnan päätehtävä on peruspalveluiden tuottaminen, johon kouluruokailu opetus- ja sivistyspalveluiden järjestämisen kautta linkittyy. Kunnat ovat siten perusopetuslain mukaisesti veloitettuja tarjoamaan perusopetuksen oppilaille täysipainoisen kouluaterian. Raportin mukaan elintarvikkeiden sekä henkilöstö- ja muiden kustannusten nousu ei saa heikentää perusopetuksen oppilaiden ja toisen asteen opiskelijoiden mahdollisuuksia täysipainoiseen kouluateriaan. Raportissa todetaan lisäksi, että kuntien ja opetuksen järjestäjien on varattava riittävät elintarvikemäärärahat ravitsemussuositusten mukaisten ja vastuullisista aineista valmistettujen aterioiden tarjoamiseen.

Kunnat voivat saada tukea perusopetuksen ruokailun järjestämiseen maito- ja hedelmätuen lisäksi vuoden 2023 alusta valtionosuusjärjestelmään käyttöön otettavalla HYTE-kertoimen avulla. Yksi HYTE-kertoimen määräytymisperusteista on perusopetuksen koululounaan ja välipalojen järjestäminen kouluruokasuositusten mukaisin periaattein.

Toinen aste on myös oikeutettu edellä mainittuihin maito- ja hedelmätukeen. Ruokailun ollessa kuitenkin enemmän ”henkilöstöruokailun” tapainen, ei toinen aste hyödy vastaavalla tavalla maito- ja hedelmätuista. Käytännössä kustannusten lisäys kohdentuu lähes täysimääräisenä opetuksen järjestäjän saamaan rahoitukseen.

Esimerkiksi välipalana tarjottavien tuotteiden elintarvikkeiden yksikkökustannusten vaihteluväli voi olla huomattava (0,30 – 3,00 euroa/välipala). Mikäli koulutuksen järjestäjät veloitetaan (säädösperusteisesti) tarjoamaan opiskelijoille välipala, voi se nostaa opiskelijaruokailun elintarvikkekustannukset jopa kaksinkertaiseksi nykytilanteeseen verrattuna. Oheista asiaa ei kuitenkaan ole suoraan huomioitu toisen asteen osalta Kouluruokailun kehittämishjelman raportissa.

Mikäli esitetyt täydennykset kirjataan toisen asteen koulutuksen lainsäädäntöön, on tältä osin myös tarkistettava toisen asteen kouluruokailun yksikköhinnan laskentaperustetta ja tältä osin korotettava koulutuksen järjestäjän saamaa korvausta.

Kouluruokailun käytäntöjen kehittäminen

Kouluruokailun kehittämishjelman käsittelee lisäksi kouluruokailuun liittyvien käytäntöjen kehittämistä ja vastuullisuuden kehittämistä. Näiden lisäksi on yksittäisiä erillisiä kehittämiskohteita.

Kouluruokailuun liittyvien käytäntöjen kehittäminen myötäilee toisen asteen osalta pitkälti niitä suosituksia, joita jo toteutetaan toisen asteen ruokasuositusten (Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta – Ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin / 2019) mukaisesti.

Luonnoksessa esitettävät kehittämissuositukset ovat linjassa edellä mainittujen ruokasuositusten kanssa. Kehittämissuosituksissa kuitenkin on perusopetukseen viittaava kohta: ”Lisätään koulun aikuisten ohjausmahdollisuuksia ja sitoutumista kouluruokailuun tarjoamalla yhdenmukainen ravintoetu oppilaiden kanssa ruokailevalle henkilöstölle.” Tätä velotetta ei tule ulottaa ammatilliseen koulutukseen.

Kouluruokailun vastuullisuuden kehittäminen

Kestävän kehityksen periaatteiden mukaisella kouluruokailun järjestämisellä on suora yhteys koko oppilaitosyhteisön hyvinvointiin. Kouluruokailun toteuttamisessa otetaan huomioon maistuvien, ravitsemustarpeen täyttävien ja terveyttä edistävien aterioiden lisäksi kaikki kestävän kehityksen edistämisen tavoitteet.

Raportin kehittämissuositukset on pääosin jo huomioitu opetuksen järjestäjien Ruokapalvelujen toiminnassa. Esitettyjä kehittämiskohteita seurataan yleisesti varsin aktiivisesti.

Ruokapalveluhenkilöstön ympäristöosaaminen on yleensä hyvällä tasolla ja sitä täydennetään täydennyskoulutuksilla mm. AMKEN Ravintolapalveluverkoston järjestämällä koulutuspäivillä.

Ammattiosaamisen kehittämissuositus AMKE ry

Veli-Matti Lamppu
toimitusjohtaja

Lisätiedot: Veli-Matti Lamppu, veli-matti.lamppu@amke.fi, 050 344 2554