

Kouluruokapalveluiden onnistuminen tukee merkittäväällä tavalla oppilaiden ja henkilökunnan hyvinvointia, joten kehittämisohjelma vastaa ajan tarvetta. Esille on nostettu olennaisia kehittämiskohteita.

Seuraaviin näkökulmiin toivomme erityisesti kiinnitettävän huomiota:

- Tarjontaan on tavoitteena sisällyttää välipala. Tämän jakelun onnistuminen edellyttää valvontaa sekä aikavarausten lukujärjestysraamiin. Tämä tulee huomioida sekä ruokapalveluhenkilökunnalle että opetushenkilökunnalle resurssoituna palkallisena työaikana. Lisäksi on määriteltävä elintarvikemäärärahojen riittävä suuruus, jotta lisääntyneet palvelut voidaan toteuttaa. On myös valvottava toteutuneita kustannuksia, jotta kunnat voivat tarjota maukkaita, rakenteeltaan miellyttäviä ja esteettisesti tarjolle aseteltuja aterioita.

- Ruokailuvuorojen laadintatyössä määrääviä tekijöitä ovat ruokapalvelujen lisäksi mm. koulukuljetusaikataulut, koulurakennusten kokonaisuus (ruokasali sijaitsee ehkä suhteellisen kaukana osasta opetustiloja), ruokasalin koko ja jakelupisteen rakenne. Koulutilojen suunnittelussa tulee ruokailutilat suunnitella koulun oppilasmäärää vastaaviksi, jotta kiireetön ruokailu on mahdollista. Koulukuljetusaikataulut tulee kunnissa laatia siten, että kouluruokailulle voidaan sijoittaa riittävästi aikaa koulun päivärytmiin. Suomen harrastamisen malli tuo lisähaasteita välipalan tarjoamiseen, sillä koulupäivän pidetessä välipalan tarve kasvaa. Myös tämä on huomioitava resurssoinnissa.
- Pitkäjänteinen strateginen kouluruokailun kehittämistyö edellyttää vaikuttamistoimia myös valtiovaltalta mm. laajasti yhteiskunnan eri toimijoita sitouttavan viestintästrategian muodossa, jotta strategian toimeenpano ei jää vain rehtoreiden vastuulle.
- Tarvitaan aikaresurssia rehtoreiden ja opetushenkilöstön osaamisen lisäämiseen. Rehtoreille tarvitaan työaikaa myös strategian vastuullisen toimeenpanoon.
- Yhdenmukainen ravintoetu opetushenkilöstölle mahdollistaa sen, että henkilöstöltä voidaan edellyttää jatkuvaan ruokakasvatustyöhön sitoutumista.
- Asiakasvastuuta ei ole huomioitu kehittämisohjelmassa. Kotien asenne vaikuttaa tähän merkittävästi, joten tarvitaan valtakunnallista vaikuttamista laajasti kaikkiin ikäluokkiin mm. seuraavista asiakasvastuun näkökulmista: käyttäytyminen, hävikin hallinta, miellyttävä ruokailuilmapiiri. Esimerkin voima on merkittävä myös kodeissa ja sitä kautta helpotetaan rehtorien, opetushenkilöstön ja ruokapalveluhenkilöstön kasvatustyötä.