

Siikajoen kunnan kouluruokailu

Siikajoen kunnan ruokapalvelut tarjoaa n. 1000 koululounasta päivittäin. Koululaisille tarjottu ateria sisältää pääruoan, salaatin, ruokajuoman, leipää ja kasvisrasvapohjaista ravintorasvaa. Leipä on pääsääntöisesti ruisleipää ja näkkileipää. Joskus on myös sämpylää tai rieskaa. Vaihtelua kouluruokailuun tuovat erilaiset teemapäivät – ja viikot sekä ruokaperinteeseen kuuluvat juhlapyhät. (erikseen sovittavat)

Ruokapalvelussa huomioidaan Valtion ravitsemusneuvottelukunnan ravitsemussuositukset ruoanvalmistuksessa, ruokalistasuunnittelussa ja elintarvikehankinnoissa. Erityisesti kiinnitetään huomiota suolan määrään sekä rasvan määrään ja sen laatuun kuin myös kuidun määrään – sydänmerkkiaterian kriteereiden mukaan. Ruokapalvelussa mietitään myös aktiivisesti keinoja, joilla jokaista koululaista kannustetaan juomaan maitoa ja syömään nykyistä runsaammin kasviksia salaattina ja tuorepalana.

Koululounaan tulisi kattaa kolmannes koululaisen päivittäisestä energian tarpeesta, sen avulla koululaiset säilyttävät vireytensä koulupäivän ajan. Suurin osa koululaisista annostelee itsepalvelulinjastosta ruokansa itse, joten viimekädessä kouluruokailun ravitsemuksellisten tavoitteiden toteutuminen riippuu siitä, mitä lapsi tai nuori lautaselleen valitsee. Ruokaa saa aina hakea lisää, ainoastaan kappaletavaroiden annosmäärää on rajoitettu. Tällöinkin koululaiset saavat hakea lisää, mutta heitä ohjataan annostelemaan lautasensa oikein: lautasmallin mukaan ½ lautasesta täytetään kasviksilla, ¼ perunalla, riisillä tai pastalla ja ¼ pääruoalla.

Kouluruokailun onnistuminen on koko koulun yhteinen asia. Parhaimmillaan kouluruokailu on rentouttava hetki, jolla on ravitsemuksellisia sekä kasvatuksellisia tavoitteita. Kouluruoan tulee olla maukasta, monipuolista ja värikästä. Kouluruokailu tukee myös kotona opittuja terveyttä ylläpitäviä ruokailutottumuksia, hyviä tapoja, sosiaalisuutta sekä jatkaa ravitsemuskasvatusta sekä vaalii ruoka- ja tapakulttuuria. Toivomme, että kotona keskusteltaisiin kouluruokailun merkityksestä ja kannustettaisiin lasta valitsemaan lautaselleen ruokaa lautasmallin mukaisesti.

Ruokalista

Kouluilla on käytössä kuuden viikon kiertävä runkoruokalista, jota uudistetaan vuosittain asiakaspalautteiden pohjalta.

Erityisruokavaliot

Ruokapalvelut valmistaa kaikki oppilaiden tarvitsemat lääkärintodistukseen perustuvat erityisruokavaliot sekä uskonnollisista tai eettisistä syistä rajoitetut ruokavaliot. Erityisruokavaliot tulee perustua siis aina lääkärintodistukseen.

Toiminnan tarkoitus

Siikajoen kunnan peruskouluissa ja lukiossa tarjotaan jokaisena koulupäivänä koulujen ruokapalveluasiakkaille ohjattu ja täysipainoinen koululounas. Erityisruokavaliota tarvitsevat ruokailijat saavat täysipainoisen aterian terveydenhoitajan tai lääkärin kirjallisen lausunnon perusteella ja ohjeiden mukaisesti.

Kouluruokailun merkitys

Kouluruokailu on olennainen osa koulun opetus- ja kasvatustehtävää. Kouluruokailun ravitsemuksellinen merkitys kansanterveydellisesti oppilaan hyvinvoinnin, terveyden ja työtehon tärkeänä ylläpitäjänä on mittava.

Hyvä kouluateria

Kouluateria on terveellinen, täysipainoinen, vaihteleva, monipuolinen, riittävä ja maukas kotiruoan veroinen lounas, joka nautitaan kauniisti tarjolle laitettuna. Ravitsemuksellisesti aterian täysipainoisuus riippuu viimekädessä annoksen oikeasta koostamisesta, johon oppilaita koulussa ohjataan. Myös oppilaita ohjataan ottamaan ruokaa sen verran kuin jaksaa syödä.

Ruoka- ja tapakulttuuri

Kouluruokailussa noudatetaan hyviä ruokailutapoja ja toisen ihmisen huomioon ottavaa käyttäytymistä. Sosiaalisen kasvun oppimisyhteisössä, viihtyisässä oppimisympäristössä kouluruokailu mahdollistaa ruoan lisäksi elämyksellistä oppimista miellyttävässä ilmapiirissä.

Tuloksellisen toiminnan edellytykset

Asianmukaiset tilat, laitteet ja välineet, ammattitaitoinen henkilökunta ja laadullisesti korkeatasoiset elintarvikkeet mahdollistavat hyvän tuloksen. Keittiöhenkilöstön ammatillista osaamista ja laadukasta työn hallintaa tuetaan järjestämällä koulutustilaisuuksia, joihin osallistutaan avoimella oppimismielellä.

Yhteinen ympäristö

Ympäristösuojelulliset näkökulmat kestävän kehityksen periaatteita noudattaen otetaan huomioon koko kouluruokailuprosessissa koskien elintarvikkeiden hankintaa, pakkauksia, ruoanvalmistusta, tarjoilua ja jätehuoltoa. Kouluruokailun toteutus tukee osaltaan koulun ympäristökasvatusta.

Yhdessä ohjaten oppimaan

Kaikki koulussa työskentelevät aikuiset ovat tasavertaisia yhteisön jäseniä koulun kasvatuspäämäärän tukemisessa. Oppilaiden ohjaamista ja kasvamista työn arvostukseen ja vastuullisuuteen edistetään muun muassa heidän osallistumisellaan ruokailun järjestelyihin ja keittiötyöhön. Siikajoen kunnan koulukeittiöiden henkilöstö sitoutuu oheiskasvattajina oppilaan ohjaamiseen sekä luonnolliseen, ystävälliseen ja toisen ihmisen huomioon ottavaa ja joustavaan kanssakäymiseen yhteistyöhakuisessa koulun ilmapiirissä.

Arviointi

Kouluruokailun tuloksellisuutta arvioidaan sisäisen ja ulkoisen arvioinnin avulla. Jokainen työntekijä arvioi työtänsä itse ja ryhmässä. Asiakkaiden mielipiteitä kuullaan päivittäin sekä noin kahden vuoden välein tehtävillä asiakastytyväisyyskyselyillä. Keittiön toimintojen ja tuotteiden jatkuvalla seurannalla, arvioinnilla ja kehittämisellä, laatu- ja kustannustietoisuudella sekä tilanneherkkyydellä varmistetaan myös ruokapalvelun tuloksellisuus ja kilpailukyky.