

KYSELYTUNTI / NRO 5-2013
KKYS / MKYS _____

HELSINGIN KAUPUNGIN KIRJAAMO HELSINGFORS STADS REGISTRATORSKONTOR	
Saapunut/Inkommit	
13. 03. 2013	
Dnro/Dnr	<u>HEZ 2013 - 003758</u>
Tehtäväluokka Uppgiftsklass	<u>00 00 03</u>

Helsingin kaupunginvaltuusto

13.3.2013

Kysymys kyselytunnille 27.3.2013

Julkisuudessa on viimeaikoina keskusteltu jälleen kouluruuan tasosta ja siitä, että useat oppilaat saattavat jättää useinakin päivinä viikossa kokonaan syömättä kouluruuan erityisesti ylä- mutta myös ala-asteella. Tyytymättömyys kouluruuan tasoon tuli vahvasti esille myös Finlandia-talolla 26.2.2013 järjestetyssä Nuorisotalkoot seminaarissa, jossa paikalla olleet Helsingin nuorisoadustajat toivat kaupungin poliittisten päättäjien tietoon toivomuksen kouluruuan laadun parantamisesta.

Eripuolilta maata, esimerkiksi Tampereelta on tuoreita esimerkkejä siitä, että lisäresursseilla kouluruokailuun, ruokalistaa kehittämällä, kiinnittämällä huomiota ruokasalin viihtyvyyteen ja ruuan esilläoloon voidaan merkittävästi lisätä kouluruokailun suosiota.

Säännöllinen ja terveellinen kouluruokailu on merkittävä asia sekä yksilön että kansanterveyden kannalta. Tämän johdosta kysyn onko Helsingin kaupunki tietoinen kuinka moni peruskoulun oppilas keskimäärin jättää viikoittain osallistumatta kouluruokailuun, onko selvitetty mistä eri syistä ruokailun väliin jättäminen johtuu ja mihin toimiin kaupunki aikoo ryhtyä ruokailun viihtyvyyden lisäämiseksi ja ruuan laadun parantamiseksi.

Ville Jalovaara
kaupunginvaltuutettu (sd.)



5

Vastaus valtuutettu Ville Jalovaaran kysymykseen oppilaiden osallistumisesta kouluruokailuun sekä toimista kouluruokailun viihtyvyyden ja ruuan laadun parantamisesta

HEL 2013-003758 T 00 00 03

Sivistys- ja henkilöstötointa johtavan apulaiskaupunginjohtajan vastaus

Kysymyksessä tiedustellaan kuinka moni peruskoulun oppilas keskimäärin jättää viikoittain osallistumatta kouluruokailuun ja mistä syystä sekä mihin toimiin kaupunki aikoo ryhtyä ruokailun viihtyvyyden lisäämiseksi ja ruuan laadun parantamiseksi.

Ala-asteilla oppilaat menevät ruokalaan opettajan ohjauksessa ja opettajat valvonta-ateriaa nauttiessaan valvovat ruokailua. Käytännössä oppilaat ruokailevat, mutta ruoan määrä lautasella vaihtelee ruoan mielisyyden ja hyväksyttävyyden mukaan.

Käyttöaste arvio ala-asteilla on n. 95 %. Pelkästään lempiruokia ei valmisteta, koska kouluruokailu on myös opetusta ja kasvatusta ja oppilaita halutaan tutustuttaa uusiin makutottumuksiin.

Lukioissa käyttöaste arvio on n. 80 – 75 %. Lukioissa on pitkät päivät, josta johtuen yleensä tullaan syömään. Toki ruoan mielisyys vaikuttaa.

Yläasteilla tai yhteneväisen peruskoulun yläluokilla oppilaat ovat usein haasteellisessa ikävaiheessa. Käyttöaste vaihtelee eri päivinä ja siinä on koulukohtaisia eroja, vaihteluvälin ollessa 75-90 % välillä.

Kasvispäivät eivät ole toistaiseksi mieluisimpia. Suurin osa perheistä on vielä sekaravintoa syöviä perheitä.

Kasvispääruoat ovat pinaattihukaisia, kasvispyöryköitä ja – pihvejä lukuun ottamatta vieraampia ruokatuttavuuksia.

Kasvisruokapäivinä ruoan ottomäärä vähenee (ala-aste) ja käyttöaste pienenee (yläasteikäiset ja ammattikoululaiset, viimeksi mainituissa erityisesti miespuoliset). Kasvisruokapäivään suhtautumiseen vaikuttaa jonkin verran myös sukupuoli ja koulutusala. Taidepainotteisissa lukioissa kasvisruokailu on hyvin yleistä. Vähiten pidetään kasvimuhennoksista ja –kastikkeista (pavut, linssit).

Opetusvirasto pitää tärkeänä, että oppilaat syövät päivittäin koulussa tarjolla olevan pääruoan lisäkkeineen. Kouluruokailun tavoitteena on ohjata koululaisia terveelliseen ravitsemukseen, kehittää ruoka- ja ma-

Postiosoite

PL 1
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
helsinki.kirjaamo@hel.fi

Käyntiosoite

Pohjoisesplanadi 11-13
Helsinki 17
<http://www.hel.fi/kaupunginvaltuusto>

Puhelin

+358 9 310 1641

Faksi

+358 9 655 783

Y-tunnus

0201256-6

Tilinro

FI0680001200062637

Alv.nro

FI02012566



kutottumuksia ja opettaa tapa- sekä ruokakulttuuria. Tavoitteiden saavuttamiseksi kouluaterian on oltava täysipainoinen, monipuolinen, vaihteleva ja mieluisa. Kouluruoan hyväksyttävyyttä lisää sen herkullinen ulkonäkö, maku, oikea-aikaisuus, palvelu ja ruokailuympäristön viihtyisyys. Monipuolinen ja ravitseva kouluateria kattaa kolmanneksen oppilaan päivittäisestä ravinnontarpeesta ja se täydentää kodissa tapahtuvaa ruokailua.

Helsingin kouluruokailua on kehitetty 2000-luvulla. Merkittäviä muutoksia ovat olleet mm. päivittäiset ateriavaihtoehdot syyslukukaudesta 2007 alkaen, salaattipöydän valikoimat ja erilaiset ruokajuomavaihtoehdot. Ateriavaihtoehtojen avulla on pyritty varmistamaan, että mahdollisimman moni ruokailija löytäisi päivittäin itselleen sopivan ja mielluisan pääruoan lisäkkeineen. Kehittämistyö on jatkuva prosessi.

Lukuvuoden 2013 – 2014 ruokalistoja suunnittelun lähtökohtana ja painopisteenä on erityisesti kouluruoan hyväksyttävyyden ja mielluisuuden lisääminen ja varmistaminen. Ruokailijoiden kokonaisvaltainen laatu kokemus muodostuu tuotelaadusta, toiminnallisesta laadusta, palvelun laadusta ja palveluympäristön eli miljöön laadusta eli viihtyisyydestä.

Ylipormestarin oppilaskuntapäivien kannanottojen toimenpiteenä ja oppilaiden osallisuuden lisäämiseksi opetusvirasto on käynnistänyt lukuvuonna 2012 – 2013 ravintolatoimikuntien pilottihankkeen vuosiksi 2012 – 2014. Pilotin avulla mallitetaan koulujen ravintolatoimikuntien toimintaa niin, että ravintolatoimikunnat olisivat tulevaisuudessa osa koulujen arjen toimintaa. Ravintolatoimikunnat lanseerataan syksyllä 2014. Opetusviraston pyrkimyksenä on yhdessä koulujen ja palveluntuottajien kanssa lisätä oppilaiden osallisuutta ja vaikuttamismahdollisuutta kouluruokailun kehittämiseksi kokonaisvaltaisesti. Ravintolatoimikuntien toiminta vahvistaa myös koulujen yhteisöllistä toimintakulttuuria.

Ravintolatoimikuntien avulla kehitetään yhdessä oppilaiden kanssa muun muassa ravintolasalien ja ruokailutapahtuman viihtyisyyttä, ruoan tarjoilua, ruoan houkuttelevuutta ja hyväksyttävyyttä sekä asiakaspalautteen antoa kouluruokailun ja sen tuotevalikoimien kehittämiseksi.

Opetusvirasto ja Palmia toteuttavat lisäksi vuonna 2013 ruokailijakyselyn ensimmäistä kertaa sähköisesti. Kysely mahdollistaa oppilaiden äänen ja näkemysten esille saamisen laajasti. Kyselyssä oppilaat voivat antaa henkilökohtaisen palautteen kouluruokailun kehittämiseksi. Kyselyn palautteita ja kehittämisideoita käsitellään kouluissa yhdessä oppilaiden, oppilaskunnan, kouluravintolan ja opettajien kanssa. Ruokailijakyselyn palautteita käytetään apuna asiakaslähtöisten kouluaterioiden ja lukuvuosikohtaisten ruokalistojen kehittämistyössä.

Postiosoite

PL 1
00099 HELSINGIN KAUPUNKI
helsinki.kirjaamo@hel.fi

Käyntiosoite

Pohjoisesplanadi 11-13
Helsinki 17
<http://www.hel.fi/kaupunginvaltuusto>

Puhelin

+358 9 310 1641

Faksi

+358 9 655 783

Y-tunnus

0201256-6

Tilinro

F10680001200062637

Alv.nro

F102012566



27.3.2013

Opetusvirasto järjestää kouluissa myös kouluruokailtoja, jolloin huoltajat saavat nauttia erilaisia kouluruokia. Pääsääntöisesti huoltajat ovat olleet hyvin positiivisesti yllättyneitä kouluruuan tasosta.

Opetusvirasto pitää tärkeänä, että suomalaisen kouluruoan merkitys oppilaiden hyvinvoinnin kannalta säilyy ja kehittyy myös tulevaisuudessa. Ravintolatoimikuntapilotti ja sähköinen ruokailijakysely ovat keinoja nostaa kouluruoan arvostusta, imagoa ja merkitystä oppilaiden hyvinvoinnin kannalta.

Lisätiedot

Hannu Hyttinen, kaupunginsihteeri, puhelin: 310 36683
hannu.hyttinen(a)hel.fi

Liitteet

1 [Ville Jalovaaran kysymys](#)