

Heidi Helminen

KOULURUOKAILUN KEHITTÄMINEN
PUNKALAITUMEN KUNNASSA

Liiketalouden koulutusohjelma
2014

KOULURUOKAILUN KEHITTÄMINEN PUNKALAITUMEN KUNNASSA

Helminen, Heidi
Satakunnan ammattikorkeakoulu
Liiketalouden koulutusohjelma
Toukokuu 2014
Ohjaaja: Sääski, Leena
Sivumäärä: 64
Liitteitä: 2

Asiasanat: kouluruokailu, asiakastyytyväisyys, kuntapalvelut

Tämä opinnäytetyön tarkoituksena oli tutkia millä tavoin Punkalaitumen kunnan kouluruokapalveluita ja asiakastyytyväisyyttä voidaan kehittää. Tutkimusmenetelmänä käytettiin tilastollista, eli kvantitatiivista tutkimusta. Tutkimuksen kohderyhmänä olivat punkalaitumelaiset 3. ja 5. luokkalaiset oppilaat sekä heidän opettajansa, joille teetettiin sähköinen kysely.

Vastaajat olivat pääsääntöisesti tyytyväisiä saamansa asiakaspalveluun ja kouluruokailuun. Eniten negatiivista palautetta sai itse ruokailutilanne, joka koettiin liian meluisaksi ja rauhattomaksi. Tähän voidaan yrittää vaikuttaa valvonnan lisäämisellä, yhteisten pelisääntöjen luomisella ja lisäämällä oppilaiden osallistumismahdollisuuksia ruokailussa. Terveelliset ruokailutottumukset ja asenne kouluruokailuun lähtee jokaisen lapsen ja nuoren kotoa, mutta koska ihminen oppii mallin kautta, niin koulujen aikuisten keskuudessa tulisi kiinnittää huomiota myös omiin asenteisiin.

Kouluruokailu on myös palvelutilanne. Henkilöstön olisi hyvä tulla keittiöstä välillä ruokailijoiden puolelle ja pyrkiä aitoon vuorovaikutukseen asiakkaiden kanssa. Tällä luodaan luottamusta ja voidaan osaltaan vaikuttaa oppilaiden asenteisiin kouluruokaa kohtaan. Ruokailua voidaan pitää kasvatuksellisenä ja oppituntiin rinnastettavana tilanteena.

Suomessa lainsäädäntö takaa maksuttoman päivittäisen aterian jokaiselle oppilaalle ja opiskelijalle perusopetuksesta alkaen toisen asteen opintojen loppuun saakka. Laissa on määrätty kunnille tämä velvollisuus, mutta koulut voivat omissa opetus- ja suunnitelmissaan itse päättää, millä tavoin ne haluavat kouluruokailun järjestää.

Vuonna 2014 on kuntasektorilla menossa massiivinen rakenteiden ja palveluiden muutos. Osan muutoksista on määrä astua voimaan vuoden 2014 aikana, osan vuoden 2015 alusta ja osassa uudistuksia on lisäksi suunniteltu siirtymäaika kunnallistaloudellisista syistä sekä muutostilanteen tasapainottamiseksi. Tässä tutkimuksessa käytiin läpi keväällä 2014 käynnissä olleita ajankohtaisia asioita kuntauudistukseen liittyen, joita ovat kuntarakenne- ja kuntalain uudistukset, valtioneosuusjärjestelmän uudistus, metropoliratkaisu, sosiaali- ja terveystalouden rakennemuutos sekä kuntien tehtävien arviointi.

HOW TO DEVELOP SCHOOL CATERING IN THE MUNICIPALITY OF PUNKAL Aidun

Helminen, Heidi

Satakunnan ammattikorkeakoulu, Satakunta University of Applied Sciences

Degree Programme in Business and Administration

May 2014

Supervisor: Säski, Leena

Number of pages: 64

Appendices: 2

Keywords: school catering, customer satisfaction, municipality services

The purpose of this thesis was to study how to develop school catering services and customer satisfaction in the municipality of Punkalaidun. The study was based on quantitative research method where the target groups were third- and fifth-graders with their teachers. They were put through an electronic questionnaire.

In general, the respondents were satisfied with the customer service they got and with the school catering. Most of negative feedback got the eating situation, it was found too noisy and unsettled. This can be improved by increasing supervision, creating common rules and increasing opportunities for the pupils to participate among school catering. The basis of healthy eating habits and attitude towards school lunch comes from homes of the children and youth, but as people learn through example, the school's adults have to pay attention to their own attitudes and habits.

School catering is also a service situation. The kitchen staff should occasionally come out from the kitchen among the customers and try to get to a close and genuine interaction with them. This inspires confidence and through genuine interaction can be affected into pupils' attitudes towards school lunch. School catering can be taken as an educational situation and it can also be compared to school lesson.

Legislation assures daily, free school lunch for all pupils and students from elementary school to high school and vocational school. The law assigns school catering as a duty for municipalities, but it is the schools' own choice how they want to organize it.

In year 2014 there is a massive structural change going on in the field of municipalities and communal services. A part of the changes are coming into effect during the year 2014, some parts are due to come into effect at the beginning of 2015 and some of the changes have a transitional period because of balancing the public finances. This study was dealing current issues concerning structural changes in municipalities on spring 2014.

SISÄLLYS

1	JOHDANTO.....	6
2	TOIMINTAYMPÄRISTÖ	7
2.1	Punkalaitumen kunta.....	7
2.2	Punkalaitumen kunnan ruokapalvelut.....	8
2.3	Asiakastutkimuksen kohteena olevat koulut.....	8
2.3.1	Keskuskoulu	8
2.3.2	Kiertolan koulu	9
2.3.3	Pohjoisseudun koulu.....	9
3	KOULURUOKAILU OSANA OPETUSSUUNNITELMAA	9
3.1	Lainsäädäntö ja kouluruokailun järjestämisen säädökset	10
3.2	Kouluruokailun historiaa Suomessa	11
3.3	Kouluruokailu Punkalaitumen kunnassa.....	11
3.4	Palvelun merkitys kouluruokailussa	12
4	ASIAKASLÄHTÖINEN KOULURUOKAILUN KEHITTÄMISMALLI.....	15
4.1	Ravitsemukselliset tarpeet koostavat ravitsemuksellisen näkökulman.....	15
4.2	Valinnanmahdollisuus- ja tähderuoka nautinnon tarpeen täydentäjinä	15
4.3	Hyvinvoinnin ja energian tarpeet oppimisen tukena	16
4.4	Viihtymisen ja sosiaalisuuden tarpeet kouluruokailuympäristössä	16
4.5	Terveydellinen näkökulma.....	17
4.6	Koulu, koti sekä oppilas kasvatuksellisessa ja sosiaalisessa ympäristössä.....	18
4.7	Kouluruokailun kehittämissuositukset.....	19
5	ASIAKASKYSELY KOULURUOKAILUTAPAHTUMASTA	20
5.1	Tyytyväisyys kouluruokaan	21
5.2	Henkilökunnan palvelu ja ystävällisyys.....	24
5.3	Salaatin ja/tai vihannesten syöminen kouluateriaalla	26
5.4	Suosikkiruokat	29
5.5	Ei pidetyt ruokat.....	30
5.6	Koulun maksullinen välipala	31
5.7	Ruokailutilan viihtyisyys	34
5.8	Ruokailutilanteen mukavuus.....	36
5.9	Ruokailun valvonta ja rauhallisuus.....	39
5.10	Ruoan laatu	42
5.11	Ruoan riittävyys	45
5.12	Ruoan jakelupisteen toimivuus	47
5.13	Astioiden palautuspisteen ja jätteenkeräyksen toimivuus.....	50
5.14	Kehitysideat, risut ja ruusut	52

5.15	Yhteenveto kyselyn tuloksista	54
6	KUNTAPALVELUT VUONNA 2014	56
6.1	Kuntauudistus	56
6.2	Kuntarakenne- ja kuntalain uudistukset.....	57
6.3	Valtionosuusjärjestelmä ja -uudistus	57
6.4	Metropoliratkaisu	59
6.5	Sosiaali- ja terveyspalvelujen rakenneuudistus	59
6.6	Kuntien tehtävät ja niiden arviointi.....	60
7	YHTEENVETO	60
	LÄHTEET.....	64
	LIITTEET	

1 JOHDANTO

Opinnäytetyöni aihealue liittyy julkishallintoon ja sen tarkoituksena on tutkia Punkalaitumen kunnan kouluruokailutapahtumaa kokonaisuutena oppilaiden sekä tutkimuksen kohteena olevien koulujen opettajien näkökulmasta. Tutkimuksen kohteena ovat Keskuskoulun, Kiertolan ja Pohjoisseudun koulujen 3. ja 5. luokkalaiset lapset ja koulujen opettajat. Oppilaiden kohderyhmä on valittu sillä ajatuksella, että kolmasluokkalaisilla on jo valmiuksia vastata kysymyksiin ja viidesluokkalaisilla on jo enemmän käytännön kokemusta kouluruokailusta. Kohderyhmän avulla saadaan siis keskimäärin paras tieto asiakastyytyväisyydestä kouluruokailussa. Tutkimuksella on myös tarkoitus selvittää kohderyhmän ajatuksia palvelusta ja sen toimivuudesta. Onko toteutettavissa joitakin sellaisia asioita, jotka tekevät kouluruokailusta kaikille miellyttävämmän kokemuksen kokonaisvaltaisesti? Opinnäytetyölläni on tarkoitus kerätä tietoa toiminnan sekä palvelun kehittämiseksi ja päätöksenteon pohjaksi ja kohderyhmälle teetetyn kyselyn avulla selvittää asiakastyytyväisyyttä. Toimeksiantajana on Punkalaitumen kunta ja yhteistyöhenkilönä ruokapalvelujen palvelupäällikkö Tiina Niemelä.

Kouluruokailutapahtuman onnistuminen riippuu hyvin paljon kaikkien ruokailuun liittyvien osapuolten asenteista, sekä siitä, miten asiakas kokee saamansa palvelun. Teettämällä kysely kouluruokailun asiakkaille, saadaan tärkeää tietoa siitä, miten palvelua ja itse tapahtumaa kokonaisuudessaan voidaan kehittää. Samassa yhteydessä saadaan tietoa siitä, miten aikuisten ohjausvastuu ja kasvatukselliset periaatteet Punkalaitumen kouluruokailussa toteutuvat.

Asiakaspalvelu koetaan nykyisin erittäin tärkeänä osana jokaista palvelutoimintaa ja se on pikkuhiljaa ulottunut koskemaan myös kunnallisia palveluja. Aiemmin tähän ei ole kiinnitetty niin suurta huomiota etenkin lasten ja nuorten kohdalla. Kyselyllä saadaan tähänkin osa-alueeseen tietoa, millä tavalla keittiöhenkilökunta voi kehittää toimintaansa vastaamaan asiakkaiden odotuksia. Palvelutoiminnassa on huomioitava myös se, että tämän päivän lapset ja nuoret ovat tulevaisuuden työntekijöitä ja palvelujen tuottajia sekä niiden kuluttajia ja heihin vaikuttaa suuresti heidän lapsuudessaan ja nuoruudessaan osaksi saamansa kohtelu. Ihmiset oppivat mallista ja tämä tulisikin

pitää mielessä, kun palvelua kohdistetaan lapsiin ja nuoriin. Minkälaisia asenteita ja käytösmalleja haluamme jälkikasvullemme antaa?

Kouluruokailu on myös sosiaalinen tapahtuma ja se tarjoaa käyttäjilleen virkistymistauon päivään. Sosiaalisuuden ja vuorovaikutuksen merkitystä ei tänä yksilöä korostavana aikakautena voi sivuuttaa. Monet perheet ovat muuttaneet esimerkiksi työn vuoksi kauas sukulaisistaan ja lähipiiri on muotoutunut tai muotoutumassa uudelleen. Yhden ihmisen taloudet ovat Suomessa lisääntyneet ja yksinäisyyttä on paljon. Kouluruokailu tuo suuren joukon ihmisiä yhteen ja luo näin jokaiselle mahdollisuuden sosiaaliseen vuorovaikutukseen, jolloin sen merkitys yksilön hyvinvoinnille on ilmeinen.

2 TOIMINTAYMPÄRISTÖ

Peruslaki kunnallishallinnossa on Suomen perustuslain ohella kuntalaki. Kunnilla on itsehallinto ja olennainen osa itsehallintoa on oikeus päätösvaltaan siitä, miten kunnat järjestävät hallintonsa sekä organisaationsa. Ylintä päätösvaltaa käyttää kunnan asukkaiden vaaleilla valitsema valtuusto. Valtuusto puolestaan päättää kunnallishallinnon järjestämisen perusteista sen hyväksymillä johtosäännöillä. Nämä johtosäännöt määrittävät kunnan organisaation perusrakenteen. Pakollisia toimielimiä kunnassa ovat valtuusto, kunnanhallitus ja tarkastuslautakunta. (Korhonen & Merisalo 2008, 75-76.)

2.1 Punkalaitumen kunta

Punkalaitumen kunta on pieni lounais – pirkanmaalainen kunta, jonka kunnanjohtajana on joulukuusta 2012 lähtien toiminut Lauri Inna. Asukkaita kunnassa oli 31.12.2012 3189 henkilöä, suuntaus on ollut laskeva. Kunnan tuloveroprosentti on 20,5 % vuonna 2014. Palveluja tuotetaan paitsi omana tuotantona, niin myös yhteistyössä eri tahojen kanssa, kuten esimerkiksi sosiaali- ja terveydenhuoltopalvelut Sas-

tamalan seudun sosiaali- ja terveystalvet SOTESi: n kanssa. (Punkalaitumen kunnan www-sivut 2014.)

2.2 Punkalaitumen kunnan ruokapalvelut

Ruokapalvelut ovat osa suurempaa nettobudjetoitua yksikköä, ruoka- ja puhtaanapitopalveluita. Yksikkö toimii hallintotoimen alaisuudessa. Opinnäytetyöni toimeksiantaja, palvelupäällikkö Tiina Niemelä vastaa palveluiden laadusta. Vakituista henkilöstöä ruoka- ja puhtaanapitopalveluissa on 21 henkilöä, joista ruokapalveluissa työskentelee 13 henkilöä. Ruokapalvelut on vielä jaettu kahteen tuotantoyksikköön, Pakarin Palvelukeskuksen tuotantokeittiöön ja Yläkoulun tuotantokeittiöön, jossa valmistetaan ja josta toimitetaan ateriat Kiertolan ja Pohjoisseudun kouluille. Kouluissa toimivat palvelukeittiöt. Ensisijaisena tehtävänä ruokapalveluilla on asiakaslähtöisesti tuottaa laadukkaita, ravitsemuksellisesti täysipainoisia ja ravitsemussuosituksen mukaisia ateriapalveluja sisäisille asiakkaille. Näitä sisäisiä asiakkaita ovat varhaiskasvatus, koulut, henkilöstöateriat, kokous- ja vierastarjoilut sekä ikäihmisten ja laitoshoitopalveluiden ateriat, jotka laskutetaan Sastamalan Sosiaali- ja terveystalveluilta. Ruokapalveluiden tavoitteina ovat toiminnan taloudellisuus ja sen kehittäminen yhteistyössä eri sidosryhmien kanssa sekä terveellisen ja ravitsevan ruokakulttuurin edistäminen eri ikäryhmissä. Käytössä on kuuden viikon kiertävä ruokalista ja myös sesongit sekä juhlapyhät otetaan huomioon. (Punkalaitumen kunnan www-sivut 2014.)

2.3 Asiakastutkimuksen kohteena olevat koulut

2.3.1 Keskuskoulu

Keskuskoulu on alakoulu ja se sijaitsee nimensä mukaisesti Punkalaitumen keskustajamassa kunnantalon ja Yhteiskoulun läheisyydessä. Koulussa on 153 oppilasta (lukuvuosi 2013-2014), joista esikoululaisia on 20 lasta, luokka-asteilla 1-6 on 126 oppilasta ja pienryhmissä 7 oppilasta. Koulun henkilökuntaan kuuluu kuusi luokanopettajaa, kaksi erityisopettajaa, yksi esiopettaja, tuntiopettajia useampia ja koulu-

avustajia neljä henkilöä. Keittiöhenkilökunta on yhteinen lukion ja Yhteiskoulun kanssa. (Punkalaitumen kunnan www-sivut 2014.)

2.3.2 Kiertolan koulu

Kiertolan koulu sijaitsee Punkalaitumen kunnan kaakkoisosassa maaseutu ympäristössä. Koulun sijainti lähellä metsiä, peltoja ja Vehkajärveä luo hyvät mahdollisuudet luontoretkeilyyn. Koulussa toimii kaksi perusopetusryhmää: 0-1 ja 3-6 luokkien ryhmät, jotka ovat yhdysluokkia. Henkilökuntaan kuuluu kaksi opettajaa, yksi koulunkäyntiavustaja sekä ruuan tarjoilusta vastaava henkilö. Koululla käy myös kiertävä englannin opettaja ja kiertävä erityisopettaja kaksi kertaa viikossa. Kerran kuukaudessa koululla käy kouluterveydenhoitaja ja koulukuraattori. Lisäksi koululla toimii vanhempaintoimikunta. (Kiertolan koulun www-sivut 2014.)

2.3.3 Pohjoisseudun koulu

Punkalaitumen kunnan pohjoisosassa, Oriniemen kylässä sijaitseva Pohjoisseudun koulu on ns. seutukoulu, jonka oppilaat ovat monen eri kylän alueelta. Koulu on pieni maaseutukoulu, jossa toimii kolme perusopetusryhmää ja esikoulu. Henkilökuntaa koululla on noin seitsemän henkilöä, joista kolme luokanopettajaa, esikouluopettaja, kiertävä erityisopettaja, tuntiopettaja teknisessä työssä ja liikunnassa sekä koulunkäynnin avustaja. Vaikka koulu on pieni maaseutukoulu, on sillä aktiivisesti toimiva vanhempaintoimikunta. (Punkalaitumen kunnan www-sivut 2014.)

3 KOULURUOKAILU OSANA OPETUSSUUNNITELMAA

Kouluruokailu Suomessa perustuu lainsäädäntöön. Oikeus jokapäiväiseen maksuttomaan ja täysipainoiseen kouluateriaan on jokaisella esi- ja peruskoululaisella sekä lukion ja ammatillisen oppilaitoksen opiskelijalla. Yhteisöllisyyden ja suomalaisen kulttuuriperinnön vahvistaminen sekä terveyden ja voimavarojen edistäminen ovat

merkityksellisiä asioita kouluruokailuun liittyvässä päätöksenteossa. (Ammattikeittiöosaajat ry 2014.)

3.1 Lainsäädäntö ja kouluruokailun järjestämisen säädökset

Koululainsäädäntö uudistettiin perusteellisesti 1990-luvun lopulla ja se tuli voimaan 1.1.1999. Osa koululainsäädäntöä on myös kouluruokailua ja sen suunnittelua ohjaava perusopetuslaki (628/1998). (Lintukangas, ym. 2007, 156-157) Perusopetuslaissa todetaan, että opetukseen osallistuvalla on annettava jokaisena työpäivänä tarkoituksenmukaisesti järjestetty ja ohjattu, täysipainoinen maksuton ateria. (Perusopetuslaki 628/1998, 31§) Perusopetuslain 31 a § määrää oppilashuollosta. Tähän lainkohtaan on tulossa muutoksia tänä vuonna ja uusi oppilas- ja opiskelijahuoltolaki on tulossa voimaan 1.8.2014. Uuden oppilas- ja opiskelijahuoltolain (1287/2013) 3 § mukaan opiskeluhuollolla tarkoitetaan opiskelijan hyvän oppimisen, hyvän psyykkisen ja fyysisen terveyden sekä sosiaalisen hyvinvoinnin edistämistä ja ylläpitämistä sekä niiden edellytyksiä lisäävää toimintaa oppilaitosyhteisössä. Opiskeluhuoltoa on sekä perusopetuslaissa tarkoitettu oppilashuolto että lukiolaissa ja ammatillisesta koulutuksesta annetussa laissa tarkoitettu opiskelijahuolto. Perusopetuslaissa säädetään lisäksi aamu- ja iltapäivätoimintaan liittyvästä ruokailusta seuraavasti: aamu- ja iltapäivätoimintaan osallistuvalla lapsella on oikeus välipalaan. (Perusopetuslaki 48 d §)

Kouluruokailu on osa koulujen perusopetuksen opetussuunnitelmaa. Koulut saavat kuvata omissa opetussuunnitelmissaan kouluruokailun järjestämisen keskeiset periaatteet sen mukaan mitä Opetushallitus on vuonna 2010 esi- ja perusopetuksen perusteiden muutoksiksi määritellyt. Näiden perusteiden mukaan huomioon otettavia keskeisiä periaatteita ja kasvatustavoitteita kouluruokailussa ovat oppilaiden terveen kasvun ja kehityksen turvaaminen, kouluruokailun terveydellisen ja sosiaalisen merkityksen huomioiminen, oppilaiden osallisuuden ja yhteisöllisyyden mahdollistaminen ja heidän vaikutusmahdollisuuksiensa edistäminen. Perusteisiin kuuluvat lisäksi ravitsemukselliset ja tapakasvatukselliset tavoitteet, ruokailutauon virkistysvaikutus, yhteistyö koulun ja ruokapalveluhenkilöstön kesken sekä mikäli oppilaalla on ruokailuun liittyviä erityistarpeita, sovitaan tarpeellisista tukitoimista yhdessä oppilaan, hänen vanhempiansa ja kouluterveydenhuollon kanssa. Kouluruokailu on olennainen

osa oppilashuollon työtä ja sen avulla huolehditaan oppilasterveydestä kokonaisvaltaisesti kasvatukselliset näkökohdat huomioiden. (Opetushallituksen www-sivut 2014.)

Paikallistasolla koulujen opetussuunnitelmiin kirjattua kouluruokailun toimintasuunnitelmaa voidaan vielä yhteistyössä kaikkien asianosaisten kanssa täsmentää. Asianosaisilla tarkoitetaan tässä yhteydessä koulujen eri henkilöstöryhmiä sekä myös vanhempien edustajia. Näin tehden kouluruokailuun liittyvät arvot ja perusteet on yhdessä sovittu ja ne ovat selkeitä jokaiselle osapuolelle. Paikallisesti täsmennettäviä asioita ovat kouluruokailun merkitys osana koulujen kasvatustehtävää, ruokailutilat ja ympäristö, ruokailu oppilaan päivärytmissä, täysipainoinen ateria ja tapakulttuuri. Täysipainoiseen ateriaan sitoudutaan ja tiedostetaan myös erityisruokavaliot sekä erilaiset teemat esimerkiksi vuodenaikojen mukaan. (Lintukangas, ym. 2007, 11-12) Perusopetuslaki edellyttää viihtyisää ja toimivaa ruokailutilaa oppilaiden terveyden, kasvun ja kehityksen edistämiseksi. (Perusopetuslaki 628/1998, 3§ 2 mom.)

3.2 Kouluruokailun historiaa Suomessa

Nykypäivänä lähes 900 000 suomalaista lasta ja nuorta saavat nauttia maksuttomasta kouluateriasta. Laki maksuttomasta kouluruoasta säädettiin 1943 ja siirtymäajaksi siihen sallittiin viisi vuotta. Näin ollen vuotta 1948 pidetään maksuttoman kouluruokailun alkamisvuotena. Itse kouluruokailua on toteutettu Suomessa monessa eri muodossa jo kauan ennen sen kirjaamista lakiin ja sitä pidetään yhtenä suomalaisen yhteiskunnan kehityksen kuvaajista. Suomi oli kuitenkin ensimmäinen maa maailmassa, joka sääti ilmaisesta kouluruoasta lailla. Maksuttomalla kouluaterialla siirretään suomalaista ruokakulttuuria jälkipolville ja se merkitsee myös terveyttä, tapoja ja kasvatuskumppanuutta. (Opetushallituksen verkkopalvelu Edu.fi 2014.)

3.3 Kouluruokailu Punkalaitumen kunnassa

Punkalaitumella on kouluruokailussa käytössä kuuden viikon kiertävä ruokalista. Ruokalista koostuu monipuolisesti liha- ja kasvisruoista ja vuodenaajat sekä sesongit huomioidaan myös aterioita suunnitellessa. Raaka-aineet hankitaan kilpailutetulla

hankintasopimuksella, joka on yhteinen Sastamalan Ruoka- ja Puhtauspalvelut Oy Servin kanssa. Servi on ruoka- ja puhtauspalveluja tuottava julkisomisteinen yhtiö. Omistajia ovat Sastamalan kaupunki ja Pirkanmaan sairaanhoitopiiri. Sopimus on voimassa 2011 – 1/2015. Tavarantoimittajia on kaksi, jotka ovat jaettu siten, että hevi-tuotteilla on oma toimittajansa ja kaikki muut elintarvikkeet tulevat yhdeltä ja samalta toimittajalta. Tämä tuo kustannussäästöjä. Lisäksi aikaa säästyy, kun tilaukset tehdään yhdestä paikasta ja ne tulevat samana päivänä. Kouluaterian hinta vaihtelee hiukan kouluittain. Keskuskoulussa aterian hinta on 3,01€, Pohjoisseudun koulussa 4,86€ ja Kiertolassa 5,06€. Tulevaisuuden näkymissä on Punkalaitumellakin menojen tiukempi hallinta ja myös edessä oleva valtiosuusjärjestelmän muutos vaikuttaa tilanteeseen. Säästöjä joudutaan tekemään ja ne kohdistuvat ruokapalveluissa ja kouluruokailussa jokaiseen osa-alueeseen. Elintarvikkeissa tulee raja vastaan aiemmin ja säästöt sitä kautta jäävät vähäisiksi. Lisäksi tähän vaikuttaa se, minkälaisia vaatimuksia ruoalle asetetaan, kuten esimerkiksi ravitsemussuosituksiset, kouluruokasuositus ja millä kriteereillä raaka-aineita hankitaan (lähellä tuotettu tms.). Säästöjen vaikutukset ulottuvat varmasti myös ruokapalveluhenkilöstöön, niin että määrällisiä lisäyksiä ei ainakaan henkilöstöön tule. Keskittämällä ruoanvalmistus kahteen keittiöön on jo haettu kustannussäästöjä ja töiden järkipäristämistä. Kuitenkin euro sanelee jatkosakin miten ja minkälaista tehdään, sekä millaisin resurssein ruokapalvelussa toimitaan. (T. Niemelä, henkilökohtainen tiedonanto 4.11.2013)

3.4 Palvelun merkitys kouluruokailussa

Kouluruokailu on historiansa aikana käsitetty lähinnä ruoan valmistamisena ja kaavamaisena toimintana. Koulujen keittiöt ovat ruoanvalmistusta varten rakennettuja, eivät palvelua ajatellen. Ruokailu on kokonaisuudessaan ollut asioiden mittaamista litroissa tai senteissä ja toimintaa on ajateltu tehokkuusnäkökulmasta siten, että tavoitteena on ollut mahdollisimman nopea ruokailun läpivienti. Työ on ollut hyvin rutiininomaista, eikä ympäristön viihtyvyyteen ole kiinnitetty huomiota. Jos valituksia on koululaisilta kuulunutkin, ne on ohitettu olankohautuksella ja ajateltu niiden olevan lapsuuteen ja nuoruuteen tyypillisesti kuuluvaa tyytymättömyyttä. Toiminta on ollut kaukana asiakaspalvelusta. Vasta nykypäivänä on ymmärretty, että myös

kouluruokailu on asiakaspalvelutyötä ja että asiakaslähtöisyys kuuluu olennaisesti kaikkeen palvelutoimintaan. Kouluruokailussa tämä tarkoittaa asiakkaan huomioimista samalla tavalla, kuin missä tahansa ravintolaympäristössä. Ruokapalveluhenkilökunnan on oltava aidon kiinnostunut asiakkaistaan, joita kouluissa ovat oppilaiden lisäksi myös muu koulun henkilökunta sekä koulun ravintolassa mahdollisesti ruokailevat ulkopuoliset asiakkaat. Vuorovaikutusta asiakkaiden kanssa tulee vahvistaa ja sitä tulee pitää yllä. Suuri merkitys on keittiöhenkilökunnan yleisellä olemuksella ja asenteella, negatiivisuus heijastuu välittömästi asiakkaaseen ja luo kireän ilmapiirin. Keittiöhenkilökunnan ilmeet ja eleet sekä äänensävy ja äänenpaino ovat myös merkityksellisiä palvelutilanteen onnistumisessa ja ruokailun kokonaisuuden sujuvuudessa. Palveluammatissa toimivan työntekijän on opiskeltava ja omaksuttava työn mukanaan tuoma velvollisuus tuottaa asiakkaalle hyvää palvelua. Ystävällisyys, hymy ja myönteinen olemus ovat ensisijaisen tärkeitä. Myös negatiivinen palaute on osattava ottaa vastaan ja sen perusteella voidaan toimintaa ja palveluja kehittää. Kouluruokailun kokonaisuudessa ja lasten sekä nuorten asennoitumisessa ruokailutilannetta kohtaan on keittiöhenkilökunnan palvelulla ja myönteisyydellä asiakasta kohtaan erittäin suuri merkitys. (Lintukangas, ym. 2007, 55-57.)

Työilmapiirillä on oma merkityksensä ruokapalveluhenkilökunnan kykyyn tuottaa hyvää asiakaspalvelua. Työyhteisössä on erilaisia yksilöitä ja eri taustat omaavia ihmisiä työtä tekemässä, mutta itse työhön liittyvät periaatteet ja arvot tulisi olla kaikille selkeitä ja yhteisiä. Jo aiemmin mainittu mallioppiminen koskee myös keittiöhenkilökuntaa; ei ole aivan sama, minkälaisen kuvan keittiöltä antaa ulospäin oppilaille. Aikuisen on oltava aikuinen myös asiakaspalvelijana, hänen on pidettävä maltti myös hankalissa tilanteissa ja näin säilyttää luottamus oppilaiden silmissä. (Lintukangas, ym. 2007, 57-58.)

Ammattikeittiöosaajat ry on koostanut Herkkuammatti.fi – verkkosivuilleen artikkeleita kouluruokailuun liittyen. 17.2.2014 päivätyssä artikkelissa on käsitelty kouluruokailuun liittyvää palvelua ja korostettu oppilaiden osallisuutta kaikkeen kouluruokaan ja – ruokailuun liittyvään suunnitteluun ja toteutukseen. Suomalaiseen kulttuuriin tyypillinen valistava ja käskevä, kontrolloiva tapa tehdä asioita ei nosta kouluruokailun imagoa koululaisten silmissä. Jo pelkästään tietoisuus siitä, että oppilaille on mahdollisuus vaikuttaa kouluruokailutapahtumaan, lisää mielenkiintoa ja sitouttaa

koululaisia paremmin yhteisen hyvän vuoksi. Kouluruokailuhenkilöstön on ymmärrettävä itsensä paitsi ravitsemuskasvattajina, niin myös turvallisina aikuisina osana laajempaa kasvatuksellisuutta. Keittiöhenkilöstön on hyvä tulla välillä pois keittiöstä ruokailijoiden puolelle ja olla läsnä, näin itse ruoka saa toisenlaisen, inhimillisen merkityksen. Suositeltavaa on myös puuttua koululaisten sopimattomaan käytökseen, koska sillä voidaan ehkäistä mahdollisen kiusaamisen jatkumista. Koulun aikuisten antama positiivinen malli, aito läsnäolo ja välittäminen vaikuttavat lapsiin paljon. Yhteisvastuullinen kasvatusta, sydämellinen ruoka ja elämäntaitojen oppiminen tekevät kouluruokailun asiakaspalvelusta laadukasta. (Lintukangas & Palojoki 2014.)

Ammattikeittiöosaajat ry: Herkkuummatti.fi – sivuston 2.9.2013 päivätty artikkeli kertoo myös kouluruokailussa huomioitavia asiakaspalvelun kulmakiviä. Artikkelissa on haastateltu Kauniaisten ruokahuolto- ja siivouspäällikkö Kaarina Hasselia. Hän toteaa lasten ja nuorten olevan yhtä tärkeitä asiakkaita, kuin muutkin asiakkaat. Asiakkaiden kuunteleminen on Kauniaisten ruokapalveluissa yksi toiminnan kehittämisen väline. Hassel myös kertoo, että asiakaspalvelulla vaikutetaan olennaisesti oppilaiden tyytyväisyyteen kouluruokailusta. Asiakaspalvelu itsessään on Hasselin mukaan kokonaisuus, joka koostuu kuuntelemisen taidosta, taidosta ohjata lapsia ja nuoria, kyvystä ottaa vastaan palautetta oppilailta sekä koululaisten kasvun tukemisesta, joka on yksi kouluruokailun asiakaspalvelun tärkein tehtävä. Kauniaisissa on käytössä sähköinen palautejärjestelmä, johon merkitään kaikki saatu palaute, niin kirjallinen kuin suullinenkin. Saadut palautteet analysoidaan noin kerran kuukaudessa yhdessä valmistus- ja palvelukeittiöhenkilöstön kanssa pidettävissä työpaikkakokouksissa. Palautejärjestelmä on Kauniaisissa yksi tärkeimmistä kehittämisvälineistä asiakastytyväisyyteen liittyen. Taitavan ja laadukkaan asiakaspalvelun lähtökohtana on kehittämismyönteinen, asiakaslähtöisesti ajatteleva koulujen henkilöstö, joka osaa toimia yhteistyössä ja arvostaa lapsia ja nuoria. (Ammattikeittiöosaajat ry 2014.)

4 ASIAKASLÄHTÖINEN KOULURUOKAILUN KEHITTÄMISMALLI

Sitra on toteuttanut vuonna 2008 kouluruokailuun liittyneen tutkimuksen ja teettänyt siihen liittyen kyselyn. Kyselyn tuloksiin perustuen on kehitetty asiakaslähtöinen kokonaisvaltainen kouluruokailumalli ja esitetty kehittämissuosituksia kouluruokailuun. Kouluruokailumalli koostuu eri osatekijöistä, joita ovat oppilaan tarpeet, ravitsemuksellinen näkökulma, valinta- ja tähdenäkökulma, hyvinvointi- ja energianäkökulma, kouluruokailuympäristöön liittyvät asiat, terveydellinen näkökulma, kasvatuksellinen näkökulma sekä sosiaalisuuden näkökulma. Tutkimuksen mukaan lähtökohtana kouluruokailun kehittämisessä ovat oppilaan tarpeet kouluruokailuun liittyen hänen ikänsä huomioon ottaen. Perustana ovat ihmisen perustarpeet, kuten ravitsemukselliset tarpeet, tarpeet mielihyvälle ja nautinnolle, terveyden ja hyvinvoinnin tarpeet, oppimisen ja itsensä kehittämisen tarpeet, viihtymisen tarve, energian tarve sekä sosiaaliset tarpeet. (Tikkanen 2008, 89.)

4.1 Ravitsemukselliset tarpeet koostavat ravitsemuksellisen näkökulman

Taustalla tässä näkökulmassa on lautasmalli ja tutkimuksessa suositellaan lautasmallin mukaisen malliaterian koostamista aterialinjaston alkuun. Myös opetuksen yhteyteen esitetään lautasmallin opastusta. Lisäksi malliaterian vieressä olisi hyvä olla selitys aterian sisällöstä ja mitä ruoka on. (Tikkanen 2008, 89.) Täysipainoinen kouluateria on monipuolinen ja se noudattaa ravitsemussuosituksia. Se myös tarjoillaan asianmukaisesti. Tärkeitä tekijöitä onnistuneeseen kouluateriaan ovat ruoan ulkonäkö, tuoksu, esillepano ja ruoan maku. (Lintukangas, ym. 2007, 21-22.)

4.2 Valinnanmahdollisuus- ja tähderuoka nautinnon tarpeen täydentäjinä

Tämä näkökulma liittyy oppilaan nautinnon ja mielihyvän tarpeisiin sekä näiden tarpeiden toteuttamiseen. Sitran tutkimuksen mukaan salaattit sijoitetaan linjaston alkupäähän omina komponentteinaan ennen pääruokaa. Pääruokana olisi hyvä tarjoilla oppilaiden mieliruokia ravitsemukselliset näkökohdat huomioiden. Juomina tulisi olla useita maitojuomia erilaisia ruokavalioita varten ja maitojen tulisi olla kylmää.

Kyselyn tulosten perusteella myös leipävalikoimaan toivotaan useampia vaihtoehtoja ja viikoittain lisäksi pehmeää leipää sekä vaaleana, että tummana. Oppilaille tulisi tarjota mahdollisuus vaikuttaa kouluruokailuun ja heidät tulisi ottaa mukaan ruokalistojen suunnitteluun. Koululaisten itsenäisellä valinnalla voidaan vähentää ruokailun hävikkiä, joten oppilaan täytyisi itse voida annostella ruokansa tai valita ateriansa linjastosta. Tutkimus ohjaa tarjoamaan jälkiruoaksi marjoja ja hedelmiä sekä kannustaa pitämään kouluissa erilaisia teemaviikkoja ja kampanjoita. Ruokalistat tulisi suunnitella sesongit ja vuodenajat huomioon ottaen. Myös ruokien lämpötiloihin on kiinnitettävä huomiota. Kuumat ruoat tarjoillaan kuumina ja kypsinä, kylmät ruoat kylminä. (Tikkanen 2008, 90-91.)

4.3 Hyvinvoinnin ja energian tarpeet oppimisen tukena

Koululaisten hyvinvoinnin ja energian tarpeet tulevat toteutetuksi riittävällä määrällä ruokaa. Syömällä kunnollisen aterian jaksaa opiskella ja aterialta saatu energia auttaa koululaista keskittymään koulutyöhön. Sitran kouluruokailumalli suosittaa kouluissa tarjottavaksi välipalaksi terveellisiä vaihtoehtoja, kuten esimerkiksi jugurttia, leipää, hedelmiä, maitoa, mehua ym. Ellei kouluissa ole tarjolla välipalaa, voi oppilas tuoda eväät kotoa. Tärkeää on kuitenkin tasainen energiansaanti päivän aikana. Välipalan tekemiseen voidaan opastaa, niin että se täyttää hyvinvoinnin ja energian tarpeet. Kouluissa tarjottavasta maksullisesta välipalasta voidaan myös sopia yhteistyössä kotien, opettajien ja oppilashuoltohenkilöstön kanssa. Hyvinvoinnin ja energian tarpeisiin liittyen Sitra haluaa vaikuttaa koululaisten ruokailutottumuksiin poistamalla kouluista makeis- ja virvoitusjuoma-automaatit. (Tikkanen 2008, 91.)

4.4 Viihtymisen ja sosiaalisuuden tarpeet kouluruokailuympäristössä

Sitran kyselyn perusteella tuli ilmi, että oppilaat, koulujen henkilökunta ja keittiöhenkilökunta toivoo ruokailutilalta rauhallisuutta, meluttomuutta, viihtyisyyttä, miellyttävyyttä ja kiireettömyyttä. Tilan siisteys oli myös yksi viihtymisen osatekijä. Perusopetuslaki määrää ruokailuun käytettäväksi ajaksi vähintään 30 minuuttia ja Sitran kouluruokailun kehitysmallin mukaisesti tuo aika tulisi pystyä käyttämään pääasiassa syömiseen, eikä jonottamiseen. Keittiöhenkilökunnan vaatetuksen tulisi olla kaunis

ja siisti. Sitra suosittelee, että kouluruokalalle keksittäisiin oma nimi ja ruokalanimityksen käytöstä luovuttaisiin. Tämä luo arvostusta ja omaleimaisuutta. Oppilaiden osallistumis- ja vaikutusmahdollisuuksia voitaisiin lisätä nimikilpailulla. Muutenkin yhteistyötä lisäämällä opettajien ja keittiöhenkilökunnan välillä voidaan vaikuttaa koulujen viihtyisyyteen ja hyvän ilmapiirin luomiseen. Nämä seikat edesauttavat myös kouluruokailuun osallistumista. Kouluissa työskentelevillä aikuisilla on suuri vaikutus ruokailun sujuvuuteen ja tästä johtuen erot koulujen välillä ovat suuria. Tärkeimmiksi vaikuttajiksi koulun seinien sisällä Sitran tutkimus nimeää rehtorin ja opettajat. (Tikkanen 2008, 91.)

4.5 Terveystieteellinen näkökulma

Terveystieteelliseen näkökulmaan liittyvät sekä terveyden edistäminen että terveysongelmien ehkäisy ja nämä molemmat toteuttavat koululaisen terveystieteellisiä tarpeita. Kun kouluruokaa syödään lautasmallin mukaisesti, se edistää terveysongelmien ehkäisyä. Jotta tämä asia saataisiin toimivaksi kaikilta osin, se vaatii yhteistyötä koulujen ja kotien välillä. Ruokailutottumuksiin vaikutetaan ja ne syntyvät koululaisten kotona, joten vanhempainilloissa voidaan antaa vanhemmille tietoa terveellisestä syömisestä lautasmallin jokaisen osasen mukaan. Myös yhteistyötä kouluterveydenhuollon ja opetuksen välillä tulisi lisätä. (Tikkanen 2008, 91-92.)

Noin kolmasosa koululaisen energiantarpeesta tulisi täyttyä kouluaterian kautta. Ateriasuunnittelun lähtökohtana ovat Valtion ravitsemusneuvottelukunnan vuonna 2005 asettamat ravitsemussuosituksien. Näiden suositusten mukaan kouluaterian painopiste on ruoan vähärasvaisuudessa ja rasvan laadussa, vähäsuolaisuudessa, täysjyvävalmisteiden, marjojen ja hedelmien sekä kasvisten runsaassa ja monipuolisessa käytössä. Lisäksi lihaa ja kalaa käytetään vaihtelevasti ja niiden valikoima on monipuolinen. (Lintukangas, ym. 2007, 92-93.)

Aterian ravitsemuksellista laatua voidaan arvioida muun muassa Suomen Sydänliiton vuonna 2004 kehittämien joukkoruokailun kriteerien avulla. Näitä kriteerejä ovat peruskriteeri, rasvakriteeri, suolakriteeri ja tiedotuskriteeri. Peruskriteeri tarkoittaa asiakkaan valinnanmahdollisuutta terveellisten ruoka-aineiden välillä. Kriteerin mukaan

joka päivä on aterian yhteydessä oltava tarjolla runsaskuituista leipää, margariinia tai muuta kasvirasvaveitettä, rasvatonta maitoa, tuoreita kasviksia, marjoja tai hedelmiä sekä kasviöljypohjaista kastiketta salaatille. Rasvakriteeri ohjaa käyttämään ruoanvalmistuksessa ja elintarvikkeiden valinnassa koostumukseltaan terveellisiä rasvoja. Esimerkiksi kalaruokia tulisi tarjota vähintään kerran viikossa ja runsasrasvaisia valmisteita, kuten kermaa, rasvaisia juustoja ja valmisruokia harvemmin kuin kerran viikossa. Liha- ja jauhelihatuotteet tulisivat olla vähärasvaisia. Suolakriteeri ohjaa nimensä mukaisesti vähentämään suolan käyttöä ja sen lisäämistä ruokiin ja tiedotuskriteerin avulla opastetaan ruokailijoita aterian terveelliseen koostamiseen lautasmallin mukaisesti. (Lintukangas, ym. 2007, 99-100.)

4.6 Koulu, koti sekä oppilas kasvatuksellisessa ja sosiaalisessa ympäristössä

Oppimisen ja itsensä kehittämisen tarpeet liittyvät kasvatukselliseen näkökulmaan ja kasvatuksellisuus ulottuu tai sen tulisi ulottua kaikkiin aiemmin mainittuihin näkökulmiin. Kouluruokailu on oppimista kokonaisuudessaan. Siihen liittyvät muun muassa pöytätavat, ruokailu- ja ravitsemustottumukset, ruokavaliotottumukset, vieraiden maiden ruokakulttuuri ja syöminen ryhmässä. Sitran kehittämismallin mukaan tulisi kouluissa sopia yhteisistä säännöistä ja tavoista ruokailuun liittyen. Esimerkiksi päällysvaatteet riisutaan ennen ruokailua, lakki päässä ei ruokailla eikä reppu selässä. Oppilaiden ohjaamiseen ja valvontaan ruokalassa tulisi opettajien sitoutua. Sosiaalisen ympäristön näkökulma luo edellytykset toteuttaa oppilaan sosiaalisia tarpeita koulun ulkopuolella. Kuten edellä on mainittu, syntyvät lapsen ruokailutottumukset kotona ja vanhemmilla on vastuu lapsensa syömisestä. Ruokailutottumuksilla on suuri vaikutus kouluruoan syömiseen, joten vanhempia tulisi ohjata terveelliseen ruokailuun ja lautasmallin noudattamiseen myös kotona. Tämä voidaan toteuttaa esimerkiksi tiedottamalla koteihin ruokalistoista ja korostamalla vanhempien vastuuta lapsen syömisestä aamuisin ja iltaisin. (Tikkanen 2008, 92.)

Ruokailutilanne on aito ja luonnolliseen elämään kuuluva vuorovaikutteinen tapahtuma. Sen aikana koululainen oppii hyviä käytöstapoja, toisen ihmisen huomioon ottamista ja omatoimisuutta. Ruokailuun liittyvät kasvatukselliset ja sosiaaliset oppimistilanteet luovat lapselle perustan kasvaa vastuulliseksi, yhteistyötaitoisiksi ai-

kuisiksi. Koulujen henkilökunnan on tiedostettava kasvatuksellinen asemansa aikuisina ja esimerkkinä lapsille. Ruokailutilanne on ohjaustilanne ja aikuisen onkin kiinnitettävä huomiota siihen, miten hän itse käyttäytyy tai puhuu kouluruoasta oppilaiden edessä. Asenteet ja etenkin negatiiviset sellaiset, siirtyvät todella helposti mallioppimisen kautta lapsiin. Opettajien olisikin pyrittävä luomaan ruokailutilanteessa myönteinen ilmapiiri ruokailua kohtaan. (Lintukangas, ym. 2007, 20, 22.)

4.7 Kouluruokailun kehittämissuosituksukset

Sitran teettämän kyselyn tulosten perusteella on luotu suositukset kouluruokailun kehittämiseksi. Suositusten mukaan kouluissa tulisi tarjota koululaisten mieluuisempia useammin ja ravitsemukselliset asiat näissä huomioiden. Leipävalikoimaa tulisi lisätä monipuolisemmaksi ja leivän päälle tulisi tarjota myös kasviksia. Maitovalikoimaa lisätään erilaiset ruokavaliot huomioiden ja maito tarjoillaan kylmänä. Salaattivalikoimaa myös lisätään ja ne tulisi tarjoilla omina komponentteinaan, jolloin oppilaalla olisi enemmän valinnanmahdollisuuksia. Ruokailutilan osalta tulisi pyrkiä rauhalliseen, hiljaisempaan ja viihtyisämpään tilaan. Lisäksi ruokailutilaa voidaan koristella ja siellä voi soida rauhallinen musiikki. Istumatilaa ja tilan väljyyttä tulisi lisätä. Opettajien olisi hyvä jäädä istumaan samaan pöytään oppilaiden kanssa, jolloin myös mahdollistuu mallioppiminen. Ruokailuvälineiden puhtauteen tulee kiinnittää huomiota ja niiden koko tulisi mitoittaa koululaisten ikä huomioiden; alakoulussa ruokailuvälineet ovat pienempiä ja yläkoulussa isompia. Jälkiruokia tulisi tarjota useammin ja monipuolisemmin, samoin kuin välipalojen tarjontaa tulisi lisätä kouluissa. Välipalan voisi tarjota joko automaatista koulun tiloissa tai keittiöhenkilökunta voisi sen tarjota maksua vastaan. Vaihtoehtoisesti koululainen voi tuoda omat eväät kouluun. Jos välipalaa tarjotaan koulun keittiöltä, tulisi sen monipuolisuuteen ja terveellisyteen kiinnittää huomiota. Tarjolla voi olla esimerkiksi leipää, hedelmiä, tuoremehua tai marjakeittoa. Terveellisyysnäkökulmaa edistetään poistamalla kouluista makeis- ja virvoitusjuoma-automaatit. Valmisruokia tulisi koululounaalla vähentää ja pyrkiä enemmän kotiruoan tarjoamiseen. Ruokailutilanteessa keittiöhenkilökunta voisi olla enemmän oppilaiden käytettävissä mahdollisia kysymyksiä tai ruokaan liittyviä neuvoja varten. Kaikenlaista yhteistyötä kotien, opettajien, keittiöhenkilökunnan ja oppilashuollon välillä tulisi lisätä ja oppilaiden osallistumismahdollisuuksia

tulisi edistää. Osallistuminen erilaisiin kouluruokailutehtäviin vaikuttaa oppilaiden asenteisiin ruokailua kohtaan. Hyviä tehtäviä koululaisille olisivat esimerkiksi pöytien pyyhkiminen, tuolien nostelu, ruokailutilan koristelu, osallistuminen tai vaikuttaminen ruokalistojen tekoon ja ruoan tarjoilu. (Tikkanen 2008, 92-93.)

Sosiaali- ja terveysministeriön asettama joukkoruokailun seuranta- ja kehittämistyöryhmä pohti toimikaudellaan 1.8.2008 - 30.10.2009 toimenpiteitä, joilla edistetään laadukkaiden ruokapalvelujen saatavuutta, käytettävyyttä, ruoan ravitsemuksellisen laadun paranemista sekä seurantaa joukkoruokailuissa. Työryhmä ehdotti toimenpiteiksi muun muassa julkisten ruokapalvelujen hankinnassa ravitsemuslaadun ehdotonta huomioonottamista ja samassa yhteydessä se teki ehdotuksen ravitsemuslaadun kriteereistä. Näissä kriteereissä on painotettu huomion kohdentamista erityisesti rasvan, kuitujen ja suolan määrään sekä rasvojen laatuun. Kriteereissä on lisäksi otettu huomioon ateriakokonaisuuksien osien tarjonta, ateriakierto ja asiakkaiden opastaminen. Lisäksi varmistetaan näiden kriteerien toteutuminen. Laadukkaiden elintarvikkeiden hankinta on työryhmän ehdotuksessa erittäin tärkeä osa, koska hyvillä ja laadukkailla valinnoilla on suora yhteys ruoan ravitsemuslaatuun ja terveellisen aterian koostamiseen. Työryhmä myös ehdotti ruokapalvelujen käytön lisäämistä muun muassa julkisten ruokapalvelujen avaamisella työelämän ulkopuolisille tahoille. Joukkoruokailulla on suuri merkitys suomalaisessa yhteiskunnassa terveyden, työviireen ja yleisen hyvinvoinnin ylläpitäjänä. Sillä myös edistetään suomalaista ruokakulttuuria. Sosiaali- ja terveysministeriön selvityksellä haluttiinkin korostaa joukkoruokailun merkitystä erityisesti päättäjille ja kaikille alan keskeisille toimijoille. (Sosiaali- ja terveysministeriön www-sivut 2014.)

5 ASIAKASKYSELY KOULURUOKAILUTAPAHTUMASTA

Kysely teetettiin toimeksiantajan antaman kohderyhmän mukaisesti alakoulujen 3. ja 5. luokkalaisille oppilaille sekä opettajille. Tein kyselyn sähköisenä ja käytin e-lomaketta sen toteuttamisessa. Kysymykset on analysoitu Statistica - analysointiohjelmaa käyttäen ja kuvaajat on siirretty ohjelmasta Excelin kautta raporttiin. Kysy-

myslomakkeet olivat avoinna 26.3.2014 – 4.4.2014, vastauksia saatiin oppilaiden kyselyyn 68 kpl (liite 1) ja opettajien kyselyyn 14 kpl (liite 2). Kysymystulokset on käsitelty kysymyskohdittain molempien vastaajaryhmien tulosten kanssa, mutta omina taulukoinaan. Kokonaisvastaukset ovat myös taulukoissa näkyvissä. Oppilaiden taustamuuttujina ovat sukupuoli ja luokka-aste, opettajien taustamuuttujana on sukupuoli, mutta kyselyn tulokset on opettajien osalta analysoitu kaikkien vastausten keskiarvona suppean otannan vuoksi. Arvosteluasteikkona kyselyssä käytettiin numeroita 1-5, jossa 1 = huono, 2 = välttävä, 3 = en osaa sanoa, 4 = hyvä ja 5 = erinomainen. Lisäksi käytettiin hymiöitä numeraalisen asteikon tukena. Mikäli vastaaja arvioi vastauksensa arvosanoilla 1 ja/tai 2, niin vastausta pyydettiin perustelemaan vapaalla vastausruudulla. Nämä perustelut olen kerännyt suoraan niiden vastaajan antamassa vastausmuodossa taulukoiden yhteyteen.

5.1 Tyytyväisyys kouluruokaan

Vastaajilta kysyttiin seuraava kysymys:

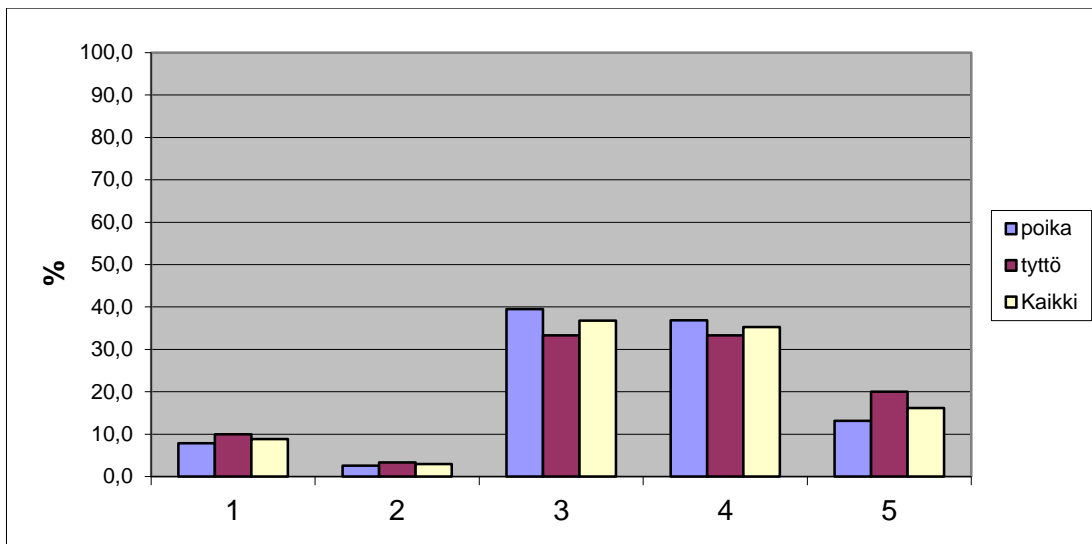
1. *Oletko tyytyväinen kouluruokaan: 5 :-D 4 😊 3 😐 2 ☹️ 1 D-:*

Jos annoit arvon 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivoisit parannusta.

Oppilaiden vastauksista on ensin tarkasteltu tyytyväisyyttä sukupuolen mukaan. Merkittäviä eroja ei tyttöjen ja poikien välillä ole, pojat ovat hiukan varovaisempia arvioissaan, kuin tytöt. Poikien yleisin arvio kouluruokailusta sai arvosanan 3, jonka vastasi 39,5 % vastaajista. Tyttöjen arvioinnit menivät tasan 3. ja 4. kesken, molemmat saivat 33,3 % tyttöjen äänistä. Keskiarvo kaikista äänistä antaa arvosanaksi 3, eli en osaa sanoa (36,8 % vastauksista). Arvosanan 1, huono antoi 8,8 % kaikista oppilaista ja arvosanan 2, tyydyttävä antoi 2,9 % kaikista oppilaista. Perustelut ovat luetavissa taulukoiden jälkeen. (Taulukko 1 ja kuvio 1)

Taulukko 1. Oppilaiden tyytyväisyys kouluruokaan sukupuolittain.

	1	2	3	4	5
poika	7,9	2,6	39,5	36,8	13,2
tyttö	10,0	3,3	33,3	33,3	20,0
Kaikki	8,8	2,9	36,8	35,3	16,2



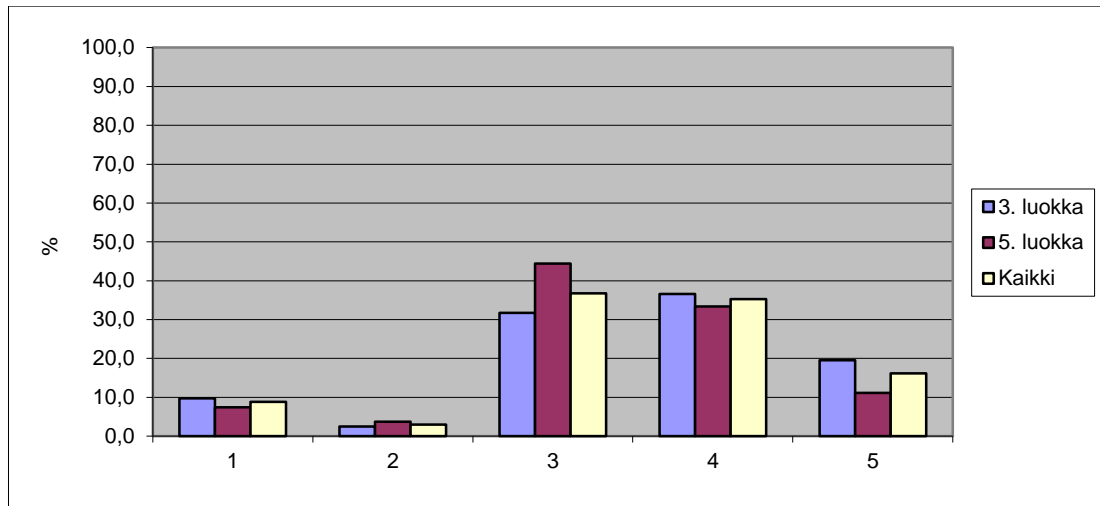
Kuvio 1. Oppilaiden tyytyväisyys kouluruokaan sukupuolittain.

Luokka-asteittain tarkasteltuna vastauksista käy ilmi, että kolmasluokkalaiset ovat keskimäärin tyytyväisempiä kouluruokailuun, kuin viidesluokkalaiset. Kolmasluokkalaiset arvioivat tyytyväisyytensä keskimäärin arvoksi 4, eli hyvä (36,6 % vastaajista). Viidesluokkalaisten keskiarvo on arvosana 3, eli en osaa sanoa (44,4 % vastaajista). Voidaan siis sanoa, että asenteet muuttuvat hiukan kriittisemmiksi keskimäärin lasten kasvaessa. Kuitenkin arvosanan 1, eli huono antoi kolmasluokkalaista 9,8 %, kun taas viidesluokkalaista arvosanan 1 antoi 7,4 % vastaajista.

(Taulukko 2 ja kuvio 2)

Taulukko 2. Oppilaiden tyytyväisyys kouluruokaan luokka-asteittain.

	1	2	3	4	5
3. luokka	9,8	2,4	31,7	36,6	19,5
5. luokka	7,4	3,7	44,4	33,3	11,1
Kaikki	8,8	2,9	36,8	35,3	16,2



Kuvio 2. Oppilaiden tyytyväisyys kouluruokaan luokka-asteittain.

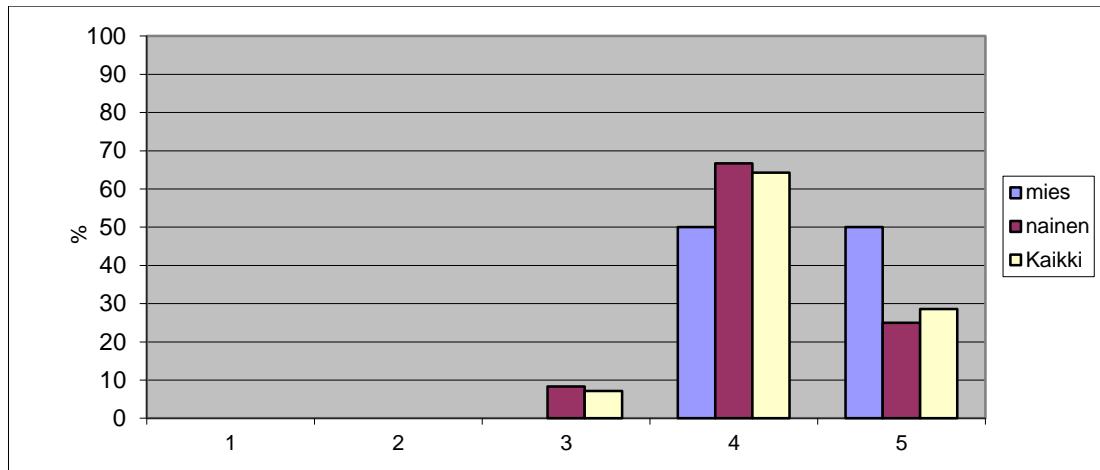
Oppilaiden perustelut arvosanoille 1 ja 2 olivat:

- en oikein pidä kouluruuosta koska perunat ovat yleisesti kumiperunoita
- en pidä kouluruuosta
- puuro päivät, ja en oikein pidä koulun ruoasta
- en tykkää
- peruna mussi on pahaa!
- siksi koska en tykkää
- ei porkkanaa ruokiin
- kaikkeen!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Opettajien tyytyväisyyttä kouluruokailua kohtaan tarkasteltiin siis kaikkien vastausten keskiarvona suppean otannan vuoksi. Vastauksista käy ilmi, että opettajat arvioivat olevansa keskimäärin hyvin tyytyväisiä kouluruokailuun. 64,3 % opettajista antoi kouluruokailulle arvosanan 4, eli hyvä. (Taulukko 3 ja kuvio 3)

Taulukko 3. Opettajien tyytyväisyys kouluruokailuun.

	1	2	3	4	5
mies	0,0	0,0	0,0	50,0	50,0
nainen	0,0	0,0	8,3	66,7	25,0
Kaikki	0,0	0,0	7,1	64,3	28,6



Kuvio 3. Opettajien tyytyväisyys kouluruokailuun.

5.2 Henkilökunnan palvelu ja ystävällisyys

Vastaajilta kysyttiin seuraava kysymys:

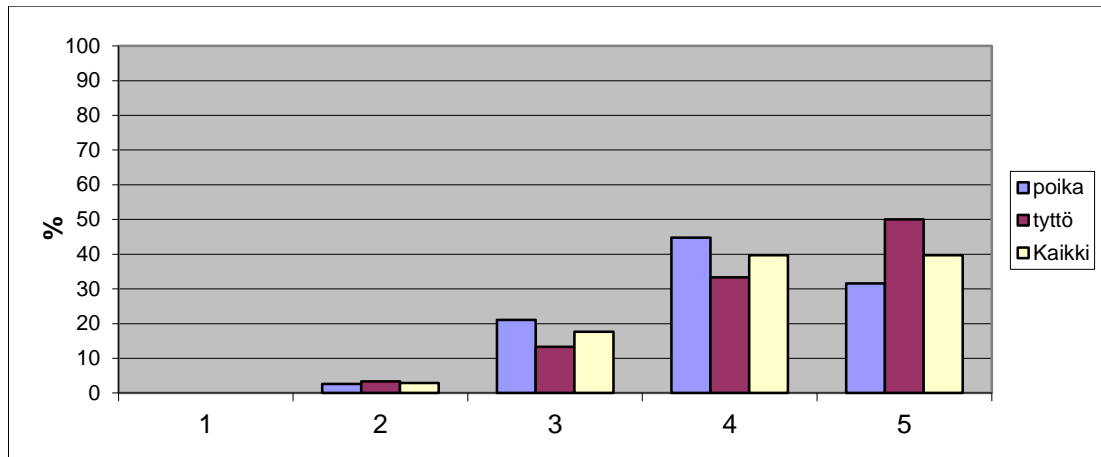
2. *Henkilökunta palvelee ja on ystävällistä: 5 :-D 4 😊 3 😐 2 ☹️ 1 D-:*

Jos annoit arvon 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivoisit parannusta.

Oppilaiden vastauksista sukupuolittain käy ilmi, että tytöistä puolet on erittäin tyytyväisiä henkilökunnan palveluun ja he pitävät henkilökuntaa ystävällisenä (50 % tyttövastaajista). Pojat antoivat arvosanaksi numeron 4, eli hyvä (44,7 % poikavastaajista). Kaikkien vastausten keskiarvo palvelulle jakautui tasan arvosanan 4, hyvä ja arvosanan 5, erinomainen välillä, molemmat saivat 39,7 % vastauksista. Huomionarvoista on myös se, että arvosanaa 1, eli huono ei annettu ollenkaan. Arvosanan 2, tyydyttävä antoi 2,9 % kaikista oppilaista. Perustelut ovat luettavissa taulukoiden alta. (Taulukko 4 ja kuvio 4)

Taulukko 4. Oppilaiden näkemys asiakaspalvelusta sukupuolittain.

	1	2	3	4	5
poika	0,0	2,6	21,1	44,7	31,6
tyttö	0,0	3,3	13,3	33,3	50,0
Kaikki	0,0	2,9	17,6	39,7	39,7

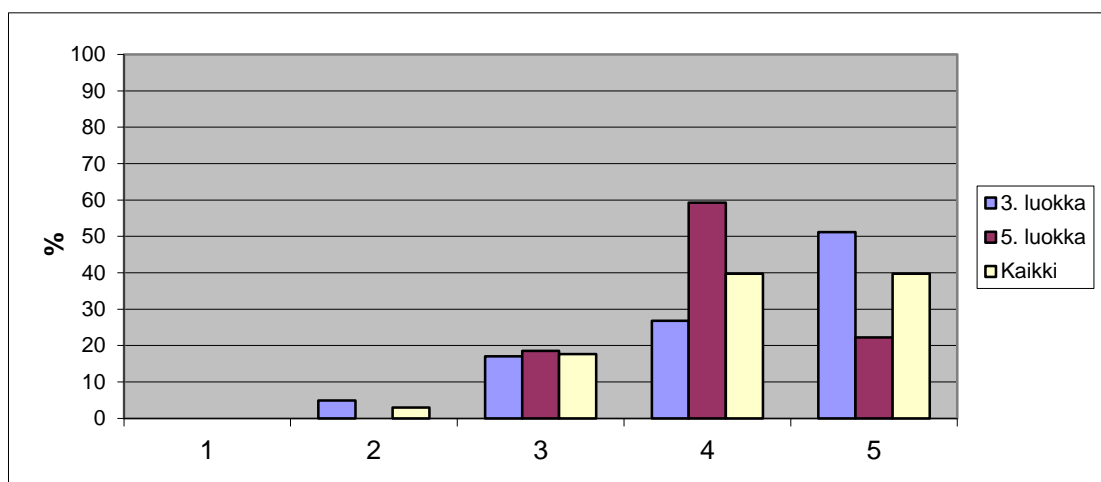


Kuvio 4. Oppilaiden näkemys asiakaspalvelusta sukupuolittain.

Luokka-asteittain tarkasteltuna voidaan todeta samanlaisia mielipiteitä, kuin sukupuolittain tarkasteltuna. Kolmasluokkalaisista yli puolet on erittäin tyytyväisiä saamaansa palveluun ja arvosanan 5, erinomainen antoikin 51,2 % kolmasluokkalaisista vastaajista. Viidesluokkalaiset arvioivat asiakaspalvelun tasolle 4, eli hyvä (59,3 % vastaajista). (Taulukko 5 ja kuvio 5)

Taulukko 5. Oppilaiden näkemys asiakaspalvelusta luokka-asteittain.

	1	2	3	4	5
3. luokka	0,0	4,9	17,1	26,8	51,2
5. luokka	0,0	0,0	18,5	59,3	22,2
Kaikki	0,0	2,9	17,6	39,7	39,7



Kuvio 5. Oppilaiden näkemys asiakaspalvelusta luokka-asteittain.

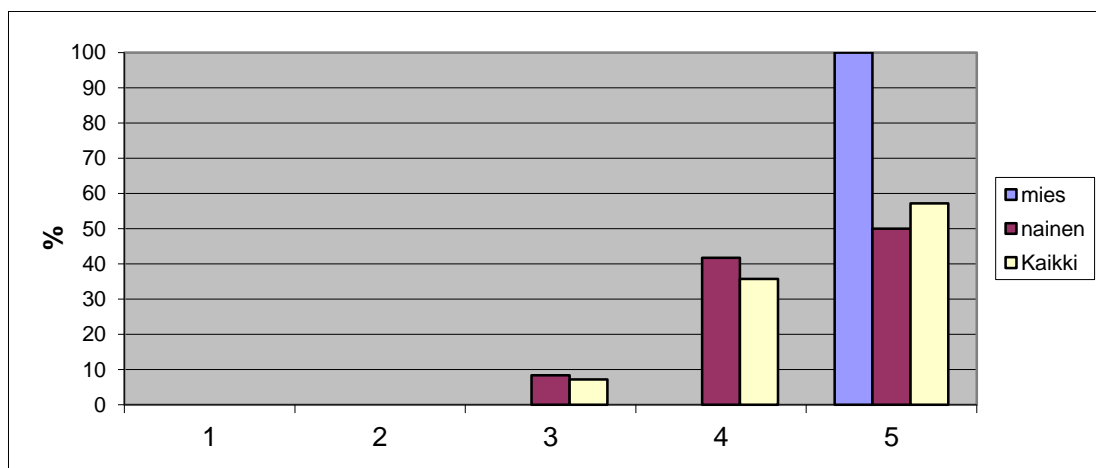
Oppilaiden perustelut arvosanalle 2 olivat seuraavia:

- ei ne välitä mistään
- Ei ne aina oikein ole niin ystävällisiä, mutta kyllä henkilökunta on ihan ok

Opettajien vastauksista voidaan nähdä, että yli puolet vastaajista on erittäin tyytyväisiä henkilökunnan palveluun ja arvosanan 5, erinomainen anto 57,1 % vastaajista. Alinkin arvosana oli numero 3, eli en osaa sanoa, joten tulosta voidaan pitää keskimäärin erittäin hyvänä suuntaa-antavana tietona. (Taulukko 6 ja kuvio 6)

Taulukko 6. Opettajien näkemys asiakaspalvelusta.

	1	2	3	4	5
mies	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0
nainen	0,0	0,0	8,3	41,7	50,0
Kaikki	0,0	0,0	7,1	35,7	57,1



Kuvio 6. Opettajien näkemys asiakaspalvelusta.

5.3 Salaatin ja/tai vihannesten syöminen kouluateriaalla

Vastaajilta kysyttiin seuraava kysymys:

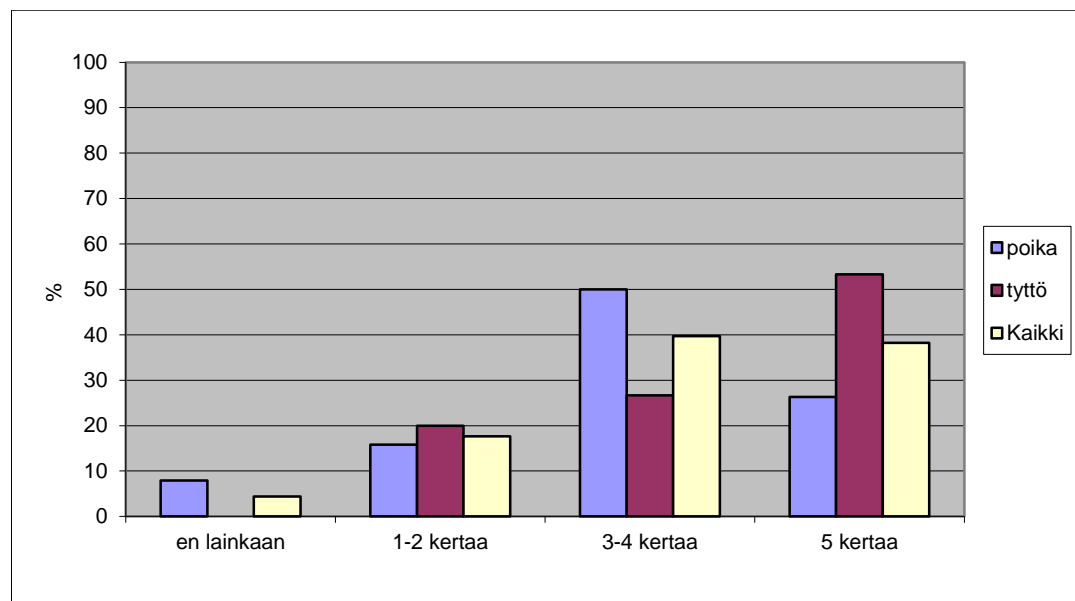
3. *Miten usein syöt salaattia/vihanneksia koululounaalla: 5 kertaa viikko/3-4 kertaa viikko/1-2 kertaa viikko/en lainkaan, miksi?*

Oppilaiden vastauksia sukupuolen perusteella tarkasteltuna voidaan todeta, että tytöt syövät salaattia ja vihanneksia vähintään 1-2 kertaa viikossa (20 % tyttöväestöstä).

Suurin osa tytöistä syö salaattia ja vihanneksia jokaisella kouluateriaalla 5 kertaa viikossa (53,3 % tyttövästääjistä). Pojista suurin osa syö salaattia ja vihanneksia 3-4 kertaa viikossa (50 % poikavastääjistä), mutta joukossa on myös sellaisia poikia, jotka eivät syö salaattia tai vihanneksia koululounaalla ollenkaan (7,9 % poikavastääjistä). Perustelut ovat luettavissa taulukoiden ja kuvioden jälkeen. Kaikkien vastäusten keskiarvoksi tuli 3-4 kertaa viikossa (39,7 %), mikä on mielestäni varsin hyvä tulos nykypäivän asenteet huomioiden. (Taulukko 7 ja kuvio 7)

Taulukko 7. Oppilaiden salaatin/vihannesten syöminen sukupuolen mukaan.

	en lainkaan	1-2 kertaa	3-4 kertaa	5 kertaa
poika	7,9	15,8	50,0	26,3
tyttö	0,0	20,0	26,7	53,3
Kaikki	4,4	17,6	39,7	38,2



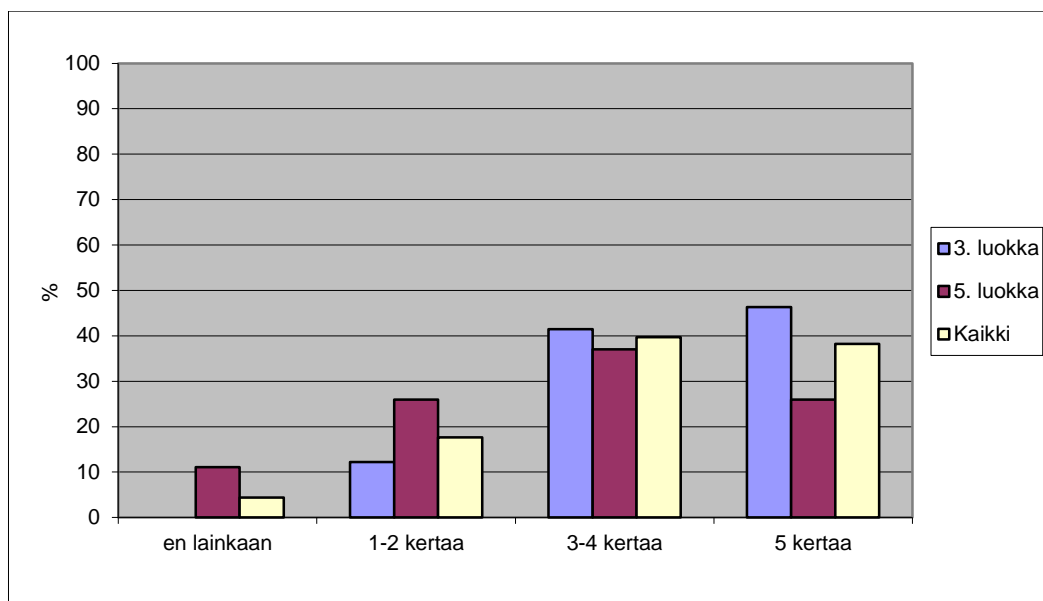
Kuvio 7. Oppilaiden salaatin/vihannesten syöminen sukupuolen mukaan.

Luokka-asteittain tarkasteltuna voidaan todeta ero ikäluokkien ja luultavasti asenteiden välillä. Kolmasluokkalaisista suurin osa ilmoittaa syövänsä salaattia ja/tai vihanneksia kouluateriaalla 5 kertaa viikossa (46,3 % kolmasluokkalaisista vastääjistä). Merkille pantavaa on lisäksi kolmasluokkalaisten vastäuksissa se, että vaihtoehto ”en lainkaan” ei saanut yhtään vastäusta. Viidesluokkalaisista suurin osa syö salaattia ja/tai vihanneksia 3-4 kertaa viikossa (37 % luokan vastääjistä) ja ”en lainkaan”-

vaihtoehdon ilmoittaa 11,1 % viidesluokkalaisista vastaajista. (Taulukko 8 ja kuvio 8)

Taulukko 8. Oppilaiden salaatin/vihannesten syöminen luokka-asteittain.

	en lainkaan	1-2 kertaa	3-4 kertaa	5 kertaa
3. luokka	0,0	12,2	41,5	46,3
5. luokka	11,1	25,9	37,0	25,9
Kaikki	4,4	17,6	39,7	38,2



Kuvio 8. Oppilaiden salaatin/vihannesten syöminen luokka-asteittain.

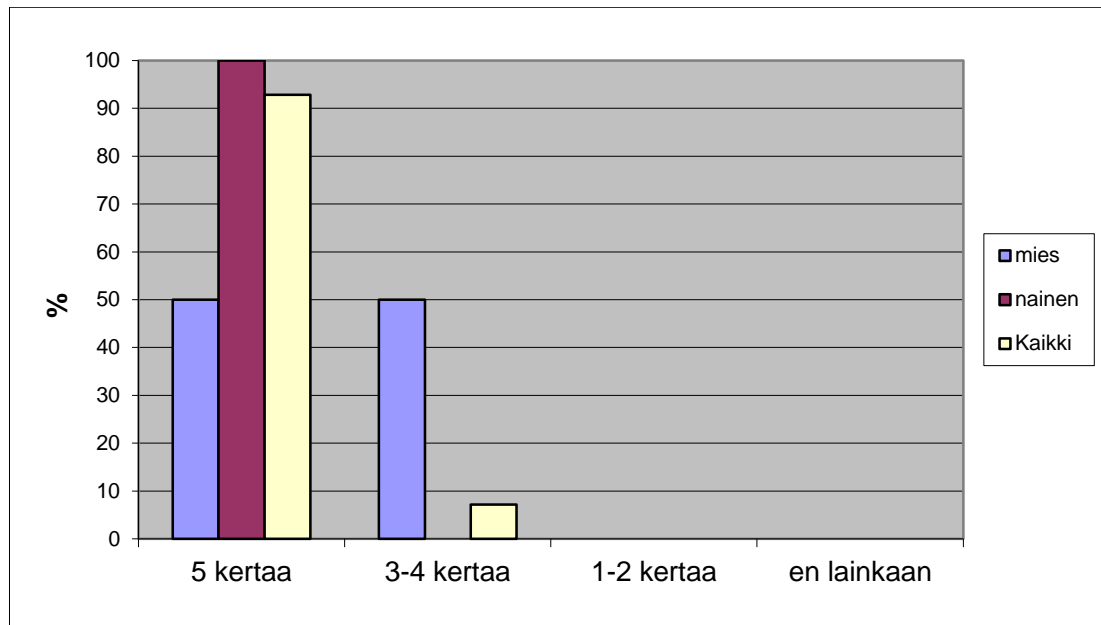
Oppilaiden perustelut vaihtoehdolle ”en lainkaan” olivat seuraavat:

- ei se maistu hyvälle
- haulaisin syödä enemmän salaattia
- en tykkää siitä :C
- en tykkää
- mä en pupella rehuja

Opettajien vastauksista nähdään, että opettajat syövät pääsääntöisesti aina kouluaterialla salaattia ja/tai vihanneksia (92,9 % vastaajista). (Taulukko 9 ja kuvio 9)

Taulukko 9. Opettajien salaatin/vihannesten syöminen koululounaalla.

	5 kertaa	3-4 kertaa	1-2 kertaa	en lainkaan
mies	50	50	0	0
nainen	100	0	0	0
Kaikki	92,9	7,1	0	0



Kuvio 9. Opettajien salaatin/vihannesten syöminen koululounaalla.

5.4 Suosikkiruokat

Vastaajilta kysyttiin seuraava kysymys:

4. Mitkä ruuat ovat suosikkejasi? (Kerro maks. 3 ruokaa)

Saaduista vastauksista on laskettu molemmissa vastaajaryhmissä kolme eniten ääniä saanutta ruokalajia.

Oppilaiden vastauksissa ylivoimaiseksi suosikkiruoaksi nousi spagetti (ja jauheliha-kastike) 42 äänellä. Seuraavaksi pidetyin ruoka on puuro 19 maininnalla. Kolmanneksi suosituin on uunimakkara, joka mainittiin 16 vastauksessa. Kolmannen ja neljännen ruokalajin välillä tosin ei suurta eroa ollut, joten lienee paikallaan ilmoittaa myös neljänneksi suosituin, tai tässä tapauksessa suosituimmat ruokat, joita ovat broileririisi (13 ääntä), hernekeitto (11 ääntä) sekä makaronilaatikko (11 ääntä). Suosituin lisäke on perunamuusi 12 maininnalla.

Opettajien suosikkiruokalajit ovat uunimakkara (6 ääntä), hernekeitto (5 ääntä) ja keitot (3 ääntä). Suosituin lisäke on perunamuusi ja kuten oppilailla, niin myös opettajilla yleisin vastausyhdistelmä oli uunimakkara ja perunamuusi. Opettajien kohdalla on tosin huomioitava myös kalaruokien saamat maininnat, joita eri ruokalajeihin erittelemättä oli yhteensä kahdeksan kappaletta. Voidaan siis todeta, että kalaruoat eri muodoissaan ovat aikuisten makuun.

5.5 Ei pidetyt ruoat

Vastaajilta kysyttiin seuraava kysymys:

5. *Mistä ruuista et pidä? (Kerro maks. 3 ruokaa)*

Saaduista vastauksista on laskettu molemmissa vastaajaryhmissä kolme eniten ääniä saanutta ruokalajia.

Oppilaiden vastauksissa eniten vastauksia keräsi hernekeitto (17 ääntä), toisena on puuro (10 ääntä) ja kolmantena kalakeitto sekä kasvispihvit, molemmat keräsivät yhdeksän ääntä. Huomiota kannattaa kiinnittää kasvisruokien saamiin ääniin, joita erittelemättä eri ruokalajeihin oli yhteensä peräti 29 kappaletta. Lukuun on laskettu vastauksissa mainitut kasvisruokalajit: porkkananapit, pinaattinapit, pinaattilätyt, kasvispihvit sekä kasvispyörykät.

Opettajien pienestä vastaajien määrästä johtuen on vaikea vetää johtopäätöksiä aikuisten ”inhokki” ruoista, joten olen kerännyt kaikki saadut vastaukset alle. Lisäksi mukana oli kaksi tyhjää vastausta. Eniten ääniä kerännyt ruokalaji on ensimmäisenä listassa, toisena toiseksi eniten ääniä saanut ruoka ja loput yhden äänen saaneet ovat satunnaisessa järjestyksessä:

Pastat, 3 mainintaa

Puurot, 2 mainintaa

Kalaruoat, 2 mainintaa

Lasagne, makaronilaatikko, mannapuuro, jauhelihakeitto, minestronekeitto, mustamakkara, lihakeitto, naudanlihakastike, pinaattinapit, porkkananapit, broilerikeitto sekä paprika salaateissa olivat kukin mainittu yhden kerran.

Opettajien vastauksissa on selkeästi hajontaa, sillä suosikkiruokalajeissa vastauksissa nousivat esiin kalaruoat, jotka toisaalta saivat mainintoja myös ei-pidetyissä ruokalajeissa. Vastaajien määrä on tosin sen verran pieni, että tuloksia voitaneen pitää lähinnä suuntaa-antavina.

5.6 Koulun maksullinen välipala

Vastaajilta kysyttiin seuraava kysymys:

6. *Mitä olet mieltä koulussa tarjottavasta maksullisesta välipalasta?*

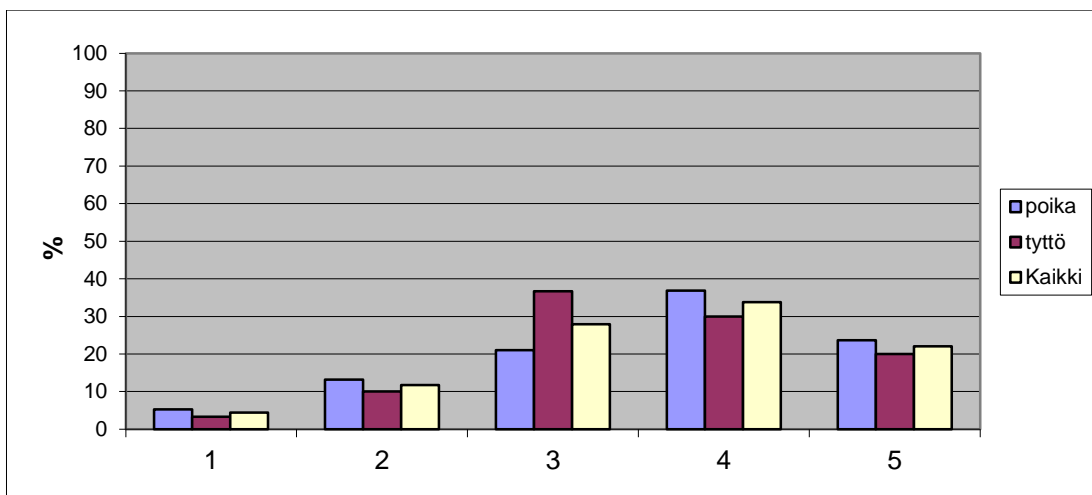
5 :-D 4 😊 3 😐 2 ☹️ 1 D-:

Jos annoit arvon 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivoisit parannusta.

Oppilaiden kaikista vastauksista käy ilmi, että reilu kolmannes oppilaista on hyvin tyytyväisiä maksulliseen välipalaan ja antoi arvosanaksi 4, eli hyvän (33,8 % vastaajista). Perustelut arvosanalle 1 ja 2 ovat luettavissa taulukoiden jälkeen. Tyttöjen ja poikien kesken vastauksia tarkasteltaessa voidaan todeta, että pojat ovat hiukan enemmän tyytyväisiä maksulliseen välipalaan ja 36,8 % poikavastaajista antoi arvosanan 4, eli hyvä. Tytöistä enemmistö antoi arvosanan 3, eli en osaa sanoa (36,7 % tyttövastaajista). (Taulukko 10 ja kuvio 10)

Taulukko 10. Oppilaiden mielipide maksullisesta välipalasta sukupuolittain.

	1	2	3	4	5
poika	5,3	13,2	21,1	36,8	23,7
tyttö	3,3	10,0	36,7	30,0	20,0
Kaikki	4,4	11,8	27,9	33,8	22,1



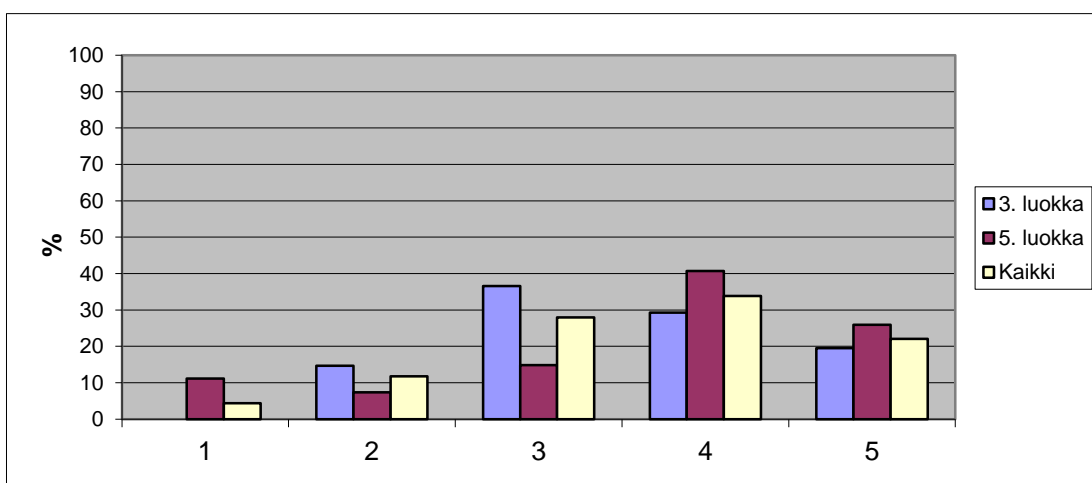
Kuvio 10. Oppilaiden mielipide maksullisesta välipalasta sukupuolittain.

Vastauksia luokittain tarkasteltuna voidaan huomata, että kolmasluokkalaisista suurin osa antoi arvosanan 3, eli en osaa sanoa (36,6 % 3. luokan vastaajista). Viidesluokkalaiset olivat enemmän tyytyväisiä maksulliseen välipalaan enemmistön antaessa arvosanaksi 4, eli hyvä (40,7 % 5-luokkalaisista vastaajista).

(Taulukko 11 ja kuvio 11)

Taulukko 11. Oppilaiden mielipide maksullisesta välipalasta luokittain.

	1	2	3	4	5
3. luokka	0,0	14,6	36,6	29,3	19,5
5. luokka	11,1	7,4	14,8	40,7	25,9
Kaikki	4,4	11,8	27,9	33,8	22,1



Kuvio 11. Oppilaiden mielipide maksullisesta välipalasta luokittain.

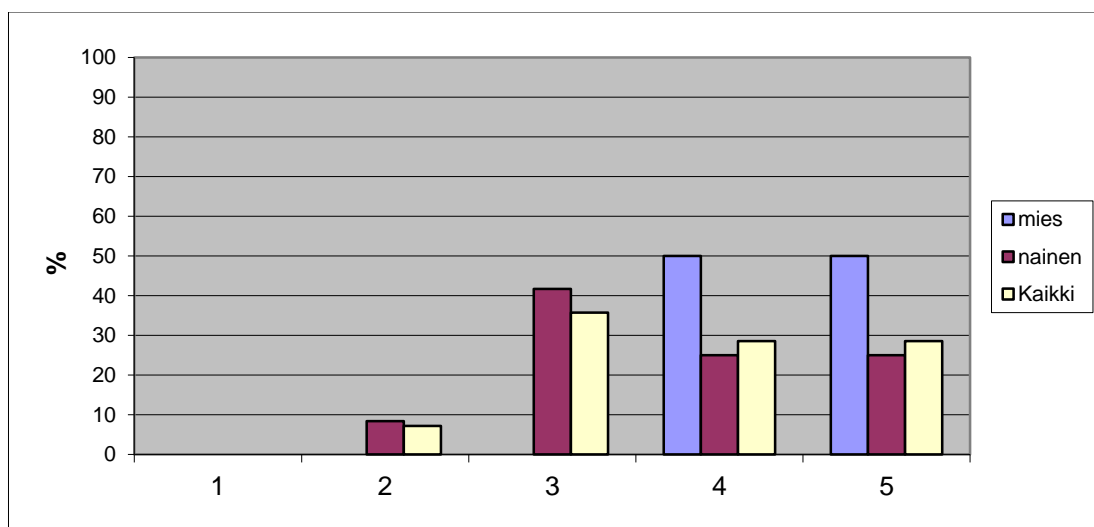
Oppilaiden perustelut vaihtoehdoille 1 ja 2 olivat seuraavat:

- se voisi olla vain 50sentiä
- välipalaa saa vähän liian vähän.
- En edes käy!
- Hedelmä salaatti on hyvää, mutta en oikein muusta välitä.
- vähän halveppi vois olla
- HALVEMPA
- melkein aina samaa
- en käy välipalalla
- Liian vähän ruokaa
- koska en pidä välipalaruuista.

Opettajien vastauksista käy ilmi, että enemmistö heistä antoi maksulliselle välipalalle arvosanan 3, en osaa sanoa (35,7 % vastaajista). Arvosanan 2, tyydyttävä sai kuitenkin opettajien keskuudessa 7,1 % äänistä ja perusteluiksi arvosanalle oli ”liian pieni annos”. (Taulukko 12 ja kuvio 12)

Taulukko 12. Opettajien mielipide maksullisesta välipalasta.

	1	2	3	4	5
mies	0	0,0	0,0	50,0	50,0
nainen	0	8,3	41,7	25,0	25,0
Kaikki	0,0	7,1	35,7	28,6	28,6



Kuvio 12. Opettajien mielipide maksullisesta välipalasta.

5.7 Ruokailutilan viihtyisyys

Vastaajilta kysyttiin seuraava kysymys:

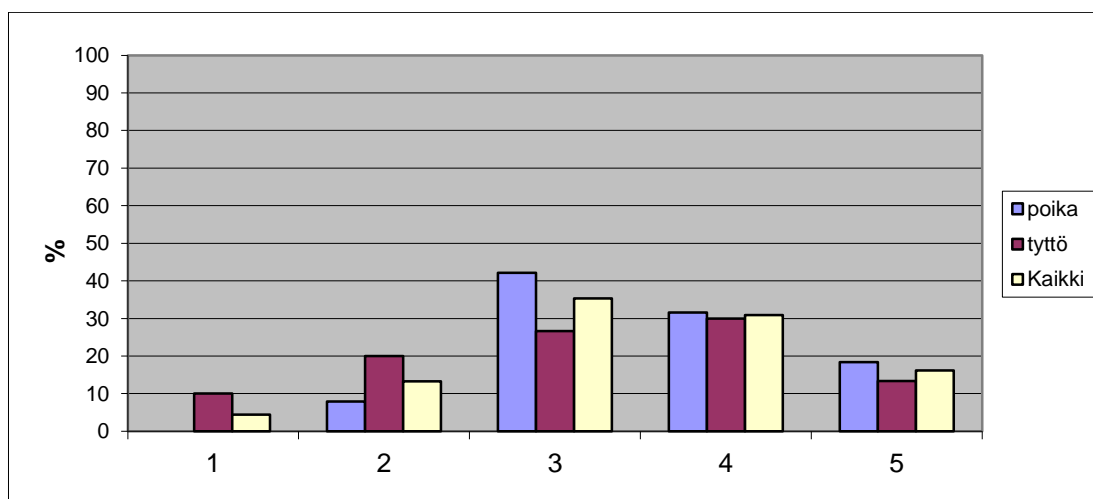
7. *Miten viihtyisänä pidät ruokailutilaa? 5 :-D 4 😊 3 😐 2 ☹️ 1 D-:*

Jos annoit arvon 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivoisit parannusta.

Kaikista oppilaiden antamista vastauksista saadaan tulokseksi, että suurin osa heistä antoi ruokailutilalle arvosanan 3, en osaa sanoa (35,3 % vastaajista). Seuraavaksi eniten vastauksia kerännyt arvosana oli numero 4, eli hyvä, joka sai 30,9 % äänistä. Perustelut arvosanoille 1 (4,4 % kaikista äänistä) ja 2 (13,2 % kaikista äänistä) ovat luettavissa taulukoiden jälkeen. Sukupuolittain tarkasteltuna vastauksista käy ilmi, että pojista suurin osa antoi ruokailutilalle arvosanan 3, en osaa sanoa (42,1 % poikavastaajista), kun taas tytöt olivat hiukan enemmän tyytyväisiä ruokailutilan viihtyisyyteen antamalla arvosanan 4 (30 % tyttövastaajista). (Taulukko 13 ja kuvio 13)

Taulukko 13. Oppilaiden mielipide ruokailutilan viihtyisyydestä sukupuolittain.

	1	2	3	4	5
poika	0,0	7,9	42,1	31,6	18,4
tyttö	10,0	20,0	26,7	30,0	13,3
Kaikki	4,4	13,2	35,3	30,9	16,2



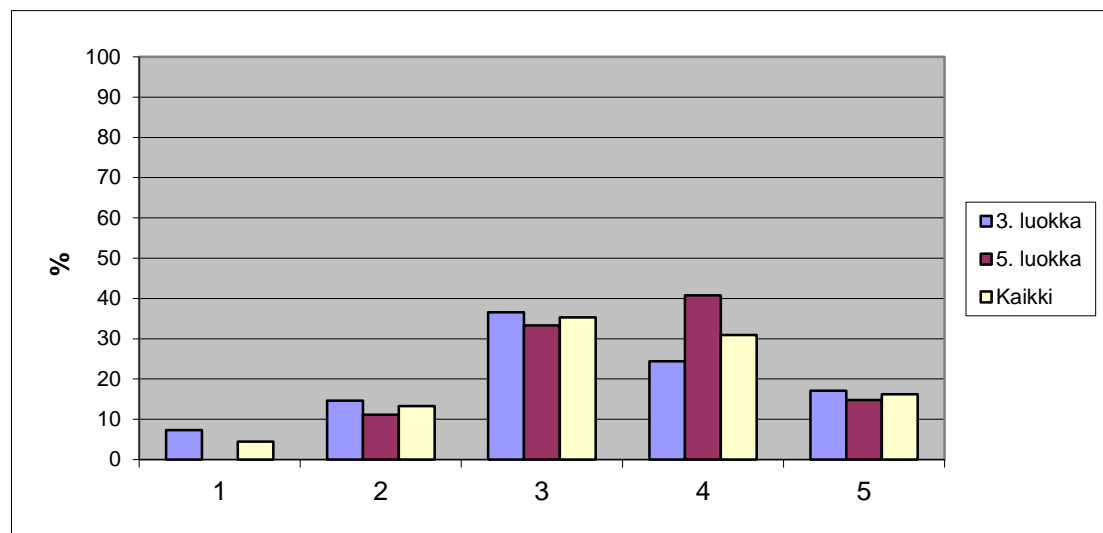
Kuvio 13. Oppilaiden mielipide ruokailutilan viihtyisyydestä sukupuolittain.

Luokka-asteittain tarkasteltuna vastauksista voidaan nähdä, että kolmasluokkalaiset ovat hiukan tyytymättömämpiä ruokailutilan viihtyisyyteen antamalla arvosanan 3,

en osaa sanoa (36,6 % kolmasluokkalaisista vastaajista). Viidesluokkalaisista suurin osa on hyvin tyytyväinen ruokailutilan viihtyisyyteen antamalla arvosanan 4, hyvä (40,7 % 5-luokkalaisista vastaajista). Kolmasluokkalaisista 7,3 % antoi ruokailutilalle arvosanan 1, kun taas viidesluokkalaisista kukaan ei antanut arvosanaksi 1, eli huono. (Taulukko 14 ja kuvio 14)

Taulukko 14. Oppilaiden mielipide ruokailutilan viihtyisyydestä luokka-asteittain.

	1	2	3	4	5
3. luokka	7,3	14,6	36,6	24,4	17,1
5. luokka	0,0	11,1	33,3	40,7	14,8
Kaikki	4,4	13,2	35,3	30,9	16,2



Kuvio 14. Oppilaiden mielipide ruokailutilan viihtyisyydestä luokka-asteittain.

Oppilaiden perustelut arvosanalle 1 ja 2 olivat seuraavat:

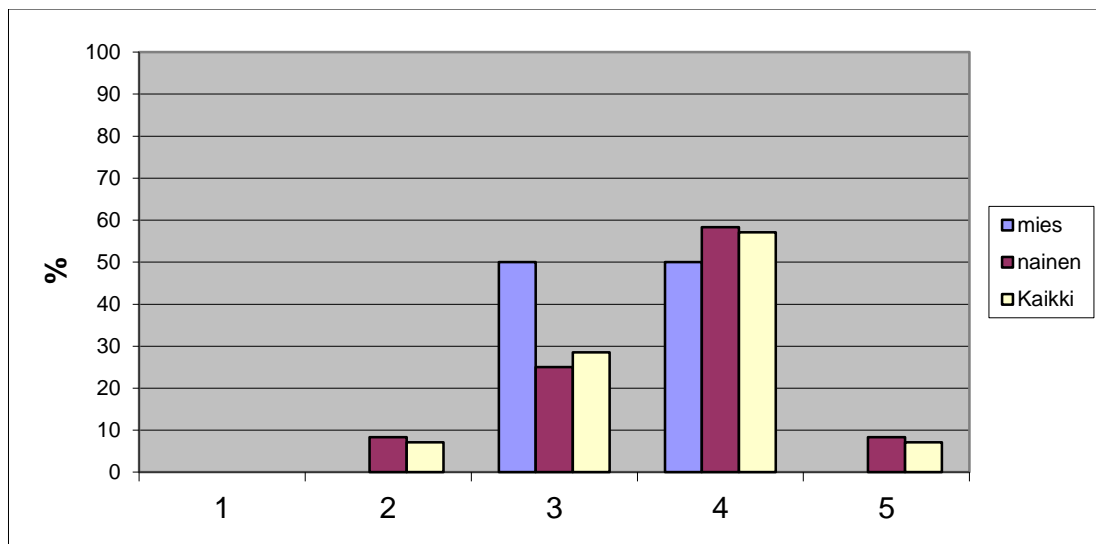
- voisi olla hiljaisempaa
- Ei saa puhua edes hiljaa.
- Ei saa puhua edes hiljaa.
- liikaa melua
- liikaa melua
- meluisaa
- LIIKAA METELIÄ
- hieman ahdas kulkea tarjottimen kanssa
- en tykkää.
- se on ruma

- Se on ankee. Kaipais remonttia.
- sotkuista kun tulemme syömään

Opettajien vastauksista nähdään, että yli puolet heistä on varsin tyytyväinen ruokailutilan viihtyisyyteen. Arvosanan 4, eli hyvä antoi 57,1 % opettajista. Arvosanan 2, tyydyttävä antoi 7,1 % opettajista ja perustelut noudattavat oppilaiden perusteluita: ”akustiikka, meluisuus”. (Taulukko 15 ja kuvio 15)

Taulukko 15. Opettajien mielipide ruokailutilan viihtyisyydestä.

	1	2	3	4	5
mies	0,0	0,0	50,0	50,0	0,0
nainen	0,0	8,3	25,0	58,3	8,3
Kaikki	0,0	7,1	28,6	57,1	7,1



Kuvio 15. Opettajien mielipide ruokailutilan viihtyisyydestä.

5.8 Ruokailutilanteen mukavuus

Vastaajilta kysyttiin seuraava kysymys:

8. *Koen ruokailutilanteen mukavaksi 5 :-D 4 😊 3 😐 2 ☹️ 1 D-:*

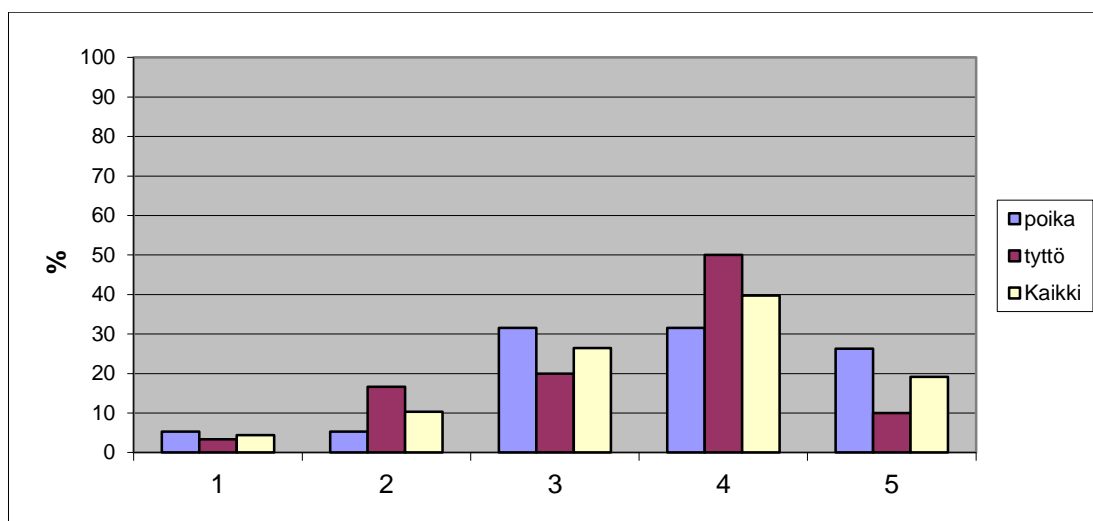
Jos annoit arvon 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivoisit parannusta.

Oppilaiden kaikista vastauksista voidaan nähdä, että ruokailutilanteeseen ollaan pääasiassa tyytyväisiä. Arvosanan 4, eli hyvä, antoi 39,7 % oppilaista. Arvosanoille 1 (4,4 % vastauksista) ja 2 (10,3 % vastauksista) perustelut ovat luettavissa taulukoiden jälkeen. Sukupuolittain tarkasteltuna käy ilmi, että poikien äänet jakaantuivat puoliksi arvosanan 3, en osaa sanoa ja arvosanan 4, hyvä, kesken. Molemmat arvostat saivat 31,6 % poikien äänistä. Tytöistä puolet on tyytyväisiä ruokailutilanteen sujuvuuteen. Arvosanan 4, eli hyvä, antoi 50 % tyttövästääjistä.

(Taulukko 16 ja kuvio 16)

Taulukko 16. Ruokailutilanteen mukavuus oppilaiden mielestä sukupuolittain.

	1	2	3	4	5
poika	5,3	5,3	31,6	31,6	26,3
tyttö	3,3	16,7	20,0	50,0	10,0
Kaikki	4,4	10,3	26,5	39,7	19,1



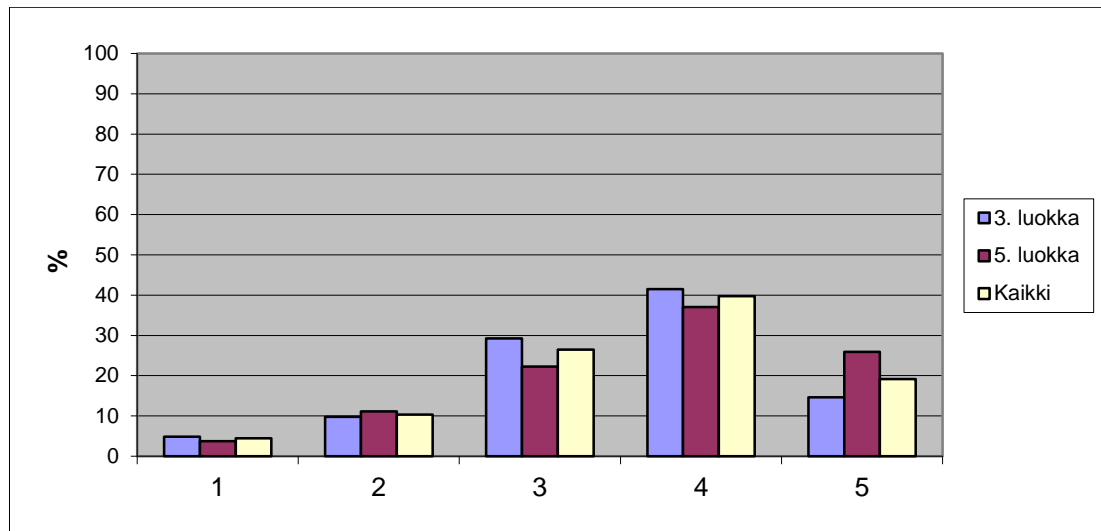
Kuvio 16. Ruokailutilanteen mukavuus oppilaiden mielestä sukupuolittain.

Luokka-asteittain vastaukset jakaantuivat lähes samalla tavalla molempien vastaajaryhmien kesken. Kolmasluokkalaisista 41,5 % antoi ruokailutilanteelle arvosanan 4, eli hyvä. Viidesluokkalaisista arvosanan 4, hyvä, antoi 37 % ikäluokan vastaajista.

(Taulukko 17 ja kuvio 17)

Taulukko 17. Ruokailutilanteen mukavuus oppilaiden mielestä luokittain.

	1	2	3	4	5
3. luokka	4,9	9,8	29,3	41,5	14,6
5. luokka	3,7	11,1	22,2	37,0	25,9
Kaikki	4,4	10,3	26,5	39,7	19,1



Kuvio 17. Ruokailutilanteen mukavuus oppilaiden mielestä luokittain.

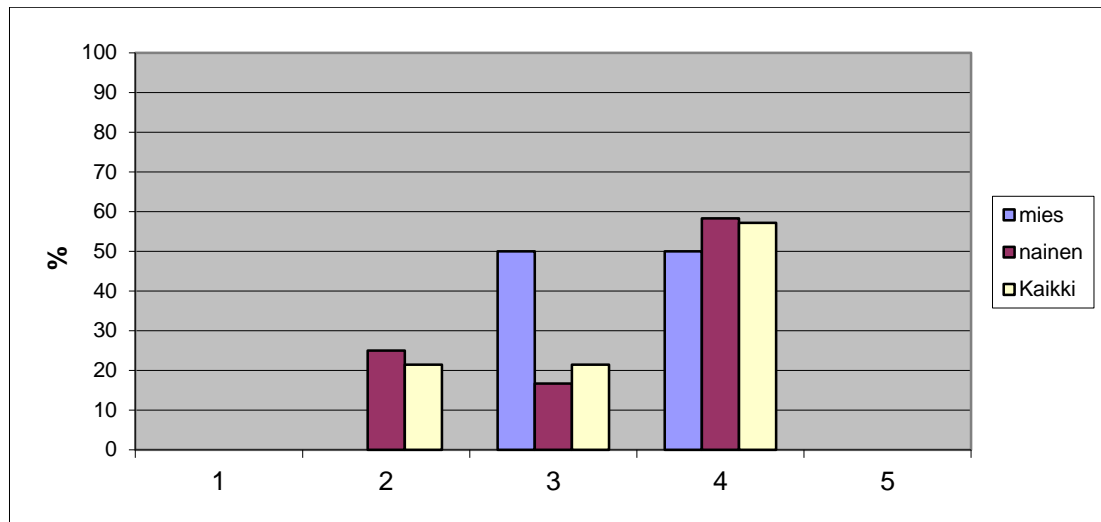
Oppilaiden perustelut arvosanoille 1 ja 2 ruokailutilanteen mukavuudesta:

- liian meluisaa.
- oltaisiin hiljempaa.
- En ikinä!
- hiaman ahdas
- liian paljon melua
- Siellä on liikaa melua.
- Siellä on kauhea melu koko ajan.
- liikaa ääntä, ja menettelevää ruokaa

Opettajien vastauksista nähdään, että myös suurin osa opettajista pitää ruokailutilanetta mukavana. Arvosanan 4, hyvä, antoi 57,1 % opettajista. Arvosanaa 1, huono, ei annettu lainkaan, mutta arvosanan 2, tyydyttävä, antoi 21,4 % opettajista. Perusteluina tälle arvosanalle olivat ” Kiire, joten ei ehdi kuin hotkaista ruokansa.”, ”kiire, jatkuva tarve oppilaiden äänenkäytön hillitsemiseen” ja ”Väkeä on niin paljon, että ruokailu on rauhaton, usein myös äänekäs.”. (Taulukko 18 ja kuvio 18)

Taulukko 18. Ruokailutilanteen mukavuus opettajien mielestä.

	1	2	3	4	5
mies	0,0	0,0	50,0	50,0	0,0
nainen	0,0	25,0	16,7	58,3	0,0
Kaikki	0,0	21,4	21,4	57,1	0,0



Kuvio 18. Ruokailutilanteen mukavuus opettajien mielestä.

5.9 Ruokailun valvonta ja rauhallisuus

Vastaaajilta kysyttiin seuraava kysymys:

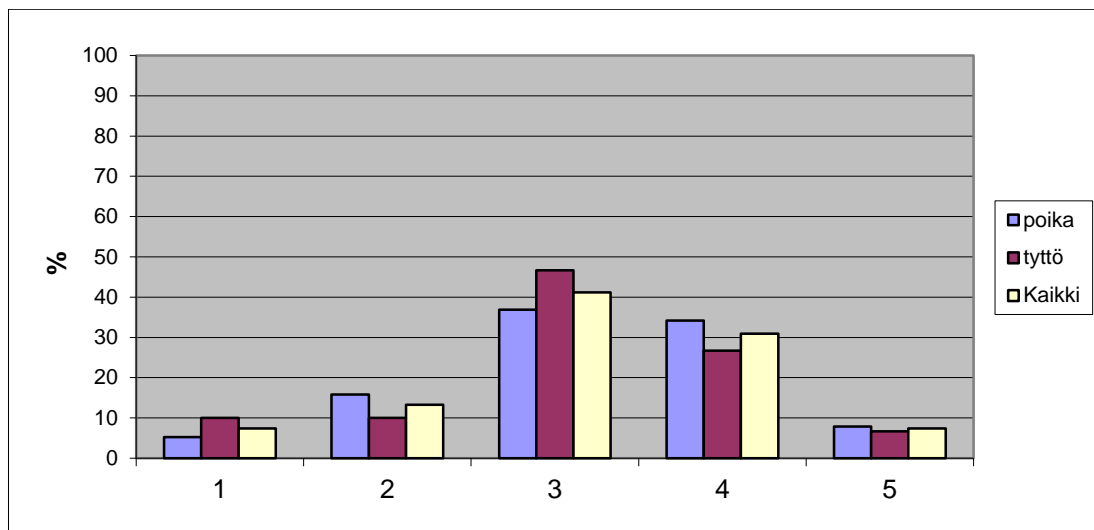
9. *Ruokailun valvonta ja rauhallisuus; valvotaanko ruokailua hyvin ja onko ruokailu rauhallista? 5 :-D 4 😊 3 😊 2 😊 1 D-:*

Jos annoit arvon 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivoisit parannusta.

Ruokailun valvonnasta kysyttäessä ei oppilailla ollut täysin selkeää mielipidettä asiaan. Arvosanan 3, en osaa sanoa, antoi 41,2 % oppilaista. Arvosanalle 1, huono (7,4 % vastaajista) ja 2, tyydyttävä (13,2 % vastaajista) annetut perustelut ovat luettavissa taulukoiden alta. Sukupuolittain tarkasteltuna annetut äänet noudattavat samaa linjaa kaikkien vastausten kanssa. Pojista suurin osa (36,8 % poikavastaajista) antoi valvonnalle arvosanan 3, en osaa sanoa. Tyttöjen äänistä arvosana 3 keräsi myös eniten vastauksia, 46,7 %. (Taulukko 19 ja kuvio 19)

Taulukko 19. Ruokailun valvonta ja rauhallisuus sukupuolittain, oppilaat.

	1	2	3	4	5
poika	5,3	15,8	36,8	34,2	7,9
tyttö	10,0	10,0	46,7	26,7	6,7
Kaikki	7,4	13,2	41,2	30,9	7,4

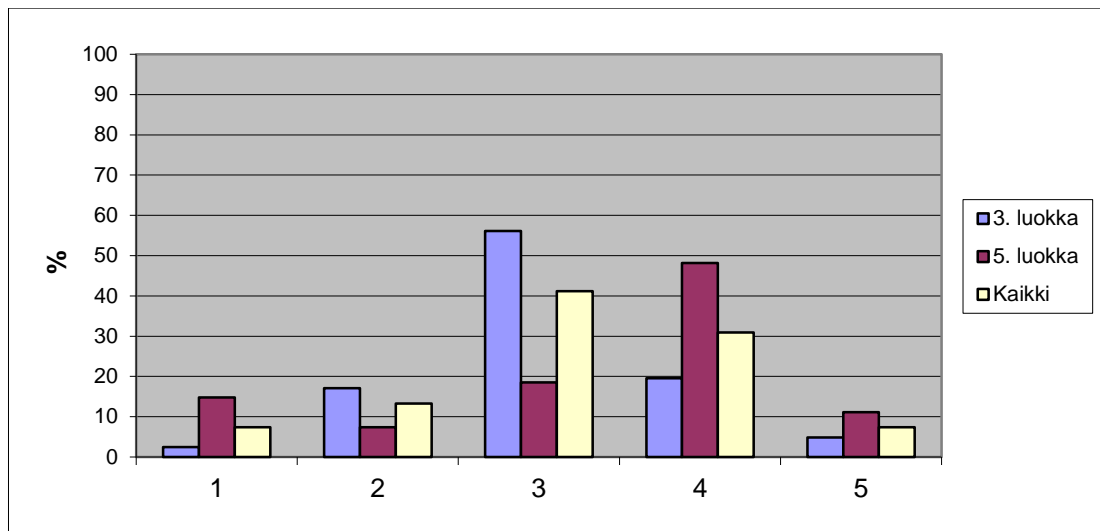


Kuvio 19. Ruokailun valvonta ja rauhallisuus sukupuolittain, oppilaat.

Luokka-asteittain vastauksissa on nähtävissä eroa. Kolmasluokkalaiset antoivat eniten ääniä arvosanalle 3, en osaa sanoa (56,1 %), kun taas viidesluokkalaisista suurin osa antoi ruokailun valvonnalle ja rauhallisuudelle arvosanan 4, hyvä (48,1 % viidesluokkalaisista vastaajista). (Taulukko 20 ja kuvio 20)

Taulukko 20. Ruokailun valvonta ja rauhallisuus luokittain, oppilaat.

	1	2	3	4	5
3. luokka	2,4	17,1	56,1	19,5	4,9
5. luokka	14,8	7,4	18,5	48,1	11,1
Kaikki	7,4	13,2	41,2	30,9	7,4



Kuvio 20. Ruokailun valvonta ja rauhallisuus luokittain, oppilaat.

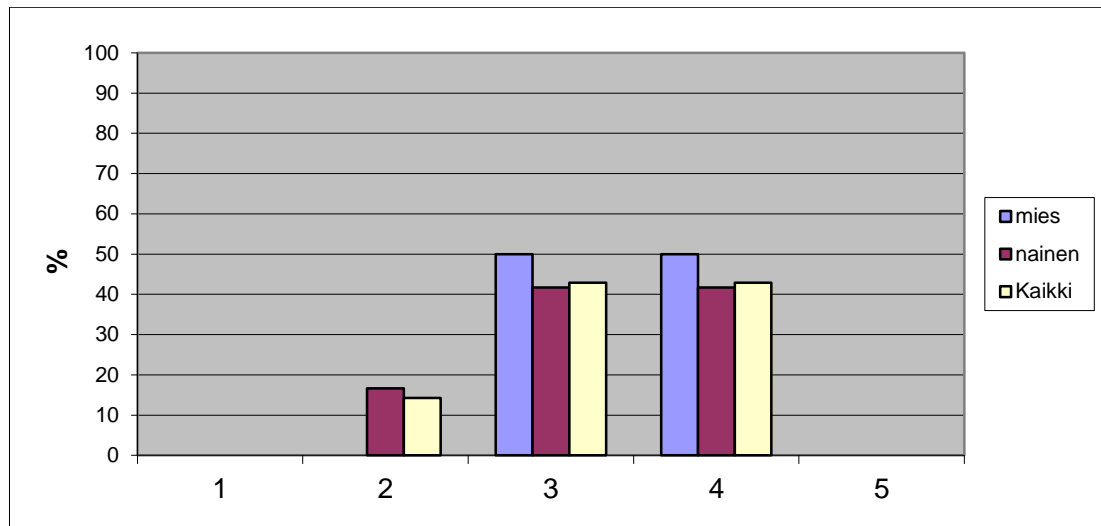
Perusteluina arvosanalle 1, huono ja arvosanalle 2, tyydyttävä, olivat

- on kova meteli.
- meteliin
- Huono!
- kamala meteli
- on aina kova mekkala
- vois olla hiljempaa
- LIKKA METELIÄ
- hiljaisuuteen
- Ei ole valvojia, eikä melusta huomauteta tarpeeksi usein.
- Ei ole valvojia, eikä melusta huomauteta usein.
- siellä kaikki huutaa ja pelleilee
- Kauhee meteli.

Opettajien mielipide ruokailun valvonnasta ja rauhallisuudesta jakautui puoliksi arvosanojen 3, en osaa sanoa ja 4, hyvä kesken. Molemmat arvosanat saivat 42,9 % opettajien äänistä. Arvosanaa 1, huono ei annettu lainkaan ja arvosana 2, tyydyttävä keräsi 14,3 % opettajien äänistä. Perustelut tälle arvosanalle olivat ” vaihtelee päivittäin” ja ” mahdollisuus ruokailukeskusteluun pitäisi olla”. (Taulukko 21 ja kuvio 21)

Taulukko 21. Ruokailun valvonta ja rauhallisuus, opettajat.

	1	2	3	4	5
mies	0,0	0,0	50,0	50,0	0,0
nainen	0,0	16,7	41,7	41,7	0,0
Kaikki	0,0	14,3	42,9	42,9	0,0



Kuvio 21. Ruokailun valvonta ja rauhallisuus, opettajat.

5.10 Ruoan laatu

Vastaajilta kysyttiin seuraava kysymys:

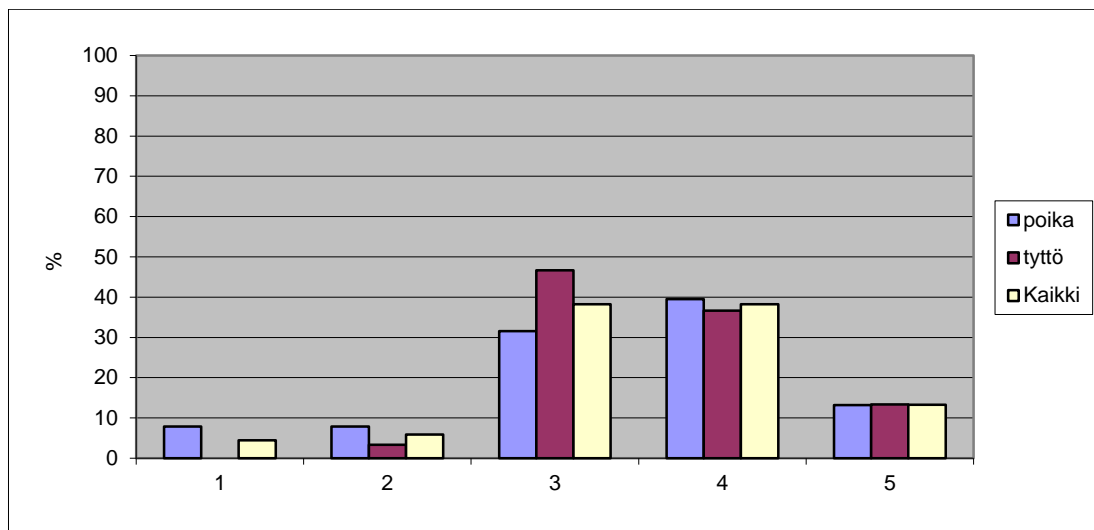
10. Minkälaiseksi koet ruoan laadun; ruoka maistuu hyvältä, on monipuolista, näyttää hyvältä ja on lämmintä? 5 :-D 4 😊 3 😐 2 ☹️ 1 D-:

Jos annoit arvon 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivoisit parannusta.

Kaikista oppilaiden vastauksista käy ilmi, että vastaukset jakautuvat puoliksi arvosanan 3, en osaa sanoa ja arvosanan 4, hyvä kesken. Molemmat arvosanat saivat 38,2 % oppilaiden äänistä. Arvosanan 1 antoi 4,4 % oppilaista ja arvosanan 2 antoi 5,9 % oppilaista. Perustelut ovat luettavissa taulukoiden alta. Sukupuolittain tarkasteltuna nähdään, että pojat ovat enemmän tyytyväisiä ruoan laatuun ja 39,5 % heistä antoi arvosanaksi 4, hyvä. Tytöistä suurin osa antoi ruoan laadulle arvosanan 3, en osaa sanoa (46,7 % tyttövästääjistä). (Taulukko 22 ja kuvio 22)

Taulukko 22. Ruoan laatu oppilaiden mielestä sukupuolittain tarkasteltuna.

	1	2	3	4	5
poika	7,9	7,9	31,6	39,5	13,2
tyttö	0,0	3,3	46,7	36,7	13,3
Kaikki	4,4	5,9	38,2	38,2	13,2

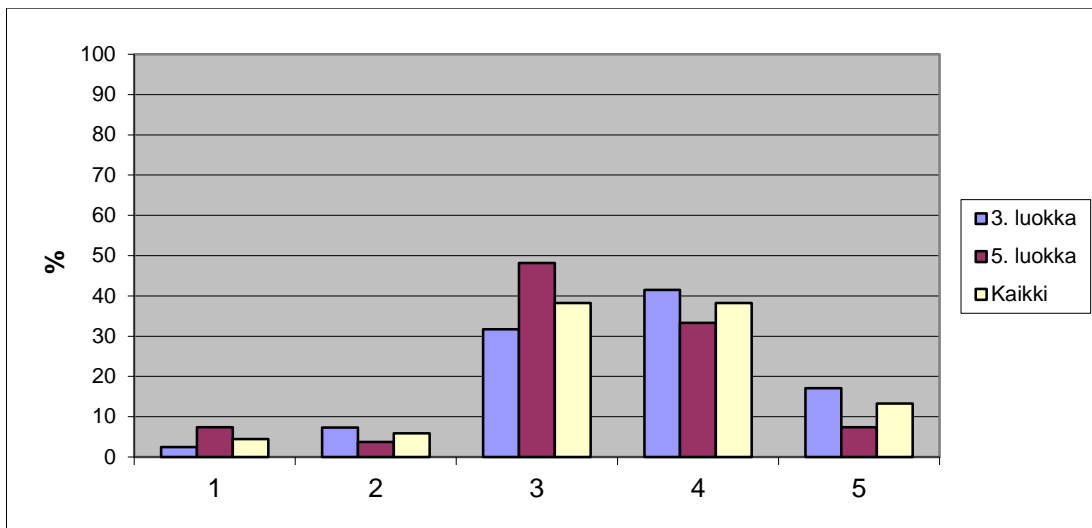


Kuvio 22. Ruoan laatu oppilaiden mielestä sukupuolittain tarkasteltuna.

Luokittain tarkasteltuna vastauksista nähdään, että kolmasluokkalaisten ovat viidesluokkalaisten enemmän tyytyväisiä ruoan laatuun. Kolmasluokkalaisten suurin osa antoi ruoan laadulle arvosanan 4, hyvä (41,5 % 3-luokkalaisten vastaajista). Viidesluokkalaisten äännet menivät eniten arvosanalle 3, en osaa sanoa (48,1 % viidesluokkalaisten vastauksista). (Taulukko 23 ja kuvio 23)

Taulukko 23. Ruoan laatu oppilaiden mielestä luokka-asteittain tarkasteltuna.

	1	2	3	4	5
3. luokka	2,4	7,3	31,7	41,5	17,1
5. luokka	7,4	3,7	48,1	33,3	7,4
Kaikki	4,4	5,9	38,2	38,2	13,2



Kuvio 23. Ruoan laatu oppilaiden mielestä luokka-asteittain tarkasteltuna.

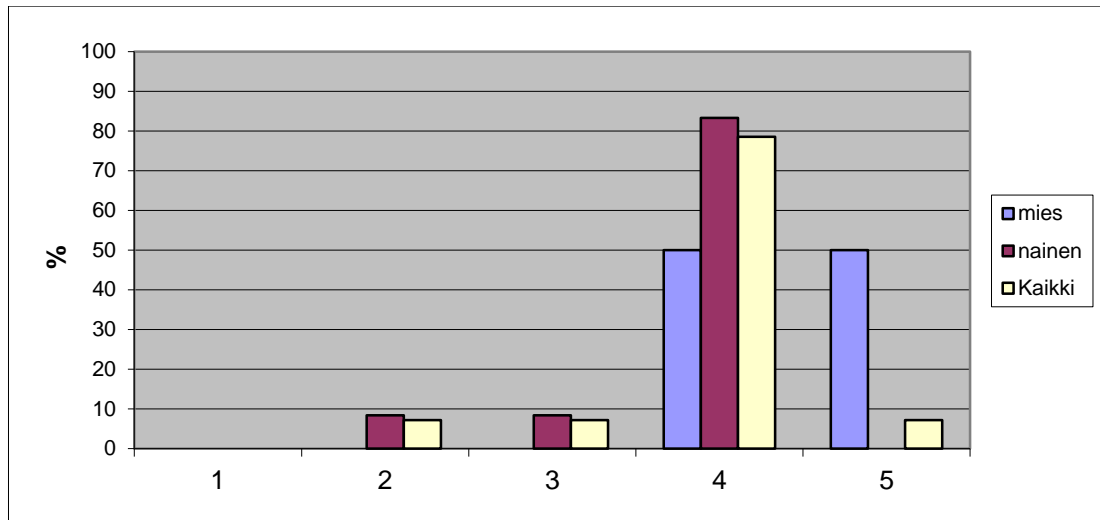
Oppilaiden perusteluina arvosanalle 1, huono ja arvosanalle 2, tyydyttävä olivat

- aina välillä löytyy hiuksia ruoasta.
- perunamuusi maistuu jauholle
- pakasteita, mitkä lämmitetään liian kylmiksi tai palaneiksi

Opettajien vastauksista nähdään, että he ovat pääasiassa tyytyväisiä ruoan laatuun. Arvosanan 4, hyvä antoi 78,6 % opettajista. Arvosanan 2, tyydyttävä antoi 7,1 % opettajista ja perustelut arvosanalle olivat ” Liha on usein sitkeää ja huonolaatuista”. (Taulukko 24 ja kuvio 24)

Taulukko 24. Ruoan laatu opettajien mielestä

	1	2	3	4	5
mies	0,0	0,0	0,0	50,0	50,0
nainen	0,0	8,3	8,3	83,3	0,0
Kaikki	0,0	7,1	7,1	78,6	7,1



Kuvio 24. Ruoan laatu opettajien mielestä.

5.11 Ruoan riittävyys

Vastaajilta kysyttiin seuraava kysymys:

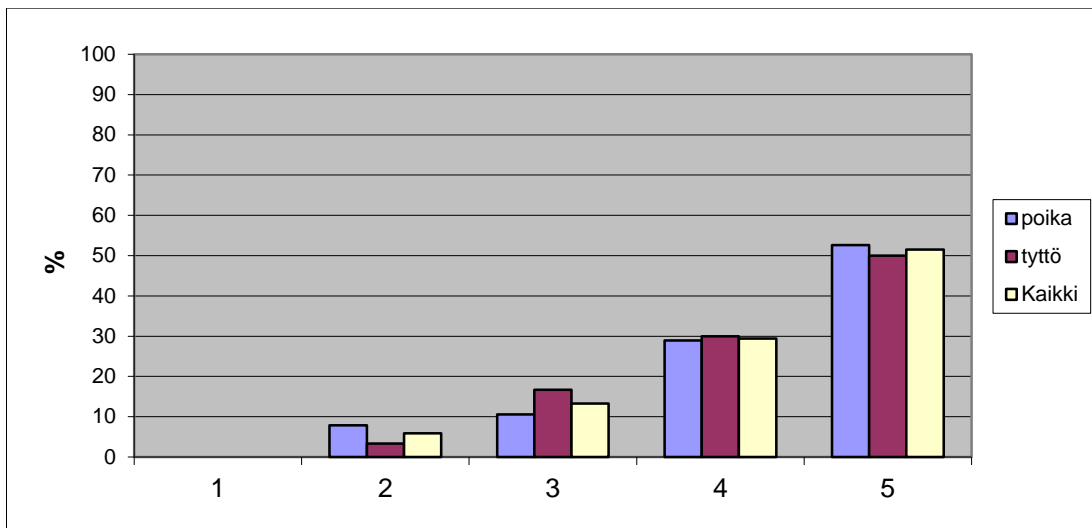
11. Ruokaa on riittävästi tarjolla 5 :-D 4 😊 3 😊 2 😊 1 D-:

Jos annoit arvon 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivoisit parannusta.

Ruoan riittävydestä kysyttäessä oppilaiden kaikista vastauksista käy ilmi, että ruokaa on oppilaiden mielestä riittävästi tarjolla. Arvosanan 5, erinomainen antoi 51,5 % oppilaista. Arvosanaa 1, huono ei annettu ollenkaan ja arvosanan 2, tyydyttävä antoi 5,9 % kaikista oppilaista. Perustelut arvosanalle 2 löytyvät taulukoiden jälkeen. Sukupuolten välisiä vastauksia tarkasteltaessa voidaan nähdä, että vastauksissa ei juuri ole eroa. Pojista 52,6 % antoi ruoan riittävyydelle arvosanan 5, erinomainen ja tytöistä arvosanan 5 antoi 50 %. (Taulukko 25 ja kuvio 25)

Taulukko 25. Ruoan riittävyys sukupuolittain, oppilaat.

	1	2	3	4	5
poika	0,0	7,9	10,5	28,9	52,6
tyttö	0,0	3,3	16,7	30,0	50,0
Kaikki	0,0	5,9	13,2	29,4	51,5

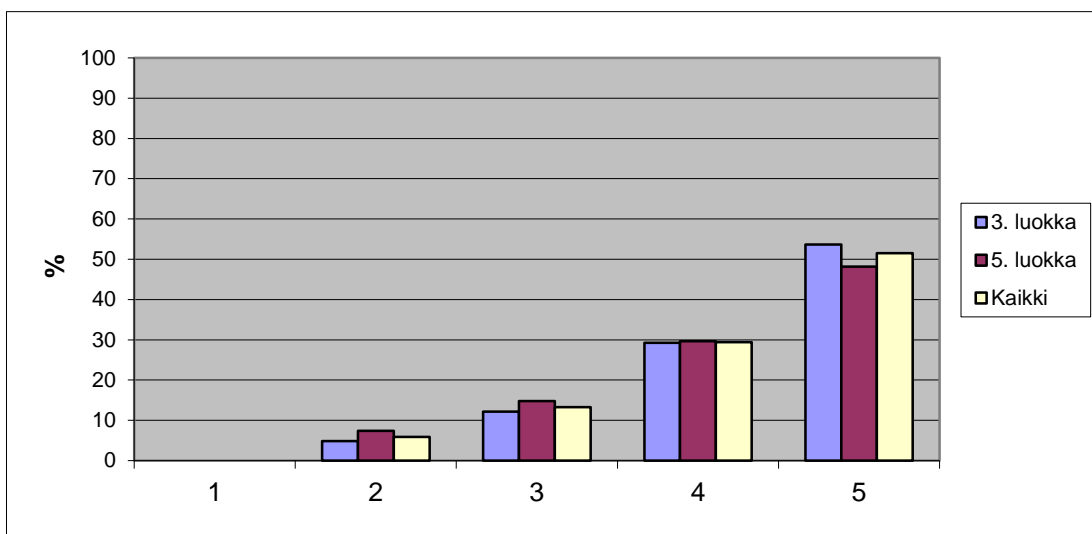


Kuvio 25. Ruoan riittävyys sukupuolittain, oppilaat.

Luokittain tarkasteltuna oppilaiden vastaukset noudattavat sukupuolten välisten ja kaikkien vastausten linjaa. Sekä kolmasluokkalaiset, että viidesluokkalaiset antoivat eniten ääniä arvosanalle 5, erinomainen. Kolmasluokkalaisista arvosanan 5 antoi 53,7 % vastaajista ja viidesluokkalaisista saman arvosanan antoi 48,1 % vastaajista. (Taulukko 26 ja kuvio 26)

Taulukko 26. Ruoan riittävyys luokka-asteittain, oppilaat.

	1	2	3	4	5
3. luokka	0,0	4,9	12,2	29,3	53,7
5. luokka	0,0	7,4	14,8	29,6	48,1
Kaikki	0,0	5,9	13,2	29,4	51,5



Kuvio 26. Ruoan riittävyys luokka-asteittain, oppilaat.

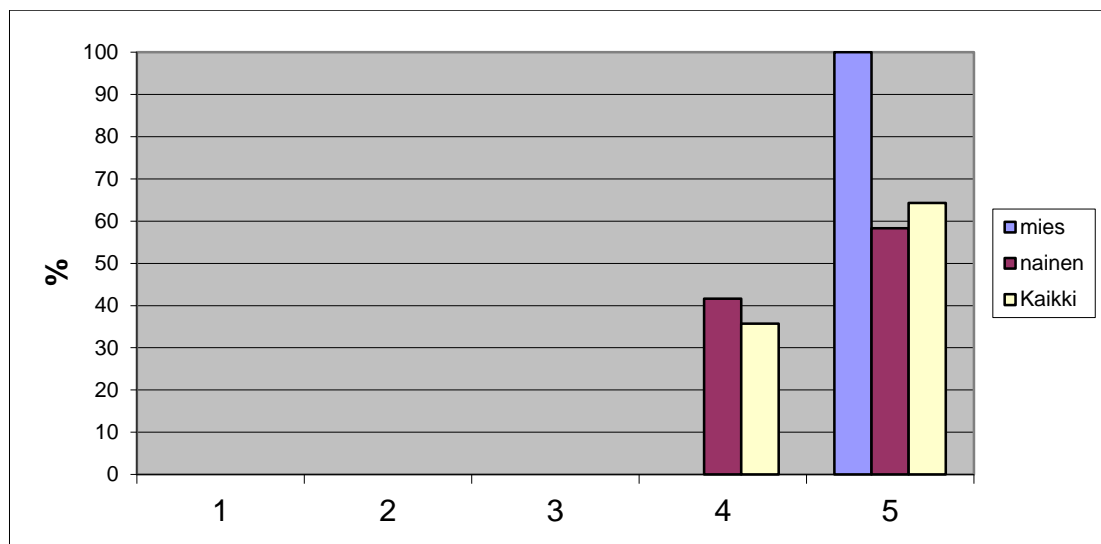
Perusteluina arvosanalle 2, tyydyttävä olivat seuraavat:

- Muuten kyllä, mutta ei välipalalla!
- saisi olla enemmän

Opettajien mielipide ruoan riittävydestä oli samanlainen, kuin oppilaiden. 64,3 % opettajista antoi ruoan riittävyydelle arvosanan 5, erinomainen. Vähintäänkin ruoan katsottiin riittävän hyvin, arvosanan 4 arvoisesti, koska yhtään ääntä eivät saaneet arvosanat 1, 2 ja 3. (Taulukko 27 ja kuvio 27)

Taulukko 27. Ruoan riittävyys, opettajat

	1	2	3	4	5
mies	0,0	0,0	0,0	0,0	100,0
nainen	0,0	0,0	0,0	41,7	58,3
Kaikki	0,0	0,0	0,0	35,7	64,3



Kuvio 27. Ruoan riittävyys, opettajat

5.12 Ruoan jakelupisteen toimivuus

Vastaajilta kysyttiin seuraava kysymys:

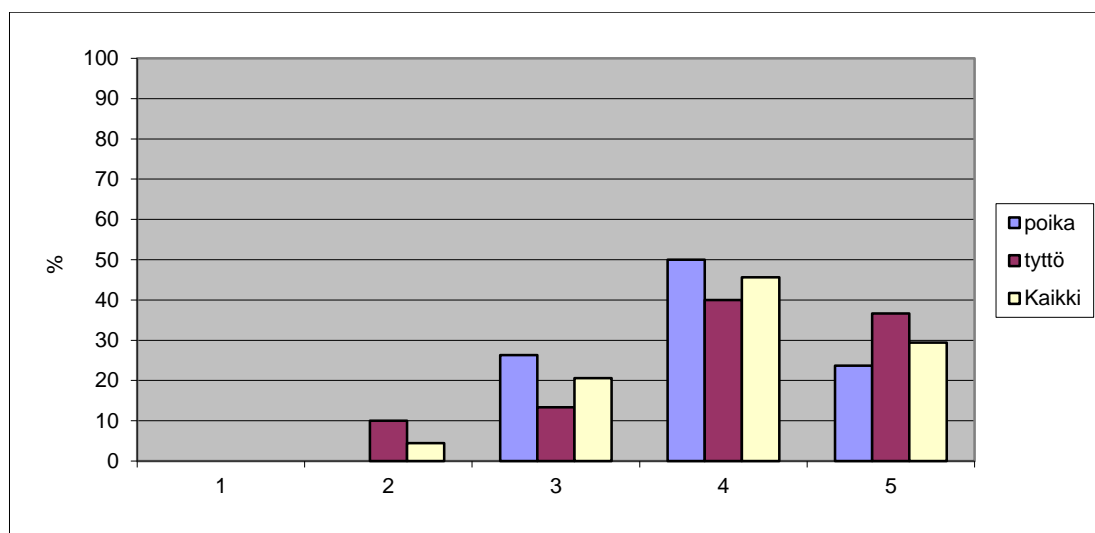
12. Onko ruoan jakelupiste mielestäsi toimiva? 5 :-D 4 😊 3 😐 2 ☹️ 1 D-:

Jos annoit arvon 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivoisit parannusta.

Oppilaiden kaikista vastauksista käy ilmi, että ruoan jakelupiste toimii pääasiassa hyvin. Oppilaista 45,6 % antoi ruoan jakelupisteelle arvosanan 4, hyvä. Arvosanaa 1, huono ei annettu lainkaan ja arvosanan 2, tyydyttävä antoi 4,4 % oppilaista. Perustelut ovat luettavissa taulukoiden alta. Sukupuolten välillä oli huomattavissa hiukan eroa, kun pojista puolet (50 %) antoi ruoan jakelupisteen toimivuudelle arvosanan 4, hyvä. Tytöistä arvosanan 4 antoi 40 % ryhmän vastaajista ja 36,7 % antoi ruoan jakelupisteelle arvosanan 5, erinomainen. Pojista toiseksi suurin osa puolestaan antoi äänensä arvosanalle 3, en osaa sanoa. (Taulukko 28 ja kuvio 28)

Taulukko 28. Ruoan jakelupisteen toimivuus sukupuolittain, oppilaat

	1	2	3	4	5
poika	0,0	0,0	26,3	50,0	23,7
tyttö	0,0	10,0	13,3	40,0	36,7
Kaikki	0,0	4,4	20,6	45,6	29,4

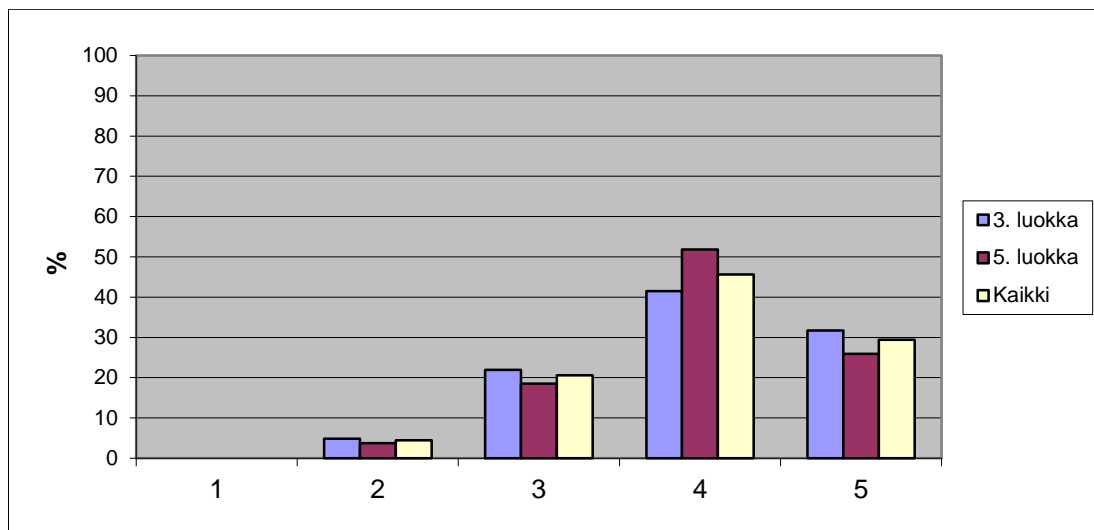


Kuvio 28. Ruoan jakelupisteen toimivuus sukupuolittain, oppilaat

Luokka-asteittain vastauksista nähdään, että molemmat vastaajaryhmät arvioivat ruoan jakelupisteen toimivuuden hyväksi. Kolmasluokkalaisista arvosanan 4, hyvä antoi 41,5 % ikäryhmän vastaajista ja viidesluokkalaisista saman arvosanan antoi 51,9 % ikäryhmän vastaajista. (Taulukko 29 ja kuvio 29)

Taulukko 29. Ruoan jakelupisteen toimivuus luokittain, oppilaat

	1	2	3	4	5
3. luokka	0,0	4,9	22,0	41,5	31,7
5. luokka	0,0	3,7	18,5	51,9	25,9
Kaikki	0,0	4,4	20,6	45,6	29,4



Kuvio 29. Ruoan jakelupisteen toimivuus luokittain, oppilaat

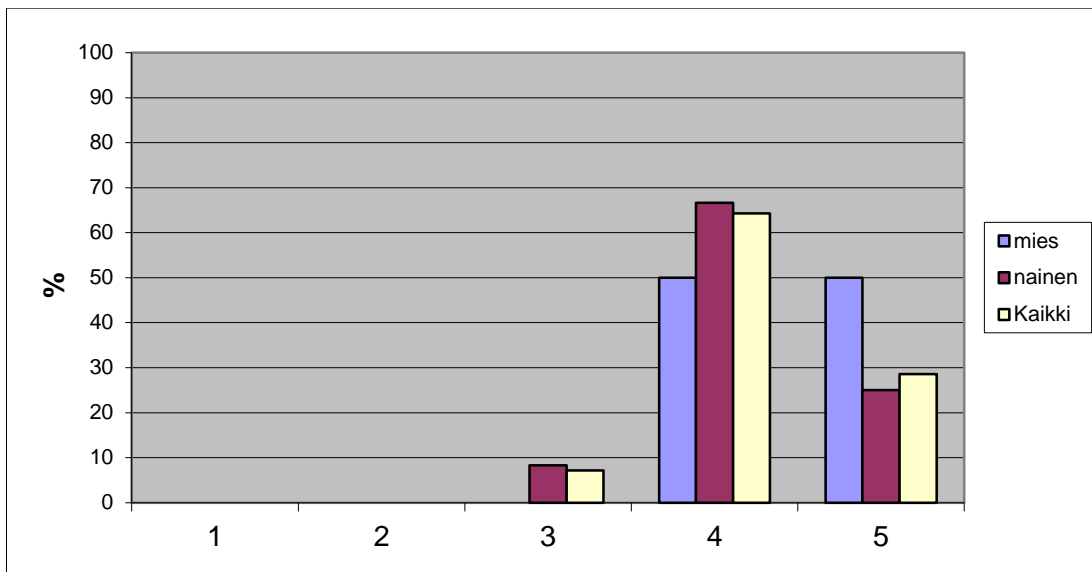
Perustelut arvosanalle 2, tyydyttävä olivat:

- liikaa porukkaa
- ahdas jakelupiste
- ei koska pitää jonottaa noin kymmenen minuuttia

Opettajien vastauksista nähdään, että ruoan jakelupisteen toimivuuteen ollaan pääosin tyytyväisiä. Arvosanan 4, hyvä antoi 64,3 % opettajista. Arvosanaa 1, huono ja arvosanaa 2, tyydyttävä ei annettu ollenkaan. (Taulukko 30 ja kuvio 30)

Taulukko 30. Ruoan jakelupisteen toimivuus, opettajat

	1	2	3	4	5
mies	0,0	0,0	0,0	50,0	50,0
nainen	0,0	0,0	8,3	66,7	25,0
Kaikki	0,0	0,0	7,1	64,3	28,6



Kuvio 30. Ruoan jakelupisteen toimivuus, opettajat

5.13 Astioiden palautuspisteen ja jätteenkeräyksen toimivuus

Vastaajilta kysyttiin seuraava kysymys:

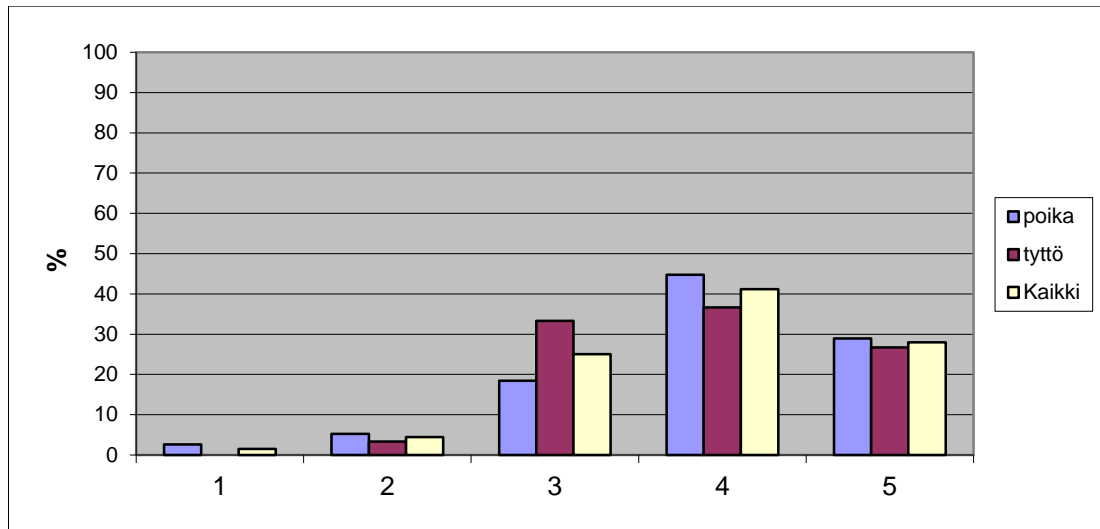
13. Astioiden palautuspiste ja jätteenkeräys toimii hyvin 5 :-D 4 😊 3 😊 2 😊 1 D-:

Jos annoit arvon 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivoisit parannusta.

Oppilaiden vastauksista nähdään, että oppilaat ovat pääasiassa tyytyväisiä astiapalautuspisteen ja jätteenkeräyksen toimivuuteen. Arvosanan 4, hyvä antoi 41,2 % oppilaista. Arvosanan 1, huono (1,5 % kaikista vastaajista) ja arvosanan 2, tyydyttävä (4,4 % kaikista vastaajista) perustelut ovat luettavissa taulukoiden jälkeen. Sukupuolten välillä oli hiukan eroa vastauksissa. Pojista 44,7 % antoi astiapalautukselle ja jätteenkeräykselle arvosanan 4, hyvä. Tytöistä arvosanan 4 antoi 36,7 % ryhmän vastaajista. (Taulukko 31 ja kuvio 31)

Taulukko 31. Astioiden palautuspisteen ja jätteenkeräyksen toimivuus, oppilaat /sukupuoli

	1	2	3	4	5
poika	2,6	5,3	18,4	44,7	28,9
tyttö	0,0	3,3	33,3	36,7	26,7
Kaikki	1,5	4,4	25,0	41,2	27,9



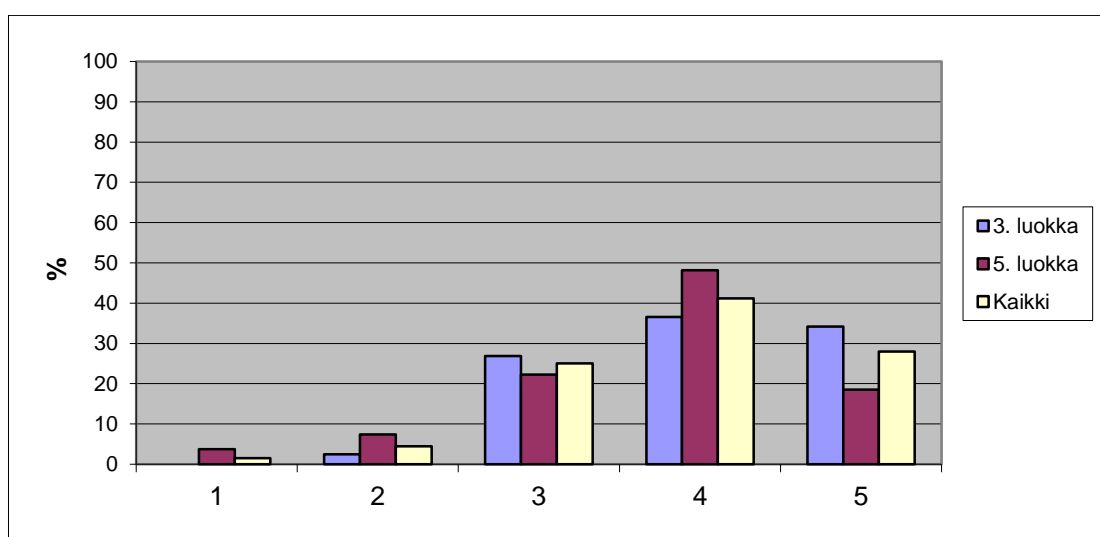
Kuvio 31. Astioiden palautuspisteen ja jätekeräyksen toimivuus, oppilaat/sukupuoli.

Luokka-asteittain vastauksista huomataan, että molemmat ikäryhmät pitävät astioiden palautuspistettä ja jätteenkeräystä toimivina. Arvosanan 4, hyvä antoi kolmasluokkalaisista vastaajista 36,6 % ja viidesluokkalaisista vastaajista 48,1 %.

(Taulukko 32 ja kuvio 32)

Taulukko 32. Astioiden palautuspisteen ja jätekeräyksen toimivuus, oppilaat/luokat.

	1	2	3	4	5
3. luokka	0,0	2,4	26,8	36,6	34,1
5. luokka	3,7	7,4	22,2	48,1	18,5
Kaikki	1,5	4,4	25,0	41,2	27,9



Kuvio 32. Astioiden palautuspisteen ja jätekeräyksen toimivuus, oppilaat/luokat.

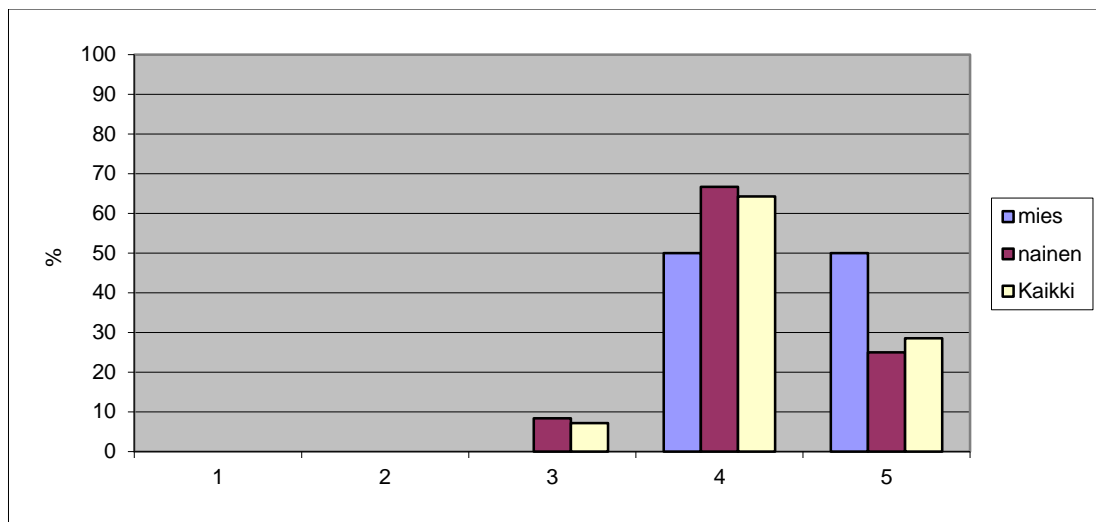
Perustelut arvosanalle 1, huono ja arvosanalle 2, tyydyttävä olivat:

- kun kaikki tönniin
- ruokailujärjestäjä ei hoida hommiaan kunnolla IKINÄ.

Opettajat ovat pääsääntöisesti tyytyväisiä astioiden palautuspisteen ja jätteenkeräyspisteen toimivuuteen. Arvosanan 4, hyvä antoi 64,3 % opettajista. Arvosanoja 1, huono ja 2, tyydyttävä ei annettu ollenkaan. (Taulukko 33 ja kuvio 33)

Taulukko 33. Astioiden palautuspisteen ja jätteenkeräyksen toimivuus, opettajat

	1	2	3	4	5
mies	0,0	0,0	0,0	50,0	50,0
nainen	0,0	0,0	8,3	66,7	25,0
Kaikki	0,0	0,0	7,1	64,3	28,6



Kuvio 33. Astioiden palautuspisteen ja jätteenkeräyksen toimivuus, opettajat

5.14 Kehitysideat, risut ja ruusut

Vastaajilta kysyttiin avoin kysymys:

14. Kehitysideat, risut ja ruusut

Saadut vastaukset on kerätty avoimista vastauksista sellaisinaan alle. Vastaukset on luokiteltu oppilaiden vastauksiin ja opettajien vastauksiin.

Oppilaiden vastaukset:

- koiran ruusu
- ei mitään kasveja
- ruokalassa on aika ahdasta, mutta ei sitä voi muuttaa että meitä on niin paljon
- isommat lautaset
- riisi ja kana.
- parempaa ruokaa
- äänieristys
- Ei ideoita.
- Pihalle haluaisin karusellin, ja että saisi välitunnilla saisi käyttää puhelinta.
- risut: meteli ruusut: koristeet.
- kuivattu sbagetti
- on kivaa ja hyvää ruokaa
- ?
- hyviä ideoita:D
- ?
- koristuksia saa olla vähemmän
- Ruusut vois olla aitoja
- HILIHYDRAATIT LASKETTUNA VALMIIKSI
- uudet tuolit ja pöydät ruokalaa on koristettu hyvin
- uudet tuolit ja pöydät. ruokalaa on koristettu hyvin
- uudet kestävämmät tuolit. Ruokalaan pluspiste koristelusta
- ei mitään erikoista
- en tiedä
- Siellä on epämukavat tuolit.
- Saa lounasta ja välipalaa. Siellä on epämukavat tuolit.
- koulu ruoka on aina hyvää.
- en tiedä mikä olisi hyvän tai pahan makustta
- parempi ruoka ja ei perunoita!
- en minä tiedä:D..
- että jokainen luokka menee erikseen syömään
- hyvää
- Se on ankee, ja kaipais remonttia!Sen pitäis olla vaalea ja valoisa!+Rauhallinen.

- parempaa ruokaa voisi olla tarjolla, ja kaiken pitäisi selvempää. ruokala on sekava, ja huonosti toimiva.... :/
- en kommentoi-_-??
- olisi pitsaa
- hampurilais ateria
- ehkä jotain viihtyisää
- hyvä ruokala
- Ruusuja: Ihan ok ruoka, ruokailutila on kiva Risut: Ei ole Kehitysidea: Vois olla jotain eksootisempia jälkiruokia
- pytipannu
- pytipannu
- toivon että olisi pyttipannua
- Toivon kesäkeittoa ruuaksi.
- Toivon plättyjä ruuaksi.
- ei mitään

Opettajien vastaukset:

- Yksinkertaiset perusruoat maistuvat niin lapsille kuin aikuisillekin. Siis niitä kannattaa suosia.
- Biojätteen keräys koulun kompostoriin (jota ei ole), voisi olla kehitettävissä.
- pehmeä leipä ihanaa, olisipa useammin
- Ruusut: tilan ja pöytien koristelu ajankohdan mukaan, teemaviikot Risut: akustiikka, vaimennusta lisää, jotta olisi keskustelulle mahdollisuus
- Kansainvälinen ruokaviikko oli mukavaa vaihtelua, niitä voisi olla silloin tällöin
- Kansainvälinen ruokaviikko oli hienosti toteutettu kokonaisuus!

5.15 Yhteenveto kyselyn tuloksista

Kaiken kaikkiaan kyselyn tuloksista voidaan nähdä, että asiakkaat, sekä oppilaat että opettajat, ovat pääasiassa tyytyväisiä kouluruokailuun kokonaisuutena. Henkilökunnan palvelualltiuteen ja palvelun laatuun oltiin erittäin tyytyväisiä molemmissa kohderyhmissä. Tämä onkin todella hyvä asia, koska teoriassa on osoitettu, että asiakas-

palvelun tärkeys ollaan vasta pikkuhiljaa ymmärtämässä myös kouluruokailuun oleellisesti liittyvänä osana. Asiakaspalvelun tärkeyttä ei voida kuitenkaan liikaa korostaa ja pienenä kehitysideana voisi olla esimerkiksi keittiöhenkilökunnan suurempi osallistuminen ruokailuun keittiön ulkopuolella. Käytännössä asia voi olla hankala toteuttaa kiireen vuoksi, mutta esimerkiksi erilaiset teemapäivät voisivat olla ratkaisu tähän. Tällöin keittiöhenkilökunta voisi olla ruokailijoiden käytettävissä ruokaan ja ravitsemukseen liittyvien neuvojen ja vinkkien antamisessa tai he voisivat opastaa oikeanlaisen aterian koostamisessa.

Salaatin syöminen osoittautui olevan hyvällä tasolla sekä oppilaiden, että opettajien keskuudessa. Tässä voisi lisäarvoa antaa vielä eri kasvien ja vihannesten omina osinaan tarjolle laitto, jolloin ruokailija voi itse koostaa salaatin omien makumielymystensä mukaan (esimerkiksi osa oppilaista ei halunnut porkkanaa osaksi ruokia ja yksi opettajista mainitsi paprikan tässä yhteydessä). Suosikkiruoka oli oppilaiden mielestä spagetti ja jauhelihakastike ja opettajien mieleisin ruoka oli uunimakkara perunamuusilla. Yhtenä kouluruokailun positiivisen imagon edistäjänä on teoriassa esitetty suosikkiruokaviikkoa, eli yhtenä kokonaisena viikkona on tarjolla mahdollisuuksien mukaan oppilaiden lempiruokia. Punkalaitumella tätä onkin jo toteutettu alakouluissa vuosittain järjestettävällä suosikkiruokaviikolla.

Maksullinen välipala koettiin oppilaiden keskuudessa hyväksi. Opettajat puolestaan eivät olleet varmoja kannastaan, mutta tämä selittynee heidän osallistumattomuudella. Oppilaiden ajatukset välipalasta olivat ”kallista” ja ”liian vähän ruokaa tarjolla, aina samaa”, joten näihin asioihin olisi hyvä kiinnittää huomiota. Kysyin omilta lapsiltani heidän mielipidettään maksullisesta välipalasta, koska heidän koulussaan sitä ei ole lainkaan tarjolla. Kaikki kolme (6-luokkalainen, 5-luokkalainen ja 1-luokkalainen) söisivät mielellään välipalaa koulussa, jos siihen olisi mahdollisuus. Näin vanhemman näkökulmasta pidän maksullista välipalatarjoilua myös erittäin hyvänä asiana.

Ruokailutilaa pidettiin opettajien mielestä viihtyisänä, oppilailla ei ollut selkeää kantaa asiaan. Suurimmat negatiiviset palautteet keräsivät molemmissa kohderyhmissä ruokailutilan meluisuus ja ankeus. Tähän asiaan on Punkalaitumella alakouluissa ruokasalissa jo panostettu oppilaiden tekemillä maalauksilla. Tilaan voisi lisätä myös

tekstiilejä kaikumisen ehkäisemiseksi ja oppilaiden luovuutta sekä ideointia käyttää viihtyvyyden parantamiseksi. Ruokailutilanne koettiin pääasiassa hyväksi. Negatiivisina asioina nähtiin jälleen melu ja opettajien vastauksissa esiin nousi myös kiire. Kehitysajatuksena ruokailutilanteen mukavuuden parantamiseksi voisi esittää ruokailun porrastamisen, mikäli se on resurssien puitteissa mahdollista. Ruokailun valvonnassa oli kyselyn mukaan parannettavaa. Oppilaat kokivat, että valvontaa on liian vähän, eikä jatkuvaan meluamiseen puututa tarpeeksi jäməkästi. Opettajien kanta asiaan oli hiukan positiivisempi ja valvonta koettiin käytössä olevien resurssien puitteissa parhaan mukaan toteutetuksi. Ruoan laatu oli sekä oppilaiden, että opettajien mielestä hyvä eikä suurempia negatiivisia asioita noussut esiin. Samoin ruoan riittävyyteen oltiin erittäin tyytyväisiä. Ruoan jakelupistettä pidettiin hyvin toimivana, kuten myös astioiden palautuspistettä sekä jätteenkeräystä.

6 KUNTAPALVELUT VUONNA 2014

Vuonna 2014 on kuntasektorilla menossa massiivinen rakenteiden ja palveluiden muutos. Osan muutoksista on määrä astua voimaan vuoden 2014 aikana, osan vuoden 2015 alusta ja osassa uudistuksia on lisäksi suunniteltu siirtymäaika kunnallista-loudellisista syistä sekä muutostilanteen tasapainottamiseksi.

6.1 Kuntaudistus

Aikataulullisesti kuntauudistus on määritelty etenemään siten, että vuonna 2013 on kunnissa tehty kuntajakoselvityksiä, vuonna 2014 on tarkoitus valmistella uusia kuntia ja tehdä yhdistymispäätöksiä ja vuosina 2015 – 2017 olisi tarkoitus muodostaa uusia kuntia. Kuntaudistuksen tavoitteena on elinvoimainen kuntarakenne, jonka ydin on vahva peruskunta. Hallitusohjelman mukaan vahva peruskunta on sellainen, joka on riittävän suuri vastatakseen itsenäisesti peruspalvelujen järjestämisestä, lukuun ottamatta vaativaa erikoissairaanhoitoa ja vaativia sosiaalihuollon palveluja. Keskeisiä osa-alueita kuntauudistuksessa ovat rakennelaki, joka ohjaa kuntarakennetta, valtionosuus- ja rahoitusjärjestelmän uudistus, kuntalain uudistaminen kokonai-

suudessaan, metropoliratkaisu sekä sosiaali- ja terveydenhuollon järjestämislaki. Myös kuntien tehtäväkenttää arvioidaan kuntauudistuskokonaisuuden yhteydessä. (Valtiovarainministeriön www-sivut 2014.)

6.2 Kuntarakenne- ja kuntalain uudistukset

Kuntarakennelaki on astunut voimaan 1.7.2013. Rakennelakiin tehtiin muutoksia kuntien yhdistymisen taloudellista tukea koskeviin säädöksiin ja kielilakia muutettiin osittain. Lakiin tehtiin myös lisäyksiä kuntien selvitysvelvollisuuden, selvityspen- teiden ja niistä poikkeamisen säännöksiin. Heti lain tultua voimaan alkoi myös kunti- en selvitysvelvollisuus kuntien yhdistymisestä. Rakennelakiin kirjattuja selvityspe- rusteita on kolme: palvelujen edellyttämä väestöpohja, yhdyskuntarakenne – työ- paikkaomavaraisuus – työssäkäynti ja kunnan taloudellinen tilanne. 30.11.2013 men- nessä kuntien on tullut ilmoittaa, minkä kunnan tai kuntien kanssa on tarkoitus selvit- tää yhdistymistä. Lausuntojen perusteella valtioneuvosto on loppuvuonna 2013 arvi- oinut kuntauudistuksen etenemistä. Hallitus on syksyllä 2013 päättänyt rakennepo- liittisesta ohjelmasta, jonka perusteella on tehty esitys kuntarakennelain täydentämi- sestä. Rakennelain täydentämisen tarkoituksena on kaupunkialueiden yhdyskuntara- kenteen eheyden turvaaminen, alueiden elinvoimaisuuden kehittäminen ja palvelujen järjestäminen tehokkaasti. Syksyllä tehdyn rakennepoliittisen linjauksen perusteella on hallitus valmistellut luonnosta esitykseksi kuntarakennelain muuttamisesta. Halli- tuksen esitys on keväällä 2014 lausuntokierroksella ja lausuntoaika päättyy 31.3.2014. Täydennetyn kuntarakennelain on määrä astua voimaan 1.7.2014. Uudis- tetun kuntalain on puolestaan määrä astua voimaan 1.1.2015 ja sen on tarkoitus olla edelleen yleislaki, joka ohjaa kuntien hallintoa, päätöksentekoa ja taloutta. Kuntalain uudistuksen tavoitteena on erityislainsäädännön tarpeen vähentäminen. (Valtiova- rainministeriön www-sivut 2014.)

6.3 Valtionosuusjärjestelmä ja -uudistus

Valtionosuudet ovat osa kuntien tuloista. Valtionosuusjärjestelmän on tarkoitus tasa- ta eri kuntien tuloeroja ja mahdollistaa palvelujen järjestäminen tasavertaisesti kansa- laisille asuinpaikasta riippumatta. Valtionosuusjärjestelmään Suomessa kuuluu ra-

kenteellisesti kaksi osaa: kustannus- ja tarve-erojen tasaus sekä tulopohjan tasaus. Nimensä mukaisesti tulopohjan tasaus perustuu kunnan verotuloihin. Kustannus- ja tarve-erojen tasauksessa on laskentaperusteena erilaiset olosuhdetekijät asukasmäärän ja ikärakenteen lisäksi. Valtionosuus määräytyy siis laskennallisesti ja se maksetaan kunnalle hakemuksetta, säännöllisin kuukausierin. Lisäksi valtionosuusrahoitus koostuu kahdesta lakisääteisestä hallinnollisesta osasta: kunnan peruspalvelujen valtionosuudesta, jota valtiovarainministeriö hallinnoi (laki kunnan peruspalvelujen valtionosuudesta 1704/2009) sekä opetus- ja kulttuuritoimen valtionosuudesta, jota hallinnoi opetus- ja kulttuuriministeriö (laki opetus- ja kulttuuritoimen rahoituksesta 1705/2009). Valtionosuudet eivät ole korvamerkittyä rahaa, vaan kunnat voivat itse päättää mihin palveluihin ne käyttävät. (Valtiovarainministeriön www-sivut 2014.)

Uuden valtionosuusjärjestelmän on määrä astua voimaan 1.1.2015. Keväällä 2014 on myös valtionosuusuudistukseen liittyvä hallituksen esitysluonnos lausuntokierroksella kunnissa ja vastauksia odotetaan 4.4.2014 mennessä. Lausuntokierroksella ovat mukana alustavat kuntakohtaiset koelaskelmat sekä niissä käytetyt kriteerit ja kommentteja odotetaan muun muassa laskentaperusteisiin, käytettyihin kriteereihin sekä valtionosuusuudistukseen liittyvään siirtymäaikaan. Laskelmat valtionosuusuudistuksen aiheuttamista vaikutuksista ovat kuntien käytettävissä lausuntokierroksen aikana. Vaikka uudistettu valtionosuusjärjestelmä astuu voimaan 1.1.2015, on siihen suunniteltu viiden vuoden siirtymäaika muutoksen ja kuntien talouden tasoittamiseksi. Uudistuksen tarkoitus on selkeyttää ja vahvistaa järjestelmää tasapuolisten peruspalvelujen järjestämiseksi kunnissa eri puolilla Suomea. Järjestelmä perustuu uudistuksen jälkeen edelleen pääosin kunnan asukkaiden ikärakenteeseen ja sairastavuuteen. Järjestelmä muuttuu painotukseltaan kustannusten tasauksesta tulojen tasaukseen ja sitä on tarkoitus yksinkertaistaa laskentakriteerejä vähentämällä sekä päällekkäisyyksiä poistamalla. Valtionosuudet muodostavat kuntien tulopohjasta keskimäärin 29 % kunnan koko verorahoituksesta (verotulot + valtionosuudet) ja 22 % kunnan kaikista käyttötuloista, kun lasketaan yhteen verotulot, valtionosuudet ja toimintatuotot. (Valtiovarainministeriön www-sivut 2014.)

6.4 Metropoliratkaisu

Metropolipolitiikka koskee pääkaupunkiseutua ja Uudenmaan lääniä. Metropolialueella tarkoitetaan suurkaupunkiseutua ja sen ympäryskuntia, joka on elinkeinorakenteeltaan, yhteyksiltään ja kulttuuritarjonnaltaan monipuolinen alue. Helsingin metropolialueeseen luokitellaan tavallisesti kuuluvaksi Helsinki, Vantaa, Espoo ja Kauniainen sekä 10 kehyskuntaa: Hyvinkää, Järvenpää, Kerava, Kirkkonummi, Mäntsälä, Nurmijärvi, Pornainen, Sipoo, Tuusula ja Vihti. Alue voidaan kuitenkin luokitella esimerkiksi pendelöinnin (työssäkäynnin) perusteella kahdella eri tavalla, jossa tiukemmin rajattu metropolialue ulottuu 70 – 80 kilometrin etäisyydelle ja väljemmin rajattu ulottuu noin 120 kilometrin etäisyydelle metropolin keskuksesta. Näin luokiteltuna metropolialueeseen kuuluu huomattavasti laajempi kuntakokonaisuus, joka osittain koskee myös Kanta-Hämeen sekä Päijät-Hämeen alueita. Metropolipolitiikkaan liittyy olennaisesti myös metropolihallinto, jonka päättävänä elimenä tulisi toimimaan vaaleilla valittu valtuusto. Metropolihallintoa ja metropolilakia varten on perustettu työryhmä, jonka toimintakausi päättyy 15.9.2014. Metropoliratkaisu on oma erillinen osa kuntauudistusta ja metropolialueella käynnistetään erityinen valtion kuntajakoselvitys. Keväällä 2014 on metropolialueesta tehty kilpailukykyanalyysi ja järjestetty metropolihallintoa koskevan lainsäädännön valmistelusta teemaseminaari. Metropoliratkaisu etenee kuntarakennemuutoksen rinnalla yhteistyössä alueen kuntien kanssa. (Valtiovarainministeriön www-sivut 2014.)

6.5 Sosiaali- ja terveystalvelujen rakenneuudistus

Osa kuntauudistusta on myös sosiaali- ja terveystalvelujen järjestämislaki. Lakiesitys on keväällä 2014 lausuntokierroksella kunnissa ja kuntien vastauksia odotetaan 13.3.2014 mennessä. Eduskunnan on tarkoitus käsitellä sosiaali- ja terveystalvelulakia keväällä 2014. Kuten kuntauudistus kokonaisuudessaan, niin myös sosiaali- ja terveydenhuollon uudistuksen perustana ovat vahvat peruskunnat, joiden vastuulla sosiaali- ja terveystalvelujen rahoitus sekä järjestäminen ovat. Vahvojen peruskuntien katsotaan muodostuvan luontaisten työssäkäynti- ja asiointialueiden perusteella. Lähipalvelut on tarkoitus turvata uudessa järjestämislaissa ja kuntalaisten, talvelujen käyttäjien vaikutusmahdollisuudet säilyvät nykyisellään vallan pysyessä kuntapäätä-

jillä. Sote – alueiden on määrä aloittaa toimintansa viimeistään 1.1.2017. (Valtiovainministeriön www-sivut 2014.)

6.6 Kuntien tehtävät ja niiden arviointi

Kuntien tehtäviä ja niiden arviointia varten on perustettu työryhmä, jonka selvityksille on määräaika 30.5.2014. Tavoitteena on vähentää kuntien tehtävien ja vastuiden määrää sekä määrittellä uusien kuntien tehtäväkenttä ja uudistustarpeet niihin liittyen. Samassa yhteydessä on tarkoitus selvittää tehtävien uusjakoa valtion ja kuntien välillä. Työryhmän selvitystyö on kaksivaiheinen, josta ensimmäinen vaihe on toteutettu vuonna 2013. Ensimmäisessä vaiheessa on kartoitettu kuntien tehtäviä sekä selvitetty kustannus- ja vaikutusarviointien kehittämistä. Toisessa vaiheessa selvitetään kunta-tuottavuutta ja tuloksellisuutta sekä kestävän tuottavuuden mittaamista. Lisäksi arvioidaan uusien kuntien tehtävät, jotka ovat kuntauudistuksen kautta luotuja. Toisen vaiheen selvitysten määräaika on sama kuin työryhmän määräaika 30.5.2014. Työryhmän selvitykset perustuvat ja hyödyntävät hyväksi koettuja käytäntöjä, jotka edistävät kuntapalvelujen kustannusten ja laadun vertailua sekä luovat läpinäkyvyyttä. Kuntien tehtävistä on syksyllä 2013 järjestetty kysely kuntalaisille, kuntapäätäjille ja viranhaltijoille. Kyselyssä tiedusteltiin kohderyhmän ideoita ja ajatuksia siitä, mitä kuntien tehtäviä voitaisiin vähentää sekä mitkä tehtävät kunnilla tulisi olla. (Valtiovainministeriön www-sivut 2014.)

7 YHTEENVETO

Idea tämän opinnäytetyön tekemiseen lähti vuonna 2013 silloisen työnantajani, Pungalaitumen kunnan, tarpeesta tehdä tutkimus kouluruokailua koskien. Tavoitteena oli saada ajankohtaista tietoa ruokapalveluiden toimivuudesta kouluruokailussa asiakkaan näkökulmasta. Koin myös itse tämän aiheen mielenkiintoisena, koska minulla on aiempaa koulutustaustaa keittiöalalta ja perheeseeni kuuluu kolme alakouluikäistä lasta. Eli myös äitinä on ollut erittäin mielenkiintoista tehdä tätä työtä ja päästä nä-

kemään lasten ajatuksia kouluruoasta. Lasten kotoa saamaa asennekasvatusta ja ruokailukulttuuria ei voi väheksyä, sillä on valtava merkitys myös koululounaan kannalta. Toisaalta kaikkeen ei ehkä sittenkään voi edes vanhempana vaikuttaa, etenkin siinä vaiheessa, kun lapsesta alkaa kasvaa murrosikäinen nuori. Uskon kuitenkin, että sillä miten kouluruokalassa henkilökunta suhtautuu lapsiin ja nuoriin, on kotoa saadun mallin lisäksi suuri vaikutus siihen, että lapsi syö edes jotakin eikä suuntaa lähimmälle kioskille. Terveys-suosituksia noudattava ravinto on hyvinvoinnin kannalta erittäin tärkeää jokaiselle. Ja tähän oletettavasti meillä kaikilla aikuisilla on pyrkimys; että jälkikasvustamme kasvaa mahdollisimman terveitä ja hyvinvoivia aikuisia. Siihen voidaan päästä kouluruokailussa kärsivällisellä ohjauksella, positiivisella palvelulla ja miellyttävän ruokailutilanteen luomisella.

Kouluruokailu on osa koulujen opetussuunnitelmaa ja koulujen rehtoreilla on viime kädessä valta päättää oman koulunsa kouluruokailun järjestämisestä. Lainsäädäntö ohjaa kouluruokailua ja Suomi olikin ensimmäinen maa, joka säätöi kouluruokailusta lailla. Lisäksi kouluruokailu on osa koulujen oppilashuollon työtä ja tähän liittyen on myös uudistettu oppilas- ja opiskelijahuoltolaki tulossa voimaan 1.8.2014. Toimiva oppilashuolto pyrkii edistämään koululaisten ja opiskelijoiden kokonaisvaltaista hyvinvointia. Sen lisäksi jokaisella koulun aikuisella, ei vain keittiöhenkilökunnalla tai opettajilla, on velvollisuus ohjata oppilaita ruokailuun ja ravitsemukseen liittyvissä asioissa.

Kouluruokailun historiassa asiakaspalvelua ei ole nähty oleellisena osana ruokailutapahtumaa. Tavoitteena on ollut lähinnä toiminnan tehokkuus niin, että ruokailu on viety läpi mahdollisimman nopeasti. Toiminta on ollut hyvin kaavamaisista ja tuotantokeskeistä. Nykyisin on ymmärretty, että kaikkeen palvelutoimintaan, myös julkiseen palveluun, kuuluu hyvä asiakaspalvelu ja asiakaslähtöisyys. Kouluruokailu ei tee poikkeusta tähän ja tärkeää onkin positiivisuus ja palveluasenne, riippumatta siitä, onko tiskin toisella puolella lapsi vai aikuinen. Kouluruokailu on palvelutapahtuma, johon liittyy vuorovaikutus asiakkaan kanssa. Koululaisen huomioonottamisella vaikutetaan hänen asenteeseensa ja positiiviseen mielikuvaan ruokailusta. Sitra on kehittänyt asiakaslähtöisen kouluruokailun kehittämismallin juuri tätä näkökulmaa ajatellen. Kehittämismallin tavoitteena on monipuolinen kouluruokailun palvelukokonaisuus. Samaan yhteyteen Sitra on myös tehnyt kouluruokailun kehittämissuosi-

tukset, joita kouluissa toivottavasti pitkälti noudatetaan. Ainakin Punkalaitumella nämä on pyritty ottamaan huomioon mahdollisuuksien mukaan.

Kouluruokakyselyn tuloksia voidaan pitää suppean otannan vuoksi enemmänkin suuntaa-antavana. Jatkotutkimuksena voisikin olla laajemmalla otannalla toteutettu kysely, joka kohdennettaisiin kaikkiin koulujen aikuisiin asiakkaisiin (opettajat, rehtorit, talonmiehet, kunnantalon työntekijät jne.). Lisäksi voisi myös miettiä jonkinlaisen teemahaastattelun toteuttamista ruokapalveluhenkilöstölle, näin saataisiin heidänkin näkökulmansa kuuluviin. Oppilaiden osalta otanta oli myös ehkä hiukan suppea, mutta kun testasin kyselyä omilla lapsillani, niin ekaluokkalainen ei vielä osaa kysymyksiin oikein vastata. Kohderyhmänä voisi siis siten olla esimerkiksi 3. – 6. luokkalaiset. Mielenkiintoista voisi olla myös teettää kyselytutkimus myöhemmin näille samoille oppilaille yläasteikäisinä. Näin saatava tieto olisi ikään kuin jatkumotälle kyselylle ja esimerkiksi asenteiden mahdollinen muuttuminen voitaisiin saada esille.

Punkalaitumen ruokapalveluille tästä kyselystä on kuitenkin saatavissa hyvää ja tärkeää tietoa, kuten esimerkiksi suosikkiruokat ja ”inhokki”ruokat. Vastauksissa on lisäksi asiakaspalvelun kehittämisen kannalta hyvää tietoa, joka kannattaa ottaa jatkossa huomioon toimintaa suunnitellessa. Pääasiassa kuitenkin henkilöstöä pidetään ystävällisinä, joskin kiireisinä. Aikuisten keskuudessa kansainvälinen ruokaviikko oli pidetty ja vastaavia teemaviikkoja kannattaa myös jatkossa toteuttaa. Myös oppilaiden osallistumismahdollisuuksia voisi vielä lisätä ja vaikkapa toteuttaa oppilaiden toiveruokaviikon resurssien mukaan. Malliaterian voisi joku oppilaista vuorollaan koostaa ja aterian ruoka-arvotiedot voisi laittaa näkyville lautasen vierelle. Hiilihydraattien osuutta ateriasa oli oppilaiden vastauksissa toivottu näkyviin. Ruokailutilan meluisuutta valitteli moni oppilas ja opettaja, joten ruokailutilanteen rauhoittamiseen ja valvonnan lisäämiseen olisi hyvä panostaa lisää. Useassa vastauksessa oli mainittu, ettei ruokailua valvota riittävästi eikä meluamiseen puututa kunnolla. Nokialla on ainakin Koskenmäen koulussa käytössä kaksi kertaa viikossa (maanantaisin ja perjantaisin) niin sanottu hiljainen ruokailu, jolloin oppilaiden on oltava hiljaa heti kun he astuvat ruokasaliin. Rikkeestä seuraa koko luokalle rangaistus, joka on jälki-istuntoa 15 minuuttia koulun jälkeen ja viestiä asiasta lähetetään Wilman kautta koteihin. Viestin lähetys on luokanvalvojan vastuulla, koska opettajat ruokailevat omi-

en luokkiensa kanssa ja hoitavat näin ollen laissakin säädettyä ruokailun ohjausta sekä valvontaa. Tyttäreni sanoi tästä opettajien valvonnasta, että ”ärsyttää, kun opettaja tuijottaa ruokailua ja laittaa ottamaan lisää salaattia tms”. Vanhempana pidän tätä erittäin hyvänä asiana, joskin esimurrosikäisten nuorten ollessa kyseessä, aiheuttaa usein erilaisiin asioihin määrääminen ja ”pakottaminen” todennäköisesti nuorena vastarintaa. Kapinointi kuuluu osaltaan ikäkauden kehitykseen ja saattaa olla, että nuorten mieliin jää kuitenkin tiedonmurusia terveellisestä syömisestä ja he toteuttavat sitä sitten vanhempina.

Kuntapalveluissa on odotettavissa edelleen tiukentuvaa menojen tarkkailua ja rakenteiden myllerrystä. Vaikka osa uudistuksista on jo tullut voimaan tai tänä vuonna tulossa voimaan, vienee vielä pitkään, ennen kuin asioista saadaan toimivia ja selkeitä. Ja ehtiikö ennen sitä jo alkaa uusi uudistusten aikakausi, se jää nähtäväksi.

LÄHTEET

Ammattikeittiöosaajat ry. Herkkuammatti.fi. 2014. Viitattu 15.4.2014.
www.herkkuammatti.fi

Ammattikeittiöosaajat ry. Kouluruokadiplomi. 2014. Viitattu 5.4.2014.
<http://www.kouluruokadiplomi.fi/>

Kiertolan koulun www-sivut. 2014. Viitattu 9.2.2014.
http://web.satuoy.fi/punkalaidun_kiertola/

Korhonen S.&Merisalo M. 2008. Toimiva kunta. Helsinki: FCG Efeko Oy.

Lintukangas, S., Manninen, M., Mikkola-Montonen, A., Palojoki, P., Partanen, M. & Partanen, R. 2007. Kouluruokailun käsikirja – Laatuevättä koulutyöhön. Helsinki: Opetushallitus.

Lintukangas, S., Palojoki P. 2014. Kouluruokailu – kasvatusta, makuja ja vastuullista yhteistyötä. Viitattu 15.4.2014. www.herkkuammatti.fi

Niemelä T. 2014. Palvelupäällikkö ruoka- ja puhtaanapitopalvelut Punkalaitumen kunta. Henkilökohtainen tiedonanto 4.11.2013.

Opetushallituksen verkkopalvelu opettajille. 2014. Viitattu 9.3.2014. www.edu.fi

Opetushallituksen www-sivut. 2014. Viitattu 9.3.2014. www.oph.fi

Oppilas- ja opiskelijahuoltolaki 30.12.2013/1287 muutoksineen

Perusopetuslaki 21.8.1998/628 muutoksineen

Punkalaitumen kunnan www-sivut. 2014. Viitattu 5.3.2013. www.punkalaidun.fi

Sosiaali- ja terveysministeriön www-sivut. 2014. Sosiaali- ja terveysministeriön selvityksiä 2010:11. Viitattu 7.4.2014.
http://www.herkkuammatti.fi/pdf/SELV1011_Joukkoruokailu%5B1%5D.pdf

Tikkanen, I. 2008. Asiakaslähtöisen, kokonaisvaltaisen kouluruokailumallin kehittäminen. Koululaisten, vanhempien, opettajien, kouluterveydenhoitajien ja keittiöhenkilö-kunnan näkemyksiä. Loppuraportti. Sitra. Viitattu 4.4.2014.
<http://www.sitra.fi/julkaisut/muut/kouluruokailu.pdf>

Valtiovarainministeriön www-sivut. 2014. Viitattu 10.3.2014. www.vm.fi

Oppilaiden kyselylomake:

1. **Sukupuoli: poika/tyttö**
2. **Luokka-aste, jolla olet tällä hetkellä: 3-luokka/5-luokka**
3. Oletko tyytyväinen kouluruokaan: 5 :-D 4 ☺ 3 ☹ 2 ☹ 1 D-:
Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.
4. Henkilökunta palvelee ja on ystävällistä 5 :-D 4 ☺ 3 ☹ 2 ☹ 1 D-:
Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.
5. Miten usein syöt salaattia/vihanneksia koululounaalla: 5 krt viikossa/3-4 krt viikossa/1-2 krt viikossa/en lainkaan, miksi?
6. Mitkä ruuat ovat suosikkejasi? (Kerro maks. 3 ruokaa)
7. Mistä ruoista et pidä? (Maks. 3 ruokaa)
8. Mitä olet mieltä koulussa tarjottavasta maksullisesta välipalasta? 5 :-D 4 ☺ 3 ☹ 2 ☹ 1 D-: Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.
9. Miten viihtyisänä pidät ruokailutilaa? 5 :-D 4 ☺ 3 ☹ 2 ☹ 1 D-:
Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.
10. Koen ruokailutilanteen mukavaksi 5 :-D 4 ☺ 3 ☹ 2 ☹ 1 D-:
Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.
11. Ruokailun valvonta ja rauhallisuus 5 :-D 4 ☺ 3 ☹ 2 ☹ 1 D-:
Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.
12. Ruoan laatu (maistuu hyvältä, on monipuolista, näyttää hyvältä ja on lämmin) 5 :-D 4 ☺ 3 ☹ 2 ☹ 1 D-:
Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.
13. Ruokaa on riittävästi tarjolla 5 :-D 4 ☺ 3 ☹ 2 ☹ 1 D-:
Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.

14. Ruoan jakelupiste on toimiva 5 :-D 4 😊 3 😐 2 ☹️ 1 D-:

Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.

15. Astioiden palautuspiste ja jätteenkeräys toimii hyvin 5 :-D 4 😊 3 😐 2 ☹️ 1 D-:

Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.

16. Kehitysideat, risut ja ruusut

Opettajien kyselylomake:

1. Sukupuoli: mies/nainen

2. Oletko tyytyväinen kouluruokaan: 5 :-D 4 ☺ 3 ☹ 2 ☹ 1 D-:

Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.

3. Henkilökunta palvelee ja on ystävällistä 5 :-D 4 ☺ 3 ☹ 2 ☹ 1 D-:

Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.

4. Miten usein syöt salaattia/vihanneksia koululounaalla: 5 krt viikossa/3-4 krt viikossa/1-2 krt viikossa/en lainkaan, miksi?

5. Mitkä ruuat ovat suosikkejasi? (Kerro maks. 3 ruokaa)

6. Mistä ruoista et pidä? (Maks. 3 ruokaa)

7. Mitä olet mieltä koulussa tarjottavasta maksullisesta välipalasta? 5 :-D 4 ☺ 3 ☹ 2 ☹ 1 D-: Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.

8. Miten viihtyisänä pidät ruokailutilaa? 5 :-D 4 ☺ 3 ☹ 2 ☹ 1 D-:

Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.

9. Koen ruokailutilanteen mukavaksi 5 :-D 4 ☺ 3 ☹ 2 ☹ 1 D-:

Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.

10. Ruokailun valvonta ja rauhallisuus 5 :-D 4 ☺ 3 ☹ 2 ☹ 1 D-:

Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.

11. Ruoan laatu (maistuu hyvältä, on monipuolista, näyttää hyvältä ja on lämmin-tä) 5 :-D 4 ☺ 3 ☹ 2 ☹ 1 D-:

Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.

12. Ruokaa on riittävästi tarjolla 5 :-D 4 ☺ 3 ☹ 2 ☹ 1 D-:

Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.

13. Ruoan jakelupiste on toimiva 5 :-D 4 ☺ 3 ☹ 2 ☹ 1 D-:

Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.

14. Astioiden palautuspiste ja jätteenkeräys toimii hyvin 5 :-D 4 😊 3 😐 2 ☹️ 1 D-:

Mikäli annoit arvosanan 1 tai 2, kertoisitko tarkemmin, mihin asiaan erityisesti toivot parannusta.

15. Kehitysideat, risut ja ruusut