

Kouluruokailun järjestäminen pandemian aiheuttamassa poikkeustilanteessa

Pia Saari

Jenni Vuorela-Mattila

OPINNÄYTETYÖ

Marraskuu 2020

Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palveluliiketoiminnan tutkinto-ohjelma

SAARI, PIA & VUORELA-MATTILA JENNI:

Kouluruokailun järjestäminen etäruokailuun pandemian aiheuttamassa poikkeustilanteessa

Opinnäytetyö 52 sivua, joista liitteitä 10 sivua
Marraskuu 2020

Tämän opinnäytetyön aihe löytyi helposti vallitsevan Koronapandemian ja siitä johtuvien poikkeusjärjestelyjen vuoksi. Lisäksi tutkimusta pandemian aiheuttamasta etäruokajärjestelyistä ei ole aiemmin tutkittu. Opinnäytetyön tarkoituksena oli suunnitella Nokian kaupungille pandemian aikainen etäateriamalli oppilaille, mikäli etäopetukseen joudutaan siirtymään. Tutkimukset toteutettiin kvalitatiivisena tutkimuksena kahdella kyselyllä, neljällä haastattelulla sekä visualisoimalla neljä eri ateriapakkausvaihtoehtoa. Kyselyt toteutettiin Google Forms- aineistonkeruupohjaa käyttäen sekä haastattelut toteutettiin puhelimitse.

Tutkimusten tulokset kertovat, ettei suomessa tällä hetkellä ole olemassa lainkaan minkäänlaista yhtenäistä tapaa toimia etäruokailujen järjestämisessä, mikäli joudumme vielä Koronapandemian tai muun vastaavan poikkeustilan vuoksi sulkemaan osittain tai kokonaan kuntiemme oppilaitoksia

Koska kuntien ruokapalveluiden tuottajat ovat rakenteeltaan hyvin erilaisia ja ateriamäärät vaihtelivat muutamasta sadasta useisiin tuhansiin päiväannoksiin, ei ole järkevää yrittää saada kaikkia toimimaan samalla kaavalla. Saimme kuitenkin paljon uusia näkökulmia malliin, kuinka Nokian kaupungin etäkouluateriat toteutetaan. Ajatuksemme on, että tehdystä Nokian kaupungin suunnitelmasta pystyvät myös muut kunnat muokkaamaan omiin tarpeisiinsa sopivan etäateriamallin.

Asiasanat: kouluruokailu, etäruokailu, etäkoulu, poikkeusolot, pandemia

ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Hospitality Management

SAARI PIA & VUORELA-MATTILA JENNI:
Organizing Remote School Meals in Exceptional Situation Caused by Pandemic

Bachelor's thesis 52 pages, appendices 10 pages
November 2020

The topic for the thesis was selected due to the ongoing Covid-19 pandemic and exceptional measures it had required. In addition, there were no studies previously about remote meal arrangements during pandemic. The purpose of the thesis was to design remote meal models for students in a pandemic situation in case there is a need for remote education in the city of Nokia. The study was performed as a qualitative study with two inquiries, four interviews and by visualizing four different meal pack options. Inquiries were done using Google Forms and interviews on the phone.

According to the results of the study, there is no common way in Finland to organize remote meals in case it is needed to close educational institutions completely or partially due to the Covid-19 pandemic or another state of emergency.

As food service providers in municipalities are structured very differently and the number of meals to be organized varies from a few hundred to thousands, it is not practical to use the same process everywhere. However, many new perspectives were found to a model how the city of Nokia is organizing remote meals. The study conducted for the city of Nokia can be adapted to serve the needs of other municipalities organizing remote meals.

Key words: school meal, remote meal, remote school, exceptional circumstances, pandemic

SISÄLLYS

1	JOHDANTO	5
2	NOKIAN KAUPUNKI.....	6
	2.1 Nokian kaupungin ruokapalvelut	6
	2.2 Nokian kaupungin ravitsemussuunnitelma	7
3	KOULURUOKAILU	8
	3.1 Kouluruokailun historia.....	8
	3.2 Kouluruokailu tänä päivänä	9
4	POIKKEUSOLOT	12
	4.1 Pandemia.....	13
	4.2 Ennakointi	14
	4.3 Työturvallisuus	15
	4.4 Omavalvonta	16
	4.5 Joukkoruokailun järjestäminen poikkeusoloissa	17
5	JOUKKORUOKAILUN JÄRJESTÄMINEN POIKKEUSOLOISSA NOKIAN KAUPUNGISSA KEVÄÄLLÄ 2020	20
6	TUTKIMUS	26
	6.1 Tutkimusten toteutus.....	26
	6.2 Kysely kuntien ruokapalveluista vastaaville	27
	6.3 Kysely ensimmäisen asteen opiskelijoiden huoltajille	30
	6.4 Haastattelu ruokateollisuuden toimijalle	31
	6.5 Haastattelu kehyskunnan palveluohjaajalle	31
	6.6 Etäaterioiden visuaalisuus	31
	6.7 Tutkimusten yhteenveto	33
	6.8 Nokian etäateriamalli.....	35
7	POHDINTA	38
	LÄHTEET.....	39
	LIITTEET	43
	Liite 1. Työpaikan riskien arviointikaavio.....	43
	Liite 2. Erityisruokavalioilmoitus	46
	Liite 3. Haastattelukysymykset.....	48
	Liite 4. Kysymykset ruokapalveluista vastaaville.....	50
	Liite 5. Kysely ensimmäisen asteen opiskelijoiden huoltajille.....	52

1 JOHDANTO

Meitä kaikkia on valtakunnallisesti kevään 2020 aikana koskettanut maailmanlaajuisesti pandemiaksi noussut Covid-19. Tämän opinnäytetyön tavoitteena on suunnitella etäateriamalli Nokian kaupungin ruokapalveluille koulujen etäopiskeluun siirtymisen vuoksi mahdollisen pandemian aikana.

Tämän opinnäytetyön toimeksiantajana on Nokian kaupungin ruokapalvelut, siellä jouduttiin monen muun kaupungin tavoin heittäytymään lyhyellä varoitusajalla tuottamaan etäopiskelun takia oppilaiden etäaterioita. Tavoitteena on selvittää ja suunnitella sen perusteella, mikä olisi Nokian kaupungille paras tapa tuottaa ateriat tulevaisuudessa, mikäli oppilaiden etäruokailuun jälleen siirrytään. Kuitenkin siten, että valmistus on taloudellista, kustannustehokasta sekä turvallista.

Kouluruoka yleisesti aiheuttaa erilaisia mielipiteitä puolesta ja vastaan. Vaikka kaikkia ei missään nimessä pysty miellyttämään, tavoitteena on pystyä luomaan sellainen malli etäruokailuun, josta mahdollisesti olisi hyötyä ja josta mallia voisivat ottaa muutkin kunnat ja kaupungit.

2 NOKIAN KAUPUNKI

Nokian kaupunki sijaitsee Pirkanmaalla valtateiden 3,11 ja 12 yhtymäkohdassa, joten kaupungista on hyvät kulkuyhteydet kaikkiin suuntiin. Kaupunki on yli tuhat vuotta vanhan Muinais-Pirkkalan aluetta ja alue kuului vuosisatojen ajan vanhaan suur-Pirkkalaan joka vuonna 1922 jakaantui Etelä- ja Pohjois-Pirkkalan kunniksi. Vuonna 1937 Pohjois-Pirkkalasta tuli Kauppala. Nykyisen Nokia-nimen kunta sai vuonna 1938. Kaupunki Nokiasta tuli vuonna 1977. Nykyisin asukkaita kaupungissa on hieman alle 35 000 tuhatta. (Nokian kaupunki 2020.)

Nokia tunnetaan teollisuuskaupunkina ja lähes puolet kaupungin työpaikoista on teollisuusalan paikkoja. Tunnettuja nokialaisia tuotemerkkejä ovat Nokian Renkaat, Nanso ja Molok-syväkeräysjärjestelmät. Myös Nokia-konserni on lähtöisin Nokialta. (Nokian kaupunki 2020.)

2.1 Nokian kaupungin ruokapalvelut

Ruoka- ja siivouspalvelut kuuluvat tilapalveluihin. Tilapalvelupäällikkö on ruoka- ja siivouspalvelupäällikön esimies. Tilapalvelupäällikkö työskentelee talousjohtajan alaisuudessa. Ruoka- ja siivouspalveluiden johtaminen on käytännön tasolla eriytetty lukuun ottamatta Harjuniityn aluetta, jossa palveluesimies johtaa molempia palveluita. Yhdistelmätyötä tehdään muissakin Nokian Kaupungin toimipisteissä, mutta esimiesvastuut ovat jaettu ruokapalveluesimiehen ja siivouspalveluesimiehen kesken. Moniosaaminen tulee lisääntymään Nokian kaupungin ruoka- ja siivouspalveluissa tulevaisuudessa.

Nokian kaupunki työllistää noin 2000 työntekijää, joista ruoka- ja siivouspalveluilla työntekijöitä on 154. Ruokapalveluissa työskentelevät henkilöt jakautuvat siten että, palveluvastaavia on 21, kokkeja 24, ruokapalvelutyöntekijöitä 12, monipalvelutyöntekijöitä 28, Kiertäviä kokin sijaisia on 4 sekä esimiehiä 5, ohjaajia 1 ja toimistosihiteereitä 1. Lisäksi siivouspalveluilla on 46 työntekijää.

Lounaita valmistetaan päivittäin noin 7000 annosta. Ruokaa valmistetaan Harjuniityn tuotantokeittiön lisäksi neljässä valmistuskeittiössä. Harjuniityn tuotantokeittiön osuus valmistettujen annosten määrästä on noin 6000 annosta.

2.2 Nokian kaupungin ravitsemussuunnitelma

Nokian kaupunki on laatinut ravitsemussuunnitelman vuosille 2019-2025. Suunnitelman tavoitteena on lisätä nokialaisten hyvinvointia kunnan työntekijöiden, terveydenhuollon ammattilaisten sekä kaupunkilaisten ravitsemustaitoja vahvistamalla. Suunnitelman lähtökohtana on hyvä arkiaruokailu sekä sitä tukevat valinnat. (Nokian kaupunki 2020.)

Suunnitelmaan on koottu keinoja, jotka mahdollistavat oman arkiympäristön muovaamisen sellaiseksi, että se kannustaa tekemään ruokavalinnoista maistuvia ja terveellisiä. Ravitsemussuunnitelma on tarkoitettu työvälineeksi kuntapäättäjäille, hallinnon kaikkien alojen työntekijöille, kolmannen sektorin järjestötoimijoille sekä välillisesti kaikille kunnan asukkaille. (Nokian kaupunki 2020.)

Ravitsemusterveyden edistämisen suunnitelman laatimisen lähtökohtana on ollut tarve ja halu edistää kuntalaisten terveyttä hyvän ravitsemuksen avulla. Suunnitelmaa päivitetään vuosittain ja toteutumisen tuloksia arvioidaan säännöllisesti. (Nokian kaupunki 2020.)

3 KOULURUOKAILU

Perusopetuslain mukaan oppilaalle on tarjottava maksuton ja täysipainoinen ateria jokaisena työpäivänä, kun oppilas osallistuu opetukseen (Perusopetuslaki 1998/628, 31 § 2 momentti). Aamu- ja iltapäivätoimintaan osallistuvan lapsen oikeuksiin kuuluu saada nauttia välipala. Välipalan hinta voidaan sisällyttää mahdolliseen toimintamaksuun. Lisäksi oppilaalla on oikeus maksuttomaan ateriaan hänen ollessaan työelämää tutustumisjaksolla tai koulun järjestämällä retkipäivällä. Kotona oppivelvollisuuttaan suorittavalla oppilaalla ei kuitenkaan ole subjektiivista oikeutta maksuttomaan ateriaan. (Kouluruokadiplomi n.d.)

Koululounaan ja välipalojen ravitsemuksen laatu- ja tarjoilukriteerit määriteltiin uudelleen tammikuussa 2017. Jokaisen aterian suunnittelun tueksi määriteltiin ruokalista-, ruoka- ja energiaravintoainekohtaiset suositukset. Kouluaterioiden katsotaan olevan ravitsemussuosituksen mukaisia, kun suunnittelussa noudatetaan eri aterian osille annettuja kovaa rasvaa, suolaa, kuituja ja ei lisättyä sokeria koskevia ravitsemuslaadun kriteerejä. Uusi suositus on energiaravintoaineiden osalta aiemmin käytettyä suositusta väljempi. (Ruokavirasto 2020.)

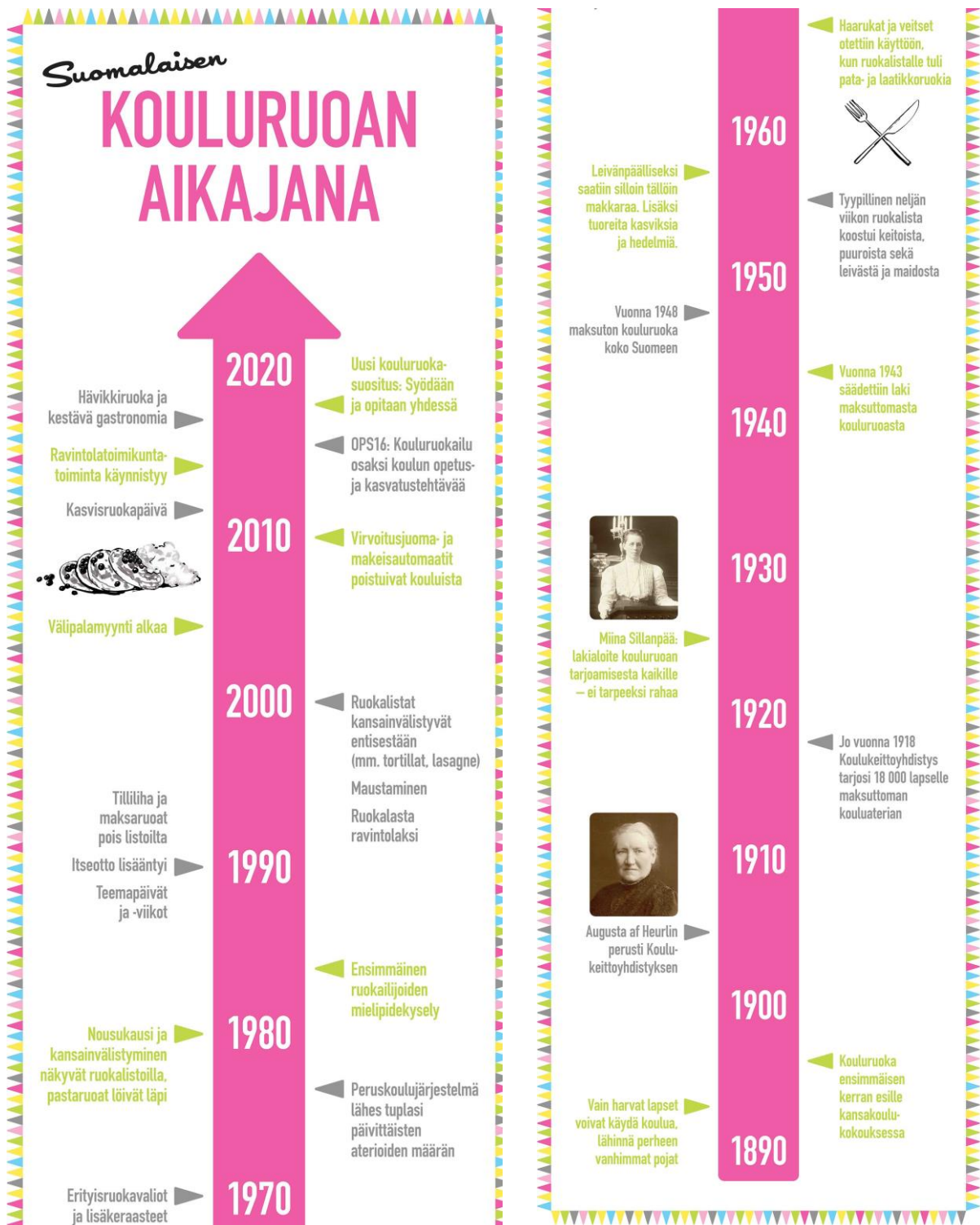
3.1 Kouluruokailun historia

Suomessa kouluruokaa on tarjottu jo yli 70 vuotta. Vuonna 1943 Suomi ensimmäisenä maana maailmassa sääteli lain maksuttoman kouluruoan tarjoamisesta koululaisille. Oppilaat veloitettiin koulun työajan ulkopuolella osallistumaan kohtuulliseen määrään työtä ruokatarvikkeiden kasvattamiseksi ja keräämiseen koulun keittolaa varten. Kansakoulujen opettajat veloitettiin ohjaamaan tämä toiminta. Uuden lain puitteissa oli määritelty viiden vuoden siirtymäaika, jonka aikana oli päästävä siihen, että kaikki kansakoululaiset saavat maksuttoman aterian. Siirtymäajan jälkeen vuotta 1948 pidetään virallisena koululaisille suunnatun maksuttoman kouluruokailun alkamisvuotena. (Opetushallitus 2020.)

Suomalainen taidonnäyte, ilmainen koululounas, on 70 vuodessa kehittynyt köyhäinavusta kansainväliseksi edelläkävijäksi. Aluksi kouluruoaksi oli tarjolla vain lähinnä puuroja ja keittoja. 50-luvulla keittojen ja puurojen rinnalla tarjottiin mahdollisuuksien mukaan tuoreita marjoja ja hedelmiä. 60-luvulla osaksi kouluruokailua otettiin ruoan syöminen haarukalla sekä veitsellä ja leivän päälle oli tarjolla välillä myös makkaraa. 70-luvulla otettiin iso harppaus kouluruokamaailmassa, ruokalistalle tuli sekä risotot että kanaviillokki. Punajuuren rinnalle tuli kaali- ja juuressalaatit. Tällä vuosikymmenellä alettiin myös ymmärtämään erilaisia erityisruokavalioita ja niiden erityistarpeita. 80- ja 90-luvuilla alettiin ottamaan koululaisia mukaan kouluruoan kehittämiseen asiakaskyselyiden muodossa ja erilaiset teemaviikot tulivat osaksi kouluruoka arkea. (Opetushallitus 2020.)

3.2 Kouluruokailu tänä päivänä

Kuten Kouluruoan aikajanasta (kuva 1) voidaan todeta, on 2000-luku muovannut kouluruokailua siihen suuntaan missä se on nyt. Monissa paikoissa kouluista poistettiin välipala- ja limsa-automaatit ja kunnat aloittivat koululounaan lisäksi tarjoamaan maksullista aamu- ja välipalaa oppilaille. Samoihin aikoihin kouluruoan imagoa parannettiin muuttamalla vanhoja nimikkeitä. Ruokala nimi vaihdettiin ravintolaksi ja keittäjistä tuli ruokapalvelutyöntekijöitä. (Elo-säätiö 2020.)



KUVA 1. Kouluruoan aikajana. (Elo-säätiö 2020.)

2010-luvulla uusi opetussuunnitelma (OPS16) muutti kouluruokailun osaksi koulujen opetus- ja kasvatustehtävää. Kestävä gastronomia alkoi näkymään raaka-ainevalinnoissa sekä ruokahävikkikampanjat ja erilaiset kasvisruokat näkyivät koulujen ilmastoviisaissa valinnoissa. (Elo-säätiö 2020.)

Lukuvuosina 2019-2020 15 koulua Järvenpäästä, Kuopiosta, Salosta, Siilinjärveltä ja Sotkamosta oli mukana testaamassa Maistuva koulu -hankkeen mukaista ruokakasvatusmallia. Ruokakasvatuksen osalta ruoka tuodaan osaksi oppitunteja ja koulujen arkea esimerkiksi tuomalla oppilaille tietoa ruoan alkuperästä, ruokakulttuurista sekä ruoan terveellisyydestä ja kestävästä kehityksestä. Oppilaita kannustettiin syömään ja juomaan hyvin muun muassa muokkaamalla koulun kioskin toimintaa tai koulun ruokailutiloja. Ruokakasvatusmallissa oppilaat osallistettiin kouluruokailun tai tapahtumien suunnitteluun. Erilaisia toteutustapoja oli esimerkiksi siirtää kasvikset ruokailulinjaston alkuun, erilaisten teemapäivien järjestäminen sekä aloitettiin aamupuuron tarjoaminen. Koulut saivat itse päättää, kuinka toiminnan toteuttivat. Kokeilu oli lyhyt, vain yhden lukuvuoden mittainen, jota Covid-19 epidemian vuoksi etäkouluun siirtyminen lyhensi entisestään. Hankkeen myötä yhä useampi oppilas söi kaikki lounaan osat. Myös opettajat kokivat saaneensa hankkeesta keinoja ruokakasvatukseen kouluissa. (Yle 2020.)

4 POIKKEUSOLOT

Valmiuslaki määrittelee poikkeusolot suomessa seuraavasti:

- 1) Suomeen kohdistuva aseellinen tai siihen vakavuudeltaan rinnastettava hyökkäys ja sen välitön jälkitila
- 2) Suomeen kohdistuva huomattava aseellisen tai siihen vakavuudeltaan rinnastettavan hyökkäyksen uhka, jonka vaikutusten torjuminen vaatii tämän lain mukaisten toimivaltuuksien välitöntä käyttöön ottamista
- 3) väestön toimeentuloon tai maan talouselämän perusteisiin kohdistuva erityisen vakava tapahtuma tai uhka, jonka seurauksena yhteiskunnan toimivuudelle välttämättömät toiminnot olennaisesti vaarantuvat
- 4) erityisen vakava suuronnettomuus ja sen välitön jälkitila
- 5) vaikutuksiltaan erityisen vakavaa suuronnettomuutta vastaava hyvin laajalle levinnyt vaarallinen tartuntatauti. (Finlex 2012.)

Valmiuslaki velvoittaa valtion viranomaiset, valtion liikelaitokset sekä kunnat varmistamaan lakisääteisten tehtäviensä häiriötön hoitaminen kaikissa olosuhteissa. Normaaliolojen häiriötilanteisiin, suuronnettomuuksiin ja poikkeusoloihin valmistaudutaan valmiussuunnitelmin. Valmiussuunnitelmien tarkoituksena on varmistua, että elintärkeät toiminnot jatkuvat häiriö- ja poikkeusoloissa siten, että ihmisten elinmahdollisuudet yhteiskunnan toimintakyky sekä kansallinen itsenäisyys tulee aina turvattua. (Aluehallintovirasto 2020.)

Päivittäistavarahuolto on normaaliolojen häiriötilanteiden ja poikkeusolojen elintarvikehuoltoa turvaava järjestelmä. Se pyrkii varmistamaan tärkeiden päivittäistavaroiden saatavuuden sekä turvaamaan joukkoruokailut vaikeissakin tilanteissa. Päivittäistavarahuollon toimivuuteen varaudutaan päivittämällä suunnitelmaa, kouluttamalla siihen varattua henkilökuntaa sekä järjestämällä yhteisiä valmiusharjoituksia viranomaisten, henkilökunnan ja

päivittäistavarahuoltoon liittyvien elinkeinoelämän toimijoiden välillä. (Aluehallintovirasto 2020.)

4.1 Pandemia

Maailman terveysjärjestö WHO määrittelee, että pandemia on kyseessä silloin, kun uusi taudinaiheuttaja vaarantaa ihmisten terveyden tarttumalla helposti henkilöstä toiseen ja usein tauti muuntautuu levitessään. Pandemia uhkaa, kun uusi tartuntatauti alkaa leviämään maailmanlaajuisesti. Aiemmat pandemioiden aiheuttamat virukset ovat usein olleet eläininfluenssasiruksista peräisin. Pandemiolla ei ole määritelty minimiä, milloin leviävää tautia voi alkaa kutsua epidemian sijaan pandemiaksi (World Health Organization 2010.)

WHO tekee riskiarviointia kaikista influenssaviruksista, jotka voivat aiheuttaa tartunnan ihmiseen. Arvioinnit päivittyvät, kun virukset tunnistetaan virologisten, epidemiologisten ja kliinisten tutkimusten perusteella. Erilaisten pandemioiden varalle eri maita kehoitetaan tekemään omat kansalliset riskiarvioinnit perustuen paikallisiin olosuhteisiin. Kuitenkin siten, että arvioinneissa on otettu huomioon WHO:n tuottamien maailmanlaajuisen arviointien tiedot. (World Health Organization 2017.)

Koronavirus (SARS-CoV-2) aiheuttaa COVID-19 taudin, joka luetaan niin sanotusti biologisiin vaaratekijöihin. Vaaratekijöitä biologisesti ovat virukset, bakteerit, home- ja hiivasienet sekä loiset. (Työterveyslaitos 2020). Ihmisillä sekä eläimillä todetuista viruksista osa voidaan luokitella koronaviruksien joukkoon. Ihmisille yleisimmät koronavirukset ilmaantuvat ympäri vuoden, erityisesti syksyllä ja talvella. Tavanomaisimmin, näistä aiheutuu hengitystieinfektioita. Kuolemaan johtavia vakavia infektioita ovat useimmiten aiemmin olleet SARS ja MERS virukset. Uusi Koronavirus on SARS-CoV-2 (Työhyvinvointilaitos 2020.) Koronaviruksen tartunta on mahdollista mm. hengitystie-eritteiden, pintojen tai ulosteiden välityksellä. Yleisten koronavirusten itämisaika on noin 2-5 päivää tartunnan saamisesta. Uuden Koronavirustaudin itämisaika on arvioitu kestävän noin neljästä viiteen päivänä tartunnan saamisesta. (Työterveyslaitos 2020).

4.2 Ennakointi

Suomessa varautumisessa (kuvio 1) pyritään reagoinnin sijasta ennakointiin.



KUVIO 1. Varautumisen yleinen prosessi (Turvallisuuskomitea, n.d)

Ennakoinnin suunnittelu edellyttää hiljaisten signaalien havaitsemista sekä erilaisten ennakointimenetelmien, tutkimustiedon, tieto- ja paikkatietoanalyysien sekä innovatiivisen kokeilukulttuurin hyödyntämistä. Lisäksi keskeinen osa varautumisen kehittämistä on palautteiden, auditointien, onnettomuustutkimusten sekä muiden asiantuntija-arviointien hyödyntäminen. Varautumista on kyettävä arvioimaan luotettavasti sekä arviointiprosessin tulee olla osa varautumissuunnittelua. Varautumissuunnittelusta ja siihen liittyvästä yhteistoiminnasta vastaa vastuullinen ja toimivaltainen viranomainen. Varautumisen päämäärä on huolehtia onnettomuuksien ja häiriötilanteiden ehkäisystä sekä valmistautua toimintaan niiden uhatessa tai sattuesssa ja lisäksi suunnitella kuinka tilanteesta toivutaan. (Turvallisuuskomitea n.d.)

Maailman ja toimintaympäristön muuttuessa ennakkoinnin merkitys kasvaa. Ennakointi tarkoittaa tulevaisuuteen kuvattavaa työtä, jonka tarkoituksena on antaa tietoa, ymmärrystä ja vaihtoehtoisia menetelmiä. Hallitus ja yritykset voivat tämän tiedon nojalla tehdä tärkeitä päätöksiä. Olemme suomalaisina hyvässä asemassa kuuluessamme kehittyneimpien maiden joukkoon, joilla on hyvät

kansalliset ennakointijärjestelmät. Ennakointijärjestelmäämme suomessa kuuluvat muun muassa ministeriöiden tulevaisuudenkatsaukset, valtioneuvoston tulevaisuudenselonteot ja eduskunnan tulevaisuusvaliokunta. Julkisen sektorin tekemä ja hyödyntämä kansallinen ennakointi tarkoittaa ennakointityötä. Suomessa ennakointiin luetaan laaja ekosysteemi, joka sisältää ministeriöiden lisäksi tutkimuslaitoksia, virastoja ja viranomaisia, maakuntien liittoja, kuntia, yrityksiä, järjestöjä sekä muita toimijoita. (Malho, Neuvonen & Rowley 2020.)

Ennakointi Suomessa tapahtuu mahdollisen pandemian uhatessa tartuntaketjujen ehkäisyyn ja sen rajoittamiseen. Toimenpiteen tarkoituksena on hallita tartuntaketjua ja pyrkiä pysäyttämään se kokonaisuudessaan.

Ennakointi ei ole ennustusta tulevaisuudesta, jossa on vain mahdollisesti yksi vaihtoehto. Tarkoituksena on luoda turvaa ja erilaisia tulevaisuuden kuvia pohdittavaksi. Koronan jälkeinen elämä ei ole välttämättä uhkakuva vaan se voi olla myös uusi, erilainen tulevaisuus positiivisessa mielessä. Tämä voidaan nähdä toisaalta toiminnassa olevien yritysten liiketoiminnan menestymisenä ja kasvuna. (Hintsanen 2020.)

4.3 Työturvallisuus

Työturvallisuus laki 10 § 1. mom. velvoittaa työnantajaa selvittämään työn vaarat. Toiminnan ja työn luonne huomioiden työnantajan on selvitettävä ja tunnistettava työympäristöön, työhön ja tiloihin vaikuttavat haitta- ja vaaratekijät. Mikäli vaaratekijöitä ei voida poistaa on työnantajan tehtävänä arvioida niiden merkitys työntekijän turvallisuudelle ja terveydelle. Työturvallisuuslain perusteella terveyteen otetaan huomioon sekä henkinen että fyysinen hyvinvointi. (Lintukangas, Manninen, Mikkola-Montonen, Palojoki, Partanen & Partanen 2007, 85.)

Jos työpaikan toimintaan voi liittyä altistumista koronavirukselle, on työnantajan määriteltävä työntekijöiden altistumisen todennäköisyys, luonne, määrä ja kesto. Näiden perusteella voidaan arvioida työntekijöihin kohdistuvan riskin suuruutta sekä suunnitella ja toteuttaa toimenpiteitä, joilla työntekijöihin kohdistuvia riskejä voidaan pienentää. Yleisesti riskien arvioinnin toimenpiteiden tavoitteena on

pienentää riskit hyväksyttäviksi. COVID-19-tapauksessa tavoitteena on oltava nolla tartuntaa. (Työterveyslaitos 2020.)

4.4 Omavalvonta

Omavalvonta on elintarvikealan toimijan järjestelmä, jolla toimija pyrkii hallitsemaan oman toimintansa riskit. Kunnan elintarvikeviranomaisen tekee arvion, onko toimijan laatima omavalvonta riittävän laaja riskien hallisemiseksi. (Ruokavirasto 2018.)

Elintarvikealan toimija tekee kirjallisen omavalvontasuunnitelman, suunnitelmaa on noudatettava ja siitä on pidettävä kirjaa. Elintarvikelain 19 § tarkoitetut kriittiset kohdat sekä niihin liittyvä riskien hallinta tulee olla kirjattuna omavalvontasuunnitelmaan. Nokian Kaupungin ruokapalveluissa on käytössä Ovaport-valvontajärjestelmä. Kylmiöt, pakastehuoneet, chillerit, padat ja astinpesukoneet ovat kytkettynä automaatiojärjestelmään, joka päivittyy ja kirjaa 30 minuutin välein lämpötilat sähköisesti. Viikoittain tehtävissä kirjauksissa tulee olla merkinnät muun muassa elintarvikkeiden vastaanottolämpötiloista, ruoan tarjoilulämpötiloista sekä ruoan jäähdtylämpötiloista. (Ruokavirasto 2018.)

Ruokavirasto on tehnyt oman ohjeistuksensa koskien covid-19 vuoksi järjestettyä etäruokailua:

Kouluruokailun järjestäminen poikkeusoloissa:

- Valmista, pakkaa ja jaa ruoka ennakkotilausten mukaan.
- Jaa ruoka sellaisissa tiloissa, joissa oppilaiden on mahdollista olla riittävän etäällä toisistaan. Ruoan jakotilanteessa on muistutettava turvaväleistä. Ruoan haun voi myös porrastaa esimerkiksi ennakkoon sovitun aikataulun mukaan.
- Säilytä ruoka ennen jakamista tarpeen mukaan esimerkiksi kylmiössä, pakasteessa, uunissa tai puhtaissa styrox-laatikoissa.
- Ruokaa voidaan jakaa paikan päällä, joko lämpimänä, jäähdtyttynä, kylmänä tai pakastettuna. Jos jaat kuuman ruoan jäähdtyttynä, jäähdtytä

ruoka mahdollisimman nopeasti, enintään neljässä tunnissa alle +6 asteeseen.

- **Jäähdytettynä tai kylmänä** saa jakaa kyseisen päivän sekä kahden seuraavan päivän kouluruoan. **Jäähdytettynä ja kylmänä** jaettavan ruoan käyttöaikaa saa pidentää tästä ainoastaan, mikäli keittiössä on aiempaa kokemusta suurten ruokamäärien **valmistamisesta ja jäähdyttämisestä** useiden päivien tarpeisiin.
- Kuumana saa jakaa ainoastaan kyseisen päivän kouluruoan. Jos koulusta jaetaan samana päivänä useamman päivän ruoat, tulee seuraavien päivien ruokien olla jäähdytettyjä. Ruoan jäähdyttämistä ei voi siirtää oppilaiden (kotien) vastuulle.
- Ohjeista tarvittaessa ruoan säilytyslämpötilasta ja säilyvyysajasta, jos ruokaa ei ole tarkoitettu syötäväksi saman päivän aikana. (Ruokavirasto 2020.)

4.5 Joukkoruokailun järjestäminen poikkeusoloissa

Lähiopetuksessa olevilla oppilailla on oikeus saada myös poikkeusaikana perusopetuslain 31§:n 2 momentin sekä opetussuunnitelman mukaisesti täysipainoinen, tarkoituksen mukaisesti järjestetty ja ohjattu kouluateria niinä päivinä, kun ovat lähiopetuksessa. Ruokailu tulee järjestää, kuten normaalioloissakin, mutta hygieniaan ja koronaviruksen leviämisen estämiseen liittyvät varotoimenpiteet on huomioitava sekä korostettava ohjauksessa. Aterioiden järjestäminen tulee mukauttaa sen perusteella, mikä on kulloinkin epidemian kehitysvaihe. (Opetushallitus 2020.)

Etäopetuksessa olevien oppilaiden kouluaterian järjestäminen järjestetään perusopetuslain 20 a §:n 3 momentin mukaisesti. Opetuksen järjestäjä voi päättää käytännön järjestelyistä, mutta kaikille etäopetuksessa oleville oppilaille on järjestettävä maksuton ateria. Etäopetuksessa olevat oppilaat lähtökohtaisesti syövät aterian muualla kuin koulussa. (Opetushallitus 2020.)

Ateria voi olla esimerkiksi noudettavissa tai ruokailu voidaan järjestää jossakin muualla, kuin koulun tiloissa kuitenkin niin, että tilojen väljyys ja hygieniaohteet

tulee huomioitua. Etäopetuksessa olevien oppilaiden aterian järjestäminen ei edellytetä aterian toimittamista kotiin eikä aterian vaatimuksena ole täysipainoisuus, koska joidenkin tuotteiden turvallinen tarjoaminen muissa kuin koulun tiloissa voi olla haastavaa. (Opetushallitus 2020.)

Etäopiskelussa olevien maksuton ateria ei voi olla esimerkiksi rahallinen avustus, eikä aterian antamiselle voi asettaa tarveharkintaa. Aterian tarjoaminen ei myöskään voi tarkoittaa aterian korvaamista ruokatarvikkeilla, vaan aterian tulee olla valmiiksi asti valmistettu. Aterioissa tulee huomioida erityisruokavaliot. (Opetushallitus 2020.)

Poikkeustilanteesta, jonka on aiheuttanut Covid-19, on kunnille ja koulutuksen järjestäjille syntynyt erilaisia käytänteitä järjestää kouluruokailu esi- ja perusopetuksen oppilaille sekä lukioissa ja toisen asteen oppilaitoksissa. Opetuksen järjestämistä ei ole keskeytetty, mutta tartuntariskien vähentämiseksi on kouluja ja oppilaitoksia suljettu. Viranomaiset ovat omalta osaltaan antaneet kunnille ohjeistuksia, linjauksia ja suosituksia, joita on nopeassa aikataulussa pyritty soveltamaan kaikissa koulutusmuodoissa ja -asteilla paikalliset olosuhteet huomioiden. (Kuntaliitto 2020.)

Seuraavassa muutamia huomion arvoisia nostoja rajauksien vaikutuksista ateriointioikeuteen sekä kuntien järjestämisvastuuseen. Kunta on veloitettu järjestämään esiopetusta ja ravitsemussuositusten mukaisen maksuttoman aterian niille oppilaille, jotka osallistuvat lähiopetukseen. Perusopetusta järjestetään lähiopetuksena 1-3 vuosiluokan oppilaille, erityisen tuen ja pidennetyn oppivelvollisuuden lukuun kuuluville oppilaille. Kaikille lähiopiskeluun osallistuville oppilaille tarjotaan ravitsemussuositusten mukainen, täysipainoinen ateria ohjatusti. Ateria on maksuton.

Etäopiskeluun osallistuville oppilaille voidaan järjestää ruokailu siinä mittakaavassa, mikä on mahdollista. Etäruokailuun liittyviä ohjeistuksia on haasteellinen tulkita ja kouluruokailun järjestämisvelvollisuudesta tulisi poiketa suppeasti.

Lukion- ja ammattikoulutuksen opiskelijoilla on oikeus maksuttomaan ateriaan, kun heillä on opetussuunnitelman mukaista läsnäoloa koulutuspaikassaan.

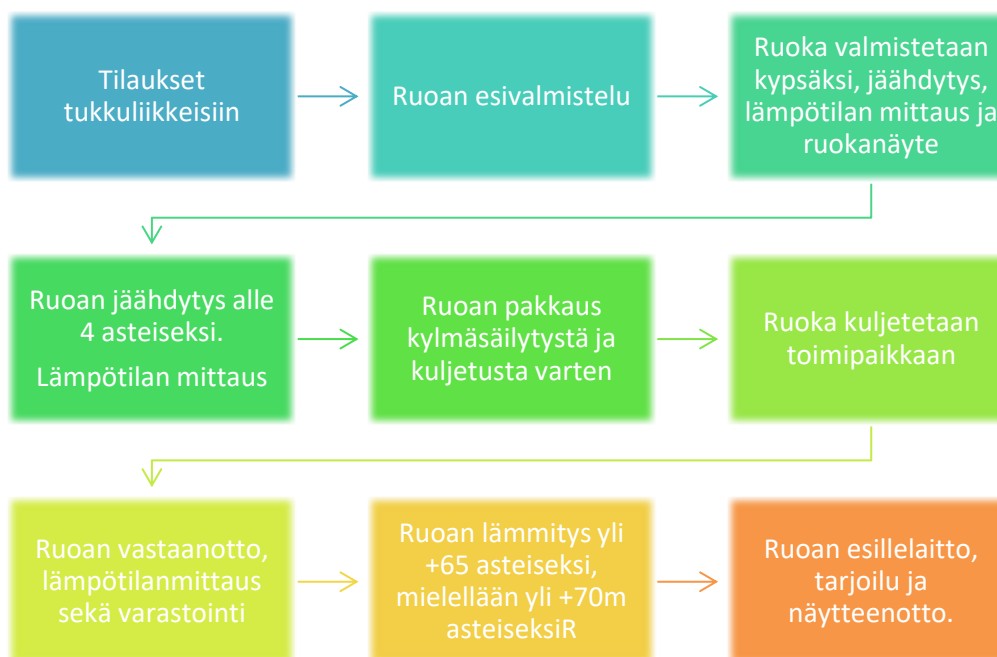
Poikkeustilanteen takia opetusta järjestetään etäopiskeluna ja itseopiskeluna. Tässä tilanteessa, toisen asteen opiskelijoilla ei ole oikeutta maksuttomaan ateriaan. (Kuntaliitto 2020.)

Perheiden, sekä lasten ja nuorten tilanteesta on moni kunta kantanut huolta poikkeustilanteessa. Eri palvelualueiden kesken, on pohdittu, miten voitaisiin saada tukea, sitä tarvitseville. Henkilön tietosuojaturva tulee ottaa huomioon apua tarjottaessa. Kouluruokailu kuuluu kaikille eikä sitä tule eritellä oppilaan taustasta tai asemasta johtuen. (Kuntaliitto 2020.)

5 JOUKKORUOKAILUN JÄRJESTÄMINEN POIKKEUSOLOISSA NOKIAN KAUPUNGISSA KEVÄÄLLÄ 2020

Nokialla Harjuniityn tuotantokeittiön yhteydessä opiskelee ja työskentelee noin 1600 oppilasta ja henkilökunnan jäsentä päivittäin. Harjuniityn koulu toimii monissa hankkeissa pilottikohteena. Nokian Kaupungin yhtenä hankkeena on ollut kouluruokailun ja varsinkin yläkouluikäisten nuorten ”kaikki syö” -periaatteen kasvattaminen. Kouluruokien makumaailman tueksi on suunniteltu yläkouluikäisten kotitalousoppilaiden kanssa yhteishankkeena uutta reseptiikkaa kouluruokailuun. Oppilaiden, kotitalousopettajien ja tuotantokeittiön henkilöstön yhteistyönä on saatu kehitettyä muutamia reseptejä ja näistä osa saatiin vietyä tuotantoon asti. Uusilla resepteillä tehtyjä ruokia tarjottiin oppilaille ennen koronapandemian alkamista. Kouluruokien reseptiikkaa suunniteltaessa otettiin huomioon kouluruokasuositukset, tuotannon vaatimukset, sekä ravitsemuksellisuus. Tuotekehityksestä saadun hyvän palautteen perusteella päädyttiin valmistamaan koronapandemian ensimmäisen aallon aikana etäopiskelijoille heidän suunnittelemaansa ruokia. Ruuat olivat oppilaille mieleisiä ja he kokivat saavansa olla mukana reseptiikan suunnittelun lisäksi sen toteuttamisen käytäntöön viennissä.

Nokian kaupungin ruokapalvelut valmistaa kaikki etäateriointiin suunnatut ateriat Kuvio 2. mukaisella Cook and Chill-ruuanvalmistusmenetelmällä (kuvio 2). Menetelmä tarkoittaa, että ruoka kypsennyksen jälkeen jäähdytetään 90 minuutissa 70 asteesta neljään asteeseen. Laboratoriotestein varmistetut säilyvyysajat tällä menetelmällä tehtyinä ovat kolmesta kuuteen vuorokautta raaka-aineista riippuen.



KUVIO 2. Cook and Chill prosessikaavio (mukaillen Oinonen 2020)

Etäaterioiden valmistus keskitettiin Harjuniityn tuotantokeittiölle, koska siellä oli riittävästi valmistuskapasiteettiä, henkilöstöä ja valittavana erilaisia tuotantotapoja. Kaikki koulut ilmoittivat Wilman kautta oppilaiden huoltajille mahdollisuudesta tilata huollettavilleen etäaterioita oppilaan osallistuessa etäopetukseen. Tilaukset tehtiin huoltajien toimesta sähköpostilla tai soittaen tuotantokeittiölle. Tilausten vastaanotto vastuullistettiin yhdelle henkilölle ja hänelle oli nimetty varahenkilö. Tilauksesta tuli ilmetä oppilaan nimi, luokka, tieto allergiasta sekä koulu, mistä oppilaiden etäateriat noudettiin. Tilauksia tehtiin yhdeksi viikoksi kerrallaan, tilauksille asetettiin aikaraja, mihin mennessä tilaukset oli saatettava tuotantokeittiön tietoon. Tilausten asiakasmäärä laskettiin yhteen ja valmisteltiin tukkutilaukset sen perusteella. Erityisruokavalioiden tiedot ovat tuotannonohjausjärjestelmässä ja nimen perusteella tarkastettiin sekä tilattiin heille oikeat raaka-aineet annosaterioiden valmistusta varten. Tukun tilauksilla oli 48h tilausrytmi, mikä määritteli aikataulun huoltajille, etäaterioiden tilaamiseen.

Ruoat valmistettiin erillisen ruokalistasuunnittelun mukaisesti. Ruokalistasuunnittelun pohjana oli terveellinen, turvallinen ja maukas ruokannos, joka pystyttiin toteuttamaan muille asiakkaille valmistettavien aterioiden

lisäksi. Vaihdoin myös valmistettavia aterioita usein, koska tukku ei pystynyt toimittamaan kaikkia etukäteen suunnittelemaamme ja tilaamia raaka-aineita. Tämä johtui siitä, ettei normaalisti, kahdeksasta kymmeneen viikkoa etukäteen annettavia raaka-aine ennakoita voitu antaa riittävän ajoissa.

Ateriat päädyttiin valmistamaan Cook and Chill menetelmällä, näin saavutimme riittävän pitkän säilyvyysajan annosruuille. Etäaterioiden säilyvyys oli pääsääntöisesti, kolmesta kuuteen päivään. Etäateriat noudettiin kaksi kertaa viikossa; maanantaisin ja keskiviikkoisin. Etäateria sisälsi vain pääruuan. Kaupunkimme ei jakanut mitään muuta etäaterian lisäksi kevään pandemian etäruokailujen aikana. Etäaterian koko oli 350g - 400g oppilasta kohden. Loppu keväästä etäaterioiden kokonaismäärä oli noin 600-700 päivätasolla.

Etäaterioiden jakamisesta vastasivat monipalvelutyöntekijät. Aterioiden jako tapahtui kouluilla sen jälkeen, kun lähikoulua käyvät oppilaat olivat käyneet ruokailemassa. Varsinainen ruoanjakopiste sovittiin ja valmisteltiin koulukohtaisesti yhteistyössä rehtoreiden kanssa. Osa kouluista oli kokonaisuudessaan suljettuna. Näin pyrittiin estämään oppilaiden kohtaaminen ja annetuista ohjeistuksista voitiin pitää kiinni.

Etäaterioita jaettaessa huolehdittiin erityisruokavalioiden oikeellisuudesta ja siitä, että oikeat ruoka-annokset menivät oikeille oppilaille. Jokaiseen etäateriaan oli kiinnitetty tarra, josta kävi ilmi seuraavat tiedot: tuotteen nimi, valmistuspäivä, viimeinen käyttöpäivä, raaka-ainesisältö, säilytys lämpötila ja erityisruokavaliosta oppilaan nimi.

Omavalvonta huomioitiin jokaisessa koulussa jakotilanteen jälkeen mittaamalla testiannoksista ruokien lämpötila ja se kirjattiin ylös omavalvontajärjestelmään. Tuotantokeittiöllä säilytettiin ruokanäytteet jokaisesta tuotantoerästä. Prosessi oli kokonaisuudessaan tarkasti suunniteltu ja omavalvontaa noudatettiin koko prosessin ajan. Etäaterioiden tilaaminen lisääntyi joka viikko ja pieniä muutoksia teimme aina edellisen viikon kokemuksiin pohjautuen. Nämä muutokset olivat lähinnä Etäaterioiden tuotekehitykseen liittyviä huomioita. Erityisruokavaliot poikkeustilanteessakin Nokian kaupungissa haettiin erityisruokavaliolomakkeen kautta (Liite 2).

Terveystarkastaja Annikka Vallittulta (2020) kysyttäessä, mitä hän pitää tärkeänä omavalvonnan kannalta silloin kun oppilaille valmistetaan etäruokailuun annosaterioita, hän vastasi: samat perusteet, jotka ovat omavalvonnan kannalta oleellisia, voidaan suoraan siirtää etäaterioiden osuuteen; tavaran vastaanotto, säilytys, ruuan valmistus, jäähditys, ruuan jako ja ruuan kuljetus kohteisiin. Nämä kaikki pitävät sisällään kriittisiä pisteitä, joiden prosessit tulee olla suunniteltu omavalvonnasta huolehtien. Etäaterioiden tuotantotapa ja tuotantotavasta johtuva säilyvyys pitää ottaa huomioon. (Vallittu 2020.)

Tuotantokeittiöllä on laboratoriotestein tutkittu seuraavaa. Cook and Chill menetelmä antaa säilyvyyttä neljästä kuuteen päivään, kylmävalmistus antaa säilyvyyttä kahdesta viiteen päivään samoin komponenttivalmistus. Tuotantokeittiöllä (Harjuniitty) käytetään kolmea eri tuotantotapaa ja jokaiseen ruokalajiin valikoituu parhaimmaksi havaittu tuotantotapa. Jokaiseen etäaterioita jakavaan kohteeseen laitetaan 1-2 vara-annosta. Kun etäaterioiden ruoanjako on ajallisesti noutopäivältä loppunut, varmistetaan etäaterioiden lämpötila. Etäaterioiden lämpötilan tulee olla alle 4 astetta. Etäaterioiden jakajilla tulee olla hygieniapassi. Jaon voivat suorittaa esimerkiksi moniosaaajat tai laitoshuoltajat. Näistä asioista päätös tehdään koulukohtaisesti. (Vallittu 2020.)

Jokaiseen ruoka-annokseen ei tarvitse laittaa erikseen raaka-ainesisältöä. Ruokien jakotilaisuuden yhteydessä tulee olla tulostettuna raaka-ainesisältö kaikesta jaettavasta ruuasta ja se tulee laittaa esille ja olla kaikkien etäaterioita noutavien saatavilla. Annosaterioiden säilytyslämpötila, valmistuspäivä sekä viimeinen käyttöpäivä tulee ilmoittaa etäaterioiden noudon yhteydessä kirjallisesti. Erityisruokavaliot tulee merkata jokainen annos erikseen raaka-ainesisältöineen annos kohtaisesti. Erityisruokavalioiden tulee ilmetä myöskin säilytyslämpötila, valmistuspäivä ja viimeinen käyttöpäivä. (Vallittu 2020.)

Aterioita jakavat henkilöt pitävät huolta jonottamisesta syntyvien jonojen turvaväleistä ja asianmukaisesta käytöksestä. Tähän voidaan pyytää koulun henkilökunnalta apua. Ruuat ovat annospakattuina c-pet rasioihin, joihin on laminoitu muovi päälle. Huoltajilla ja oppilailta on vastuullaan huolehtia c-pet

rasioiden kuljetus noutopisteeltä kotiin. Tästä ohjeistetaan Wilma-viestein huoltajia. (Vallittu 2020.)

Vallittu (2020) muistutti vielä elintarviketurvallisuuden kannalta huolehtimaan poikkeustilanteissa, ettei kylmäketju saa missään vaiheessa katketa, koskien myös aterioiden jakoa. Aterioiden jakelupaikan tulee olla järjestetty siten, etteivät ruokapakkaukset pääse likaantumaan esimerkiksi pölystä tai liasta. Mikäli annosaterioita ostetaan ulkopuoliselta tuottajalta pitää varmistaa, että näistä ruoista on aina saatavilla allergeenitiedot. (Vallittu 2020.)

Nokian Kaupungilla on käytössään työpaikan riskien arviointilomake Covid-19 pandemian aikana. Covid-19 tartuntoja ehkäistään samalla tavoin kuin muitakin hengitystieinfektioiden aiheuttajia. Tätä lomaketta (Liite 1) käytetään apuna arvioitaessa ja dokumentoitaessa työpisteen vaaroja ja riskejä Covid-19 pandemian kohdalla. Tämä lomake on toimitettu työyhteisöille työsuojelun ja henkilöhallinnon toimesta. (Nokian Kaupunki, työsuojelu ja henkilöstöhallinto.)

Työturvallisuus Nokian Kaupungilla etäruokailua järjestäessä on otettu erityisesti huomioon niiden työntekijöiden osalta, jotka ovat etäaterioiden jakelussa mukana. Työntekijöillä on käytössä kertakäyttöinen hengityssuoja tai henkilökohtaiseen käyttöön tarkoitettu visiiri. Asiantuntijalaitoksina työntekijöille tarkoitettujen henkilösuojainten ja suojusten osalta toimivat Työterveyslaitos sekä Fimea (Työterveyslaitos). Työnantaja kustantaa henkilösuojaimet, joiden käyttöä suositellaan työaikana käytettäväksi.

Mahdollisten Covid-19 tartuntojen ilmaantuessa Harjuniityn tuotantokeittiön kampuksen yhteyteen on tuotantokeittiölle tehty oma valmiussuunnitelma. Tämän suunnitelman mukaan tuotantokeittiö suojautuu omaan kuoreensa ja kaikki ulkopuolinen kontaktointi minimoidaan. Mahdollisuuksien mukaan pyritään toimistotyöntekijöiden osalta siirtymään etätyöskentelyyn. Kokit noudattavat erityistä hygieniaa ja mahdollisuuksien mukaan turvavälejä. Ruokalogistiikan tai muun pakottavan ihmiskontaktin kohdatessa he käyttävät suusuojaimia tai maskeja.

Nokian kaupungilla ruokapalveluiden valmiussuunnitelmaa pohtiessa on huomioitava, kuinka toimitaan, jos vesi menee käyttökieltoon ja/tai tulee veden keittokehoitus. Todennäköistä on, että jollain aikataululla tulee vesitankit pihaan. On kuitenkin hyvä huomioida, että tuotantokeittiön pinnat ovat voineet myös saastua käyttökiellossa olevan veden vuoksi toteaa Terveystarkastaja Annikka Vallittu (2020).

Covid-19 pandemia kevään jälkeen Nokian kaupunki teki huoltajille kyselyn, joka sisälsi osion myös ruokapalveluiden sujuvuudesta. Tutkimustulosten keskiarvoksi ruokapalvelut sai arvosanan 3. Avointen vastausten osalta ruokapalveluista tullut palaute oli pääosin positiivista muutamaa eriävää mielipidettä lukuun ottamatta.

Nokian kaupungin ruokapalveluissa reagoitiin muutaman päivän viiveellä viime kevään etäkouluaterioiden tarpeeseen. Tilaajataho eli sivistyspalvelut ilmoittivat palvelun tarpeestaan etäaterioiden osalta ja tuottajataho käynnisti prosessia, mihin ei ollut aiemmin osattu varautua. Suunnitteluun pystyttiin varaamaan vain muutama tunti aikaa ennen päätöksiä.

Keväällä Nokian kaupungin ruokapalveluilla esiin nousseita haasteita:

- Kukaan ei osannut sanoa, kuinka moni 1-3 luokan ja erityisen tuen piiriin kuuluvista oppilaista olisi lähiopetuksessa ja kuinka moni etäopetuksessa.
- Kuinka moni työntekijöistä jäi kotiin hoitamaan lapsia.
- Miten otetaan vastaan etäaterioiden tilaukset?
- Miten hoidetaan erityisruokavaliotarpeet ja niiden turvallisuus?
- Etäaterioiden pakkaus?
- Kuka jakaa etäateriat oppilaille tai huoltajille?
- Mistä etäateriat noudetaan?
- Miten minimoidaan lähiopiskelijoiden ja etäopiskelijoiden kohtaamista etäaterioita noudettaessa?

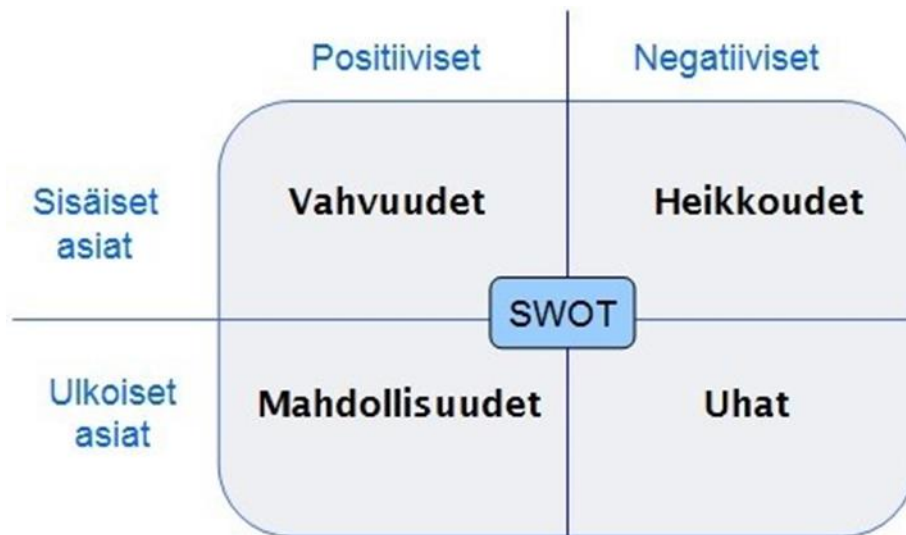
6 TUTKIMUS

6.1 Tutkimusten toteutus

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli suunnitella etäateriamalli koulujen etäopiskeluun siirtymisen vuoksi mahdollisen pandemian aikana. Tutkimusongelma oli, miten etäateriat järjestetään Nokian kaupungissa, mikäli koulut siirtyvät etäopetukseen. Tutkimukset toteutettiin kvalitatiivisena tutkimuksena muun muassa kahdella kyselyllä ja neljällä puhelinhaastattelulla. Selvitimme rakenteeltaan ja toimintatavoiltaan erilaisten kuntien suunnitelmia järjestää Covid-19 pandemian aiheuttaman toisen aallon vuoksi etäaterioiden valmistusprosessi, mikäli etäkouluun joudutaan jälleen siirtymään.

Kvalitatiivinen tutkimus on kokonaisvaltaista tiedon hankintaa, jonka tieto etsitään luonnollisissa sekä todellisissa tilanteissa. Tutkimuksessa suositaan ihmistä tiedonkeruun lähteenä. Tutkijan pyrkimyksenä on löytää odottamattomia asioita ja näkökulmia ja tästä syystä teorian sekä hypoteesien testaaminen ei ole tutkimuksen lähtökohtana. Tutkimuksessa suositaan käytettäväksi tapoja, joissa kohdejoukko valitaan tarkoituksen mukaisesti ja joissa tutkittavien asioiden näkökulmat ja ”ääni” pääsee näkyville. Hyviä tapoja ovat esimerkiksi teema- ja ryhmähaastattelut, osallistuva havainnointi sekä erilaisten dokumenttien ja tekstien diskursiiviset analysoinnit. (Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2015, 164.)

SWOT-analyysi tulee sanoista Strength (vahvuus), weakness (heikkous), opportunities (mahdollisuudet) ja threat (uhka). SWOT-analyysia kutsutaan nelikenttäanalyysiksi, sillä näitä neljää eri osa-aluetta analysoidaan nelikenttäisen kuvion avulla (kuvio 3). Useimmiten tätä analysointimenetelmää käytetään yritysprosesseissa, mutta sitä voidaan hyödyntää myös tuotteita tai palveluita suunniteltaessa. Esimerkiksi tarkastelua voidaan rajata sen yksittäisiin osiin tai koko palveluun. (Suomen riskienhallintayhdistys, n.d.)



KUVIO 3. SWOT eli nelikenttäanalyysi (Suomen riskienhallintayhdistys. n.d)

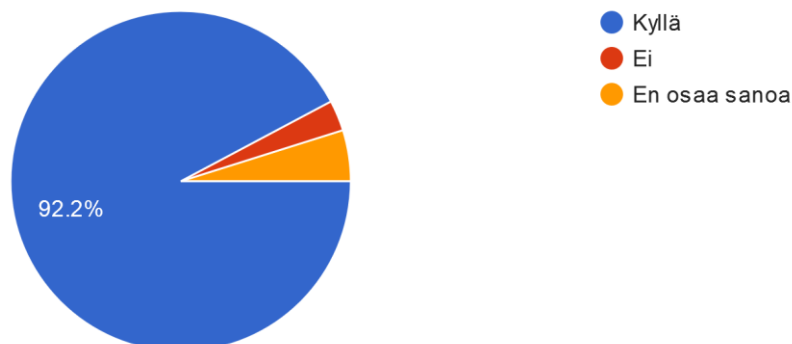
6.2 Kysely kuntien ruokapalveluista vastaaville

Tutkimukseen haluttiin saada mahdollisimman laaja otanta erilaisia kuntia ja kaupunkeja. Kysely toteutettiin Google Forms -ainestonkeruuhjelmaa käyttäen. Kyselystä oli tavoitteena saada mahdollisimmat selkeä ja nopeasti vastattava, jotta siihen vastaaminen ei kuluttaisi vastaajan aikaa ja jäisi tästä syystä täyttämättä. Kysely (Liite 4) lähetettiin koko maan kattavasti kaikille niille kuntien ruokapalveluista vastaaville henkilöille, joiden tiedot olivat julkisia ja helposti löydettävissä. Suomessa on vuonna 2020 yhteensä 310 kuntaa, joista kaupunkeja on 107. Kyselyyn vastasi 103 kuntaa, joka on 33% kaikista suomen kunnista. Kysely koostui monivalintakysymyksistä, sekä avoimista vastausvaihtoehdoista.

Kyselyyn vastanneissa oli kuntia, joissa ruokapalvelut järjestettiin kunnan omana tukitoimintana, kunnan oman liikelaitoksen kautta sekä kuntia, joissa ruokapalvelut oli täysin ulkoistettu yksityiselle palveluntuottajalle.

Mikäli etäkouluun vielä siirrytään, tarjotaanko oppilaalle koululounas etäkoulun aikana?

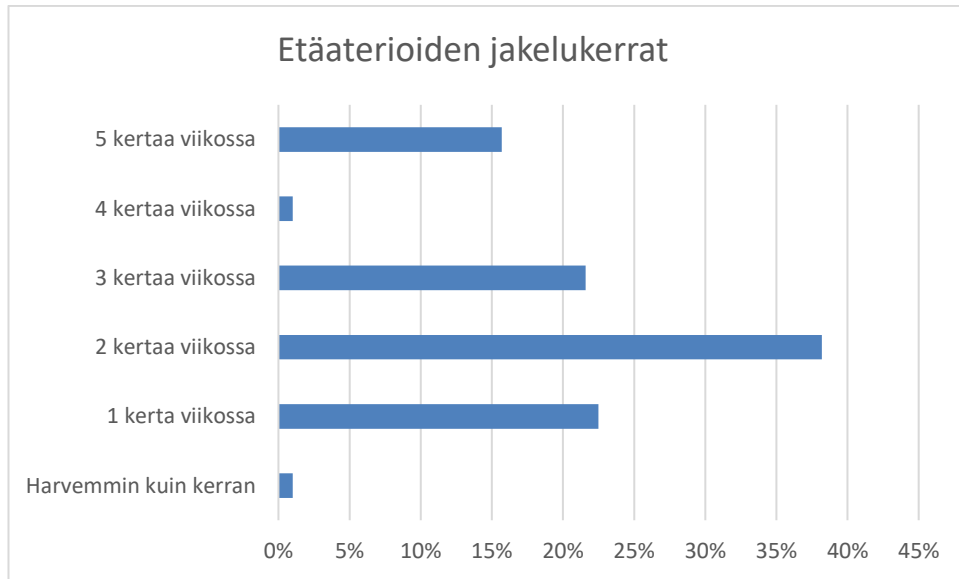
103 responses



KUVIO 4. Tarjotaanko oppilaille etäateria, jos etäkouluun siirrytään uudelleen?

Lähes kaikki vastanneista kunnista aikoo järjestää oppilaille etäaterian, mikäli koulut joudutaan siirtämään etäopetukseen pandemian vuoksi (kuvio 4). Yksi vastanneista vastasi, ettei lounasta järjestetä. 4,9 % vastanneista ei vielä tiennyt järjestetäänkö etäruokailua. Hieman yli puolet (51,5%) on suunnitellut valmistavansa ja jäädyttävänsä kaikki oppilaille tarjottavat kouluateriat itse. 23,8% vastaajista tarjoaa vain yritysten valmistamia valmisaterioita. Noin 20 % vastaajista suunnitteli ottavansa käyttöönsä ns. hybridimallin, jossa tarkoituksena on käyttää sekä omavalmisteisia aterioita sekä valmisaterioita. Syinä hybridimallin käyttöönotolle oli muun muassa oman keittiön jäädytyskapasiteetin riittämättömyys tai itse valmistamissa tuotteissa ei riittänyt säilyvyysaika jakopäiviin nähden. Muutama yksittäinen vastaaja aikoo järjestää ruokailun tuottamalla oppilaille päivittäin lämpimänä tarjottavan aterian, jonka saa koululta mukaansa tai syödä paikan päällä siten, että turvaväleistä huolehditaan, sekä siivousta ruokailujen välillä tehdään tehostetusti. Yksittäisinä vastauksina oli myös, ettei varsinaista etäkoululounasta tarjottu lainkaan koulun toimesta vaan lounas oli korvattu tuotekassina tai lähikaupan kanssa oli tehty sopimus, että koululaiset saavat hakea valmisaterian suoraan kaupasta. Etäaterioiden jakokerrat (kuvio 5) jakaantuivat selvästi sen perusteella, onko tarjottava ateria itse valmistama vai valmisateria. Pääsääntöisesti ne kunnat, joissa tarjottiin vain yritysten valmistamia valmisruoka-aterioita, tapahtui jako kerran viikossa tai harvemmin. Ne kunnat, jotka valmistivat ateriat täysin itse, jakelu tapahtui

pääosin 3-5 kertaa viikossa ja hybridimallin kunnat jakoivat ruuan noin 2 kertaa viikossa.

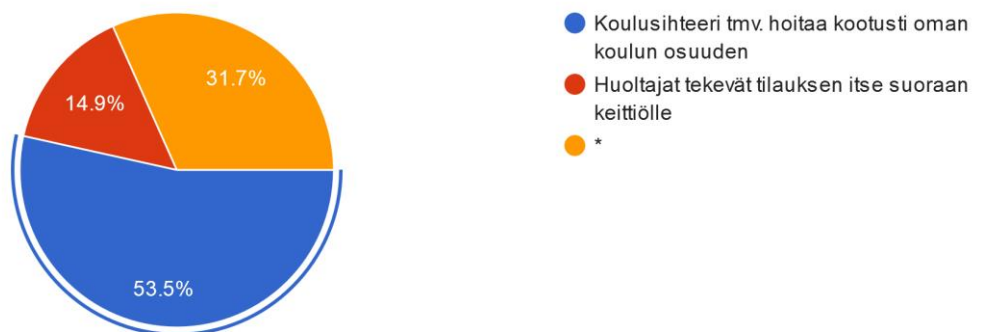


KUVIO 5. Etäaterioiden jakelukerrat

Etäaterian tilaamisesta keittiöltä (kuvio 6) yli puolet vastanneista, kertoi tapahtuvan koulusihteerin tai muun vastaavan henkilön kautta. Noin 15 % vastaajista ilmoitti, että vanhemmat tilaavat ateriat suoraan keittiöltä. Hieman alle 32 % vastanneista kertoi tilaustavan olevan Wilman kautta lähtevä kyselylinkki, jonka tietoihin valituilla henkilöillä on käyttöoikeus, ateriat on suunniteltu tehtäväksi automaattisesti kaikille etäruokaan oikeutetuille tai kunnassa ei ollut vielä päätetty kuinka mahdollinen aterioden tilaus tullaan toteuttamaan.

Jos etäruokailu järjestetään, miten koululounas tilataan keittiöltä:

101 responses



KUVIO 6. Etäaterioiden tilaaminen keittiöltä.

Eniten hajontaa vastauksissa oli kysyttäessä toimintatapaa etäaterioiden toimittamisesta oppilaille. Riippuen kunnan koosta erilaisina mahdollisuuksina oli pohdittu mahdollisuuksia, jossa kaikki ateriat haetaan keskitetysti yhdeltä koululta, kaikki hakevat ateriat omilta kouluiltaan, ateriat haetaan jostain muusta jakopisteestä kuin koululta, esimerkiksi liikuntahallilta ja muutamia vastauksia tuli, joissa ateriat toimitetaan kuljetusoppilaille kotiin ja muut hakevat koululta.

Kyselyn perusteella ei ollut olemassa yhtenäistä tapaa kuuluuko etäateriaan itse aterian lisäksi muuta. Osa kunnista tarjoaa vain pääruuan ja mahdollisesti lämpöisen kasviksen, osassa kunnissa vaihtelevasti aterian mukaan kuului myös maito, leipä, levite sekä hedelmiä/kasviksia.

6.3 Kysely ensimmäisen asteen opiskelijoiden huoltajille

Teimme lähes vastaavan kyselyn, kuin kuntien ruokapalveluista vastaaville, myös ensimmäisen asteen oppilaitoksessa opiskelevien huoltajille (Liite 5). Kyselyt toteutettiin Google Forms -aineistonkeruuohjelmaa käyttäen. Vastauksia tuli vain 26, joten voidaan päätellä, etteivät vastaukset täytä valideettia pienen otoksen vuoksi, mutta antaa kuitenkin pientä osviittaa siitä, miten vanhemmat haluaisivat etäruokailun toteutuvan.

Vastoin lainmääräämiä asetuksia vastanneista hieman yli puolet (53,8%) haluaisivat etäaterian tilalla toimitettavan elintarvikekassin ja hieman alle puolet (46,2%) haluaisi kuntien omilla keittiöillä valmistetun valmiin aterian. Kouluateriat oltaisiin valmiita noutamaan kaksi kertaa viikossa, mutta tarvittaessa myös päivittäin. Lämpöisen pääruoan lisäksi aterian mukana toivottiin esimerkiksi olevan hedelmiä, näkkileipää, leikkelettä, salaattia ja mehua. Toiveissa oli myös, mikäli lapselle lukujärjestyksen mukaan kuuluu välipala, se olisi niinä päivinä huomioitu myös etäruokailussa.

6.4 Haastattelu ruokateollisuuden toimijalle

Tutkimukseen haastateltiin lähialueella toimivaa ruokateollisuuden yrittäjää ja yrityksen mahdollisuuksia tuottaa osittain Nokian Kaupungille koronapandemian aikaisia annosaterioita. Yrityksen muuntautumiskyky toimia tilanteen vaatimalla tavalla on hyvä, heiltä löytyy yhteistyöhalukkuutta ja toiminta on asiakaslähtöistä. Ruokatilausten aikajänne on kohtuullinen, logistiikka on suunniteltu toimivaksi ja annosaterioilla on hyvät säilyvyys ajat. Tällä hetkellä yritys on luvannut toimittaa aterioita 1-2 päivän viiveellä, kuitenkin siten, että saavat käyttää toimittamiinsa aterioihin jo valmiina yrityksen varastosta löytyviä raaka-aineita. Yrityksen on mahdollista tuottaa annosaterioita sekä isompia myyntieriä lounasruokaa.

6.5 Haastattelu kehyskunnan palveluohjaajalle

Tutkimukseen haastateltiin lähikunnan palveluohjaaja Karita Reunamäkeä (2020). Reunamäen kertoman mukaan tilaukset valmisteltiin Wilman kautta ja ne annettiin kootusti keittiöiden tietoon. Tuotantotavaksi muotoutui hybridimalli, jossa suurin osa etäaterioista tuotettiin itse ja osa ostettiin ruokateollisuudesta. Ruokien valmistustapa oli Cook and Chill, jolloin saatiin riittävä säilyvyysaika etäaterioihin. Etäateriat pakattiin pakasterasioihin, tästä koitui haasteita muun muassa keittojen osalta. Erityisruokavalioita ei ensimmäisen aallon etäruuissa huomioitu. Kokonaisuudessaan heidän kokemuksensa mukaan asiat hoituivat mallikkaasti ja pientä viilausta tehtäneen seuraavaan mahdolliseen pandemiaan varauduttaessa. (Reunamäki 2020).

6.6 Etäaterioiden visuaalisuus

Poikkeusoloruokailussakin tulee ottaa huomioon kouluaterian visuaalinen ulkoasu. Ruoka tulisi olla pakattu siten, että myös itse pakkaus olisi mahdollisimman ruokahalua nostattava ja näin ollen ateriat tulisi myös syötyä. Esimerkki kuvissa (Kuvat 2 ja 3) on pakattu jokaiseen 300 grammaa Kirjolahikiusausta sekä lämpimiä kasviksia. Pakkauksia valitessa tulee ottaa myös huomioon aterian kuljetuksen vaivattomuus, esimerkiksi kuinka helposti

astian kansi aukeaa kuljettaessa. Pakkausta valitessa tulee huomioida myös voiko kuljetusastiassa lämmittää aterian ja mikäli ei voi, kuinka tästä tulisi ilmoittaa ruokailijalle. Erityisruokavalioissa asiakasturvallisuuden varmistamiseksi tuotetiedot tulisi olla aina annoksessa mukana.



KUVA 2. Annosaterioiden pakkaukset. (Vuorela-Mattila 2020)



KUVA 3. Annosaterioiden pakkaukset kansitettuina (Vuorela-Mattila 2020)

6.7 Tutkimusten yhteenveto

Tutkimusten tulokset kertovat, ettei suomessa tällä hetkellä ole olemassa lainkaan minkäänlaista yhtenäistä tapaa toimia etäruokailujen järjestämisessä, mikäli joudumme vielä Koronapandemian tai muun vastaavan poikkeustilan vuoksi sulkemaan osittain tai kokonaan kuntiemme oppilaitoksia.

Eri tutkimusten avulla saimme paljon uusia näkökulmia malliin, kuinka Nokian kaupungin etäkouluateriat tullaan tulevaisuudessa toteuttamaan, mikäli tällainen tarve tulee. Koska kuntien ruokapalveluiden tuottajat ovat rakenteeltaan hyvin erilaisia ja ateriamäärät vaihtelivat muutamasta sadasta useisiin tuhansiin päiväannoksiin, ei ole järkevää yrittää saada kaikkia toimimaan samalla kaavalla, josta mahdollisesti osalle kunnista koituisi mittavia investointeja uusien laitehankintojen muodossa. Nokian Kaupungin etäateriamallin suunnitteluun avuksi rakensimme kaavion omien ajatustemme tueksi (kuvio 7).



KUVIO 7. Etäateriaprosessin suunnitelma.

Etäateriasuunnitelmaa työstäessä tehtiin myös SWOT-analyysi (kuvio 8), jolloin tuloksia voitiin analysoida siten, että hyötyjen lisäksi tuli myös uhat, haitat ja mahdollisuudetkin huomioitua. Etäruokailuprosessia suunniteltaessa tulee ottaa huomioon myös mahdollinen työllistävä vaikutus. Nokian Kaupungin pääluottamusmies Tarja Kranni (2020) toteaa haastattelussa, että julkisella sektorilla yhteistoimintaneuvottelut kestävät kokonaisuudessaan kuusi viikkoa. Tämän jälkeen mietitään vaihtoehtoja tai korvaavaa työtä. Lomautus on viimeinen vaihtoehto, joten mikäli omassa/omissa valmistuskeittiöissä riittää resurssit edes osan aterioista valmistamiseen on työntekijöiden työllistämisen vuoksi suositeltavaa käyttää etäruokailussa ns. hybridimallia, jolloin osa oppilaiden etäaterioista tulee omasta keittiöstä tuotettuna ja osa ostopalveluna yrityksiltä. (Kranni 2020.)

Tämän lain (13.04.2007/449) tarkoituksena on edistää työnantajan ja henkilöstön välistä yhteistoimintaa kunnissa. Yhteistoiminnan tavoitteena on antaa henkilöstölle mahdollisuus yhteisymmärryksessä työnantajan kanssa osallistua kunnan toiminnan kehittämiseen ja antaa henkilöstölle mahdollisuus vaikuttaa omaa työtään ja työyhteisöään koskevien päätösten valmisteluun sekä samalla

edistää kunnallisen palvelutuotannon tuloksellisuutta ja henkilöstön työelämän laatua. (Laki työnantajan ja henkilöstön välisestä yhteistoiminnasta kunnissa.)

On hyvä selvittää jo etukäteen, löytyykö lähialueilta pientoimijoita, joilta mahdollisesti voisi ostaa valmisaterioita suoraan ja millä aikataululla sekä kuinka paljon maksimimääränä yritys pystyy aterioita toimittamaan. Tällaisella mallilla saattaa olla se etu, että ruokajakelu pystytään aloittamaan aiemmin kuin tukkuliikkeiltä ostettuna ja toimitettuna. Lähitoimijan mahdollisesti nopeamman toimintareaktion lisäksi etuna on vahva lähiruokabrändi sekä työllistävä vaikutus.

VAHVUUDET	<ul style="list-style-type: none"> -Keittiön työntekijöiden oman vahvan osaamisen hyödyntäminen - Kunnan omien työntekijöiden siirtomahdollisuus työpisteiden välillä - Lähitoimijan nopea reaktiokyky 	HEIKKOUEDET	<ul style="list-style-type: none"> -Raaka-aineiden saatavuusongelmat -Laiterikot
MAHDOLLISUUDET	<ul style="list-style-type: none"> -Mahdollisuus omien työntekijöiden lisäksi työllistää muita lähialueiden ruokatuottajia -Kouluruoan maittavuuden esiintuonti oppilaiden huoltajille. 	UHAT	<ul style="list-style-type: none"> -Omien työntekijöiden sairastuminen -IT-ongelmat -Logistiikka pettää, tukkuliikkeiden henkilöstön sairastuminen

KUVIO 8. SWOT-analyysi etäateriamallista.

6.8 Nokian etäateriamalli

Nokian Kaupungin etäateriamalli on koostettu seuraavanlaisesti:

Nokian Kaupungin muiden yksiköiden työntekijöitä on kierrätetty tutustumassa tuotantokeittiön laitekantaan, poikkeusajan reseptiikkaan, erityisruokavalioihin,

suunniteltuun tuotantotapaan ja S.O.S kansioon, mistä löytyy kaikki oleellinen tieto tuottaa ruokaa, kun tuotantokeittiön vakituinen henkilöstö on estynyt työskentelemästä omassa yksikössään. Suunnitelman mukaisesti, poikkeusaikana on tarjolla laatikko- ja keittoruokia. Tuotantotapana on Cook and Serve. Tämä toimintamenetelmä tarkoittaa sitä, että ruoka valmistetaan juuri ennen tarjoilua ja tarjoillaan asiakkaalle heti. Ruokalista suunnittelu on perustunut kahden viikon oletettuun vakihenkilöstön poissaoloon. Oletus perustuu henkilöstön sairastumiseen tai määrättyyn karanteeniin.

Etäateriat valmistetaan hybridimallina: kuumavalmistus keskitetään Nokian kaupungin muihin valmistuskeittiöihin ja tuotantokeittiö huolehtii kylmävalmistuskeittiöiden ruuan tuottamisesta sekä etäaterioiden valmistuksesta. S.O.S kansioon on kuvattu prosessin eteneminen ja tarkka toimintasuunnitelma. Tällä hetkellä toiminnaltaan palvelukeittiön ominaisuudessa olevien keittiöiden valmistuskapasiteetti saadaan nostettua yhdessä vuorokaudessa ylös. Nokian Kaupungin ruokapalveluilla on tämän valmiuden omaavia keittiöitä neljä kappaletta. Valmistuskeittiötä on Nokialla kaikkiaan kuusi, tässä laskussa on mukana perusturvan valmistuskeittiö. Kaikilla keittiöillä on reservissä kahden päivän valmius ruokatuotantoon.

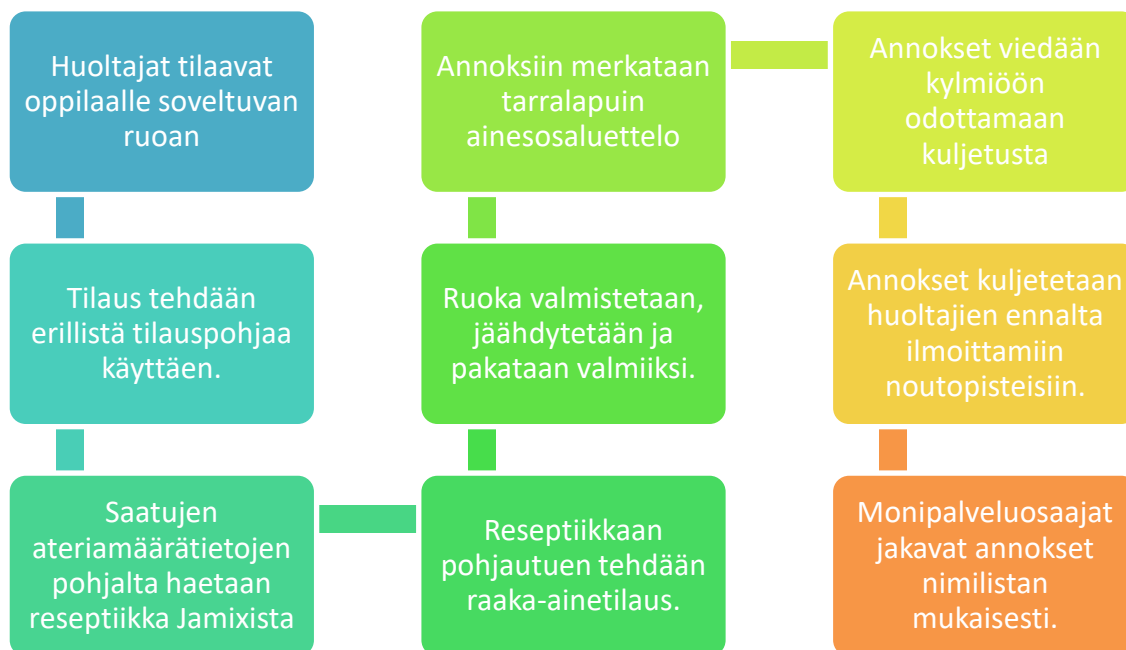
Etäateriat pyritään tuottamaan omana tuotantona. Tuotanto keskitetään tuotantokeittiölle. Poikkeusajan ruokalista otetaan käyttöön. Nokian Kaupungin viestinnän kanssa yhteistyössä suunniteltu Wilma viesti laitetaan jakoon oppilaiden huoltajille. Viestissä kerrotaan tarkasti etäaterioiden tapahtuma prosessista (kuvio 9).

Huoltajat tekevät tilauksen Wilman tai Google Forms -aineistonkeruuhjelman kautta. Tilaajapuoli toimittaa tilausmäärät kootusti keittiölle. Tilaukset päättyvät määräaikaan ja -päivään mennessä. Tämä perustuu tilausten valmisteluun ja tukkuliikkeiden aikataulutukseen. Huoltajat tilaavat huollettavilleen ruoat yhdeksi viikoksi kerrallaan. Tilauksen yhteydessä huoltajat määrittelevät koulun, mistä ruoka noudetaan.

Ruokalista on suunniteltu niin, ettei kovin monia erilaisia erityisruokavalioita tarvitse tuottaa. Kuitenkin kaikille oppilaille tuotetaan ruoka, joka käy ilmi terveystieteiden todistuksesta. Erityisruokavaliot nimetään erikseen ja

etiketissä on raaka-aine sisältö. Etäateriat pakataan c-pet rasioihin ja laminoidaan.

Etäateriat sisältävät pääruoan, näkkileipää ja hedelmää tai kasviksia. Etäateriat jaetaan kaksi kertaa viikossa. Etäaterioiden jakamisen hoitavat monipalveluosaajat, heillä on kaikilla hygieniapassi. Tarvittaessa etäaterioita jaetaan myös kaksi kertaa viikossa ilta-aikaan.



KUVIO 9. Nokian kaupungin prosessikaavio etäaterioiden tuottamisesta.

7 POHDINTA

Opinnäytetyötä tehdessämme huomasimme, että aihe on ajankohtainen ja tarpeellinen. Kunnat eivät näin mittavan pandemian kanssa ole aiemmin joutunut toimimaan, mikä oli vastassa keväällä 2020, kun COVID-19 pandemia levisi ympäri maailmaa. Näin ollen kunnissa ei näin massiiviseen pandemian varautumiseen ollut osattu varautua. Tätä päätelmää tuki myös se, että tutkimusta kuntien ruokapalveluista vastaaville tehdessämme tuli kentältä pyyntö, voisimmeko julkaista vastanneille tutkimuksemme tuloksen. Voimme siis tehdä johtopäätöksen, että tämän kaltaista tutkimusta ei juuri aiemmin ole tehty ja sille on akuutti tarve.

Opinnäytetyö itsessään oli mielenkiintoinen ja vei mennessään. Aihe on lähellä sydäntämme ja halu saada rakennettua Nokialle sellainen etäateriamalli, jolla pystymme turvaamaan ensimmäisen asteen opiskelijoille mahdollisuuden syödä päivittäin lämpöinen ateria etäkoulupäivän aikana ilman, että se kohtuuttomasti rasittaa huoltajien voimavaroja tai vaarantaa opiskelijan omaa turvallisuutta. Samalla huomioiden myös kunnan työntekijöiden työskentelyn ilman lomautusvaaraa. Tässä koimme onnistuneemme hyvin.

LÄHTEET

Aluehallintovirasto. 19.2.2019. Elintarvikkeet. Luettu 2.10.2020.
<https://www.avi.fi/web/avi/elintarvikkeet>

Aluehallintovirasto. 20.3.2020. Valmiussuunnittelu. Luettu 22.9.2020.
<https://www.avi.fi/web/avi/valmiussuunnittelu>

Finlex. 29.12.2011. Valmiuslaki. Luettu 22.9.2020.
<https://www.finlex.fi/fi/laki/alkup/2011/20111552#Pidp446275872>

Elo-säätiö. 9.11.2020. Kouluruokapäivässä aikamatkataan sadan vuoden taakse ja takaisin. Luettu 31.8.2020. <http://www.elo-saatio.fi/blog/2018/11/09/aikamatka/>

Heikkonen, J. Kataja, P. Lavapuro, J. Salminen, J. Turpeinen, H. 2018. Valmiuslaki ja perusoikeudet poikkeusoloissa: Valtiosääntö-oikeudellinen kokonaisarvio valmiuslain ja perustuslain 23 §:n suhteesta. Valtioneuvoston kanslia. Valtioneuvoston selvitys- ja tutkimustoiminnan julkaisusarja 64/2018.

Hirsjärvi, S. Remes, P. Sajavaara P. 2015. Tutki ja kirjoita. Porvoo. Bookwell Oy.

Hintsanen, J. 2020. Koronan jälkeinen uusi normaali – ennakointi, verkostot ja pakollinen. Luettu 30.9.2020 <https://kasvubuusti.fi/2020/05/18/koronan-jalkeinen-uusi-normaali-ennakointi-verkostot-ja-pakollinen-digiloikka/>

Kouluruokadiplomi. n.d. Lainsäädäntö. Luettu 2.9.2020.
<http://www.kouluruokadiplomi.fi/kouluruokadiplomi/tukimateriaali/opetussuunnitelma-ja-sopimusasiat/lainsaadanto/>

Kunnaskari, M. Mustonen, L. Tyrväinen K. 2008. Joukkomuonitusopas opaskirja palokuntalaisille. Tampere. Esa Print Oy.

Kuntaliitto. 1.4.2020. Kouluruokailu Koronaepidemian aikana. Luettu 28.9.2020.
<https://www.kuntaliitto.fi/ajankohtaista/2020/kouluruokailu-koronaepidemian-aikana>

Kranni, T. Pääluottamusmies. 2020. Haastattelu 27.11.2020. Haastattelija Saari, P. Nokia

Laki työnantajan ja henkilöstön välisestä yhteistoiminnasta kunnissa. Luettu 27.11.2020. <https://finlex.fi/fi/laki/ajantasa/2007/20070449>

Lintukangas, S. Manninen, M. Mikkola-Montonen, A. Palojoki, P. Partanen, M. Partanen, R. 2007. Kouluruokailun käsikirja. Laatueväitä koulutyöhön. Saarijärven Offset.

Malho, M. Neuvonen, A. Rowley, C. 2020. Kansallinen ennakointi 2020. Luettu 15.9.2020. <http://julkaisut.valtioneuvosto.fi/bitstream/handle/10024/162157/8-2020-Kansallinen%20ennakointi%202020.pdf>

- Nokian Kaupunki. 2020. Nokia-tietoa. Luettu 7.9.2020.
<https://www.nokiankaupunki.fi/>
- Nokian Kaupunki. 2020. Nokian kaupungin ravitsemussuunnitelma. Luettu 7.9.2020. <https://www.nokiankaupunki.fi/wp-content/uploads/2019/12/Nokian-kaupungin-ravitsemussuunnitelma-2019-2025.pdf>
- Oinonen, R. 2020. Cook-Chill ruuanvalmistuksen aloitus. JAMK. Opinnäytetyö. Luettu 4.10.2020.
<https://www.theseus.fi/bitstream/handle/10024/334612/Oinonen%20Riitta.pdf?sequence=2&isAllowed=y>
- Opetushallitus. 2020. Perusopetuksen järjestäminen 1.8.2020 alkaen. Luettu 26.9.2020. <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/perusopetuksen-jarjestaminen-182020-alkaen>
- Opetushallitus. 2020. Opetustoimi, kansainväliset ohjelmat ja koronavirus. Luettu 1.10.2020. <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/opetustoimi-ja-koronavirus>
- Opetus ja kulttuuriministeriö. n.d. Koronaviruksesta usein kysyttyä Opetus- ja kulttuuriministeriön toimialalla. Luettu 1.10.2020. <https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/opetustoimi-ja-koronavirus>
- Reunamäki, K. Palveluohjaaja. 2020. Haastattelu 18.09.2020. Haastattelija Saari, P. Nokia
- Ruokavirasto. 11.8.2020. Joukkoruokailu. Luettu 4.10.2020.
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/usein-kysyttya-covid-19-koronaviruksesta--elintarvikealan-yrityksille/joukkoruokailu/>
- Ruokavirasto. 11.8.2020. Kouluruokailun järjestäminen poikkeustilanteessa. Luettu 31.8.2020.
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/elintarvikealan-yhteiset-vaatimukset/usein-kysyttya-covid-19-koronaviruksesta--elintarvikealan-yrityksille/joukkoruokailu/>
- Ruokavirasto. 19.11.2018. Omavalvonta. Luettu 2.10.2020.
<https://www.ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/kuljetus/kotimaan-kuljetukset/omavalvonta/>
- Ruokavirasto. 24.1.2017. Onnistunut kouluruokailu houkuttaa kaikki syömään ja oppimaan yhdessä. Luettu 1.10.2020.
<https://www.ruokavirasto.fi/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/uutiset/onnistunut-kouluruokailu-houkuttaa-kaikki-syomaan-ja-oppimaan-yhdessa/>
- Ruuska, K. 2012. Pidä projekti hallinnassa. Suunnittelu, menetelmät ja vuorovaikutus. Vantaa. Hansaprint Oy.
- Opetushallitus. 2020. Kouluruokailun historiaa. Luettu 31.8.2020.
<https://www.oph.fi/fi/koulutus-ja-tutkinnot/kouluruokailun-historiaa>

Sosiaali- ja terveysministeriö. 6.3.2020. Tartuntatautien torjunta. Luettu 26.9.2020. <https://stm.fi/tartuntataudit>

Sosiaali- ja terveysministeriö. 2012. Kansallinen varautumissuunnitelma influenssapandemiaa varten. Tampere. Juvenes Print- Tampereen yliopistopaino Oy.

Suomen riskienhallintayhdistys. N.d. Nelikenttäanalyysi - SWOT. Luettu 10.9.2020. <https://pk-rh.fi/tools/swot.htm>

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos. 8.7.2020. Koronavirukset. Luettu 2.10.2020. <https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/taudit-ja-torjunta/taudit-ja-taudinaiheuttajat-a-o/koronavirukset/>

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos. 2.11.2020. Kysymyksiä ja vastauksia maskisuosituksista. Luettu 21.11.2020. <https://thl.fi/fi/web/infektiotaudit-ja-rokotukset/ajankohtaista/ajankohtaista-koronaviruksesta-covid-19/tarttuminen-ja-suojautuminen-koronavirus/suositus-kasvomaskien-kaytosta-kansalaisille/kysymyksiä-ja-vastauksia-maskisuosituksesta>

Tieteen kuvalehti. N.d. Mikä on pandemian ja epidemian ero? Luettu 27.9.2020. <https://tieku.fi/laaketiede/sairaudet/mika-on-pandemian-ja-epidemian-ero>

Turvallisuuskomitea. N.d. Ennakointi ja varautuminen. Luettu 25.9.2020. <https://turvallisuuskomitea.fi/yhteiskunnan-turvallisuusstrategia/ennakointi-ja-varautuminen/>

Työterveyslaitos. 30.9.2020. Korona ja työ. Luettu 2.10.2020. <https://hyvatyo.ttl.fi/koronavirus/ohje-riskien-arviointi>

Vallittu, A. Terveystarkastaja. 2020. Haastattelu 28.10.2020. Haastattelija Saari, P. Nokia.

Valtion Ravitsemusneuvottelukunta. 2017. Syödään ja opitaan yhdessä – Kouluruokasuositus. Helsinki. Juvenes Print – Suomen yliopistopaino Oy.

World Health Organization. May 2017. Pandemic influenza risk management- A WHO guide to inform & harmonize national & international pandemic preparedness and response. Luettu 27.9.2020. <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/259893/WHO-WHE-IHM-GIP-2017.1-eng.pdf;jsessionid=2322EBD7E9FAA069F17B91DA897C7BFF?sequence=1>

World Health Organization. 24 February 2010. What is a Pandemic. Luettu 26.11.2020. https://www.who.int/csr/disease/swineflu/frequently_asked_questions/pandemic/en/

Yle. 28.8.2020. Kouluruokailun kokeilu onnistui yksinkertaisella reseptillä- lapset syövät terveellisemmin, kun kouluruokailu tuodaan osaksi oppitunteja ja arkea. Luettu 2.9.2020. <https://yle.fi/uutiset/3-11514052>

LIITTEET

Liite 1. Työpaikan riskien arviointikaavio

Työpaikan oma riskiarviointi

Tekijät:

Työpaikka:

Ajankohta:

Päivitys:

Toimintamallit laadittu ja jalkautettu	kunnossa	osin kunnossa	ei kunnossa
Infektiosairauksiin liittyviin poissaoloihin selkeä ohjeistus			
Asianmukaisten suojausten käyttöön opastus			
Ajankohtaisen tiedon/ohjeiden löytämisen opastus			
Tekniset ratkaisut viruksen leviämisen estämiseksi			
Riskiryhmien huomioiminen työpaikalla			
Raskaana olevien huomioiminen työpaikalla			
Palaverit järjestetään etänä			
Karanteenissa olevan työntekijän mahdollisuus työntekoon			
Työskentely asiakkaan tiloissa			
Lapsen/oppilaan ohjaaminen erilliseen tilaan odottamaan huoltajaa, jos sairastuminen tapahtuu kesken hoito-/koulupäivän			
Ruokailujen porrastus kouluissa ja päiväkodeissa turvavälien mahdollistamiseksi			

Hygienia	kunnossa	osin kunnossa	ei kunnossa
Käsienpesumahdollisuus on olemassa			
Käsidesiä on saatavilla			
Suojaetäisyys 1-2 m mahdollista pitää			
Pukutiloissa ei yli 10 henkilöä yhtäaikaaisesti			
Tauot porrastetusti ja turvavälit huomioitava ("puolet paikoista pois käytöstä")			
Siivousta on tehostettu/ohjeet koronasiivoukseen olemassa (Siivousohjeet löytyvät Työterveyslaitoksen verkkosivuilta: Ohjeistus siivoukseen covid-19-tartuntojen ehkäisemiseksi)			

Suojaimet	kunnossa	osin kunnossa	ei kunnossa
- Hengityssuojaimet saatavilla niitä vaativiin tehtäviin			
- Kertakäyttökäsineitä saatavilla			
- Suojalasit/maski tarvittaessa käytettävissä			
- Suojavaatteet saatavilla tarvittaessa (takki, päähine, kengät)			

Avoimet kommentit:

**TARVITTAESSA riskien arvioinnissa ja työpaikan laatiman arvioinnin
jatkokäsittelyssä voidaan käyttää apuna työterveyshuoltoa**

Työterveyshuollon arviointi

Tekijät:

Päivämäärä:

Terveydellisen merkityksen arviointi

Riskiryhmiin kuuluvien työskentely:

Raskaana olevien työskentely:

Yleistä:

Jatkotoimenpiteet ja vastuut

Seuranta

Liite 2. Erityisruokavaliointilomitus



NOKIANKAUPUNKI

Nokian kaupunki, ruokapalvelut
Erityisruokavaliot, lomake 1

SELVITYS ERITYISRUOKAVALIOSTA

Päiväys ____ / ____ 20____

Lomake koskee pysyvää erityisruokavaliota sekä ruoka-allergioita, jotka aiheuttavat vakavia oireita. Myös settisiin ja uskonnollisiin syihin perustuvat erityisruokavaliot ilmoitetaan tällä lomakkeella (ks. sivu 2). Vanhemmat täyttävät lomakkeen pääsääntöisesti terveydenhoitajan, lääkärin tai ravitsemusterapeutin kanssa. Ruoka-allergioiden osalta tilanne tulee tarkistaa vuosittain sekä tilanteen muuttuessa. Tarkempia lisätietoja ja ohjeita löytyy Nokian kaupungin ruokapalveluiden nettisivuilta sekä erityisruokavaliokäytäntöjä koskevasta tiedotteesta.

Nimi _____ Syntymäaika _____

Päiväkoti/koulu _____ Ryhmä/Luokka _____

Huoltaja _____ Puhelinnumero _____

PYSYVÄ ERITYISRUOKAVALIO TERVEDELIISSISTÄ SYISTÄ Terveystenhoitaja (lääkäri/ ravitsemusterapeutti) täyttää	<input type="checkbox"/> Diabetes <input type="checkbox"/> Liitteenä henkilökohtainen ateriasuunnitelma <input type="checkbox"/> Keliakia <input type="checkbox"/> Ei käytä gluteenitonta kauraa																					
LAKTOOSITON RUOKAVALIO Oma ilmoitus riittää	<input type="checkbox"/> Laktoositon ruokavaliio																					
VUOSITTAIN TARKASTETTAVA RUOKA-AINEALLERGIA Lääkäri/ ravitsemusterapeutti /terveydenhoitaja täyttää Adrenaliiniruiske <input type="checkbox"/> varalääkkeenä	Merkittäviä tai hengenvaarallisia oireita aiheuttava <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="646 1122 949 1151">Ruoka-aine</th> <th data-bbox="949 1122 1125 1151">Oire</th> <th data-bbox="1125 1122 1318 1151">Anafylaksian vaara</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>_____</td><td>_____</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>_____</td><td>_____</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>_____</td><td>_____</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>_____</td><td>_____</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>_____</td><td>_____</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> <tr><td>_____</td><td>_____</td><td><input type="checkbox"/></td></tr> </tbody> </table> Ruokajuomana maitoallergisella <input type="checkbox"/> kaurajuoma <input type="checkbox"/> soijajuoma <input type="checkbox"/> erityiskorvike, mikä? _____	Ruoka-aine	Oire	Anafylaksian vaara	_____	_____	<input type="checkbox"/>	_____	_____	<input type="checkbox"/>	_____	_____	<input type="checkbox"/>	_____	_____	<input type="checkbox"/>	_____	_____	<input type="checkbox"/>	_____	_____	<input type="checkbox"/>
Ruoka-aine	Oire	Anafylaksian vaara																				
_____	_____	<input type="checkbox"/>																				
_____	_____	<input type="checkbox"/>																				
_____	_____	<input type="checkbox"/>																				
_____	_____	<input type="checkbox"/>																				
_____	_____	<input type="checkbox"/>																				
_____	_____	<input type="checkbox"/>																				
RUOKAILUTILANTEESSA HUOMIOITAVAA	Ruokailutilanteessa ruokailijan itse syrjään siirtämät/syrjään siirrettävät ruoka-aineet: _____ _____																					

<p>USKONNOLLISIIN TAI EETTISIIN SYIHIN PERUSTUVA RUOKAVALIO</p> <p>Huoltaja/15 vuotta täyttänyt ruokailija täyttää ja allekirjoittaa</p> <p>(Terveystieteiden, lääkärin tai ravitsemusterapeutin allekirjoitusta ei tarvita)</p>	<p><input type="checkbox"/> Kasvisruokavalio (sisältää maitotaloustuotteita ja kananmunaa)</p> <p><input type="checkbox"/> syö kalaa <input type="checkbox"/> syö broileria ja kalkkuna</p> <p><input type="checkbox"/> Uskonnollisiin tai eettisiin syihin perustuvat ruokavalio</p> <p>Vältettävät ruoka-aineet:</p> <p><input type="checkbox"/> veri ja sisäelimet <input type="checkbox"/> sianliha <input type="checkbox"/> naudanliha</p>
<p>VEGAANIRUOKAVALIO</p> <p>Ravitsemusterapeutti täyttää (poikkeustapauksissa myös terveydenhoitaja)</p>	<p><input type="checkbox"/> Vegaaniruokavalio</p> <p>Maitoa korvaava ruokajuoma</p> <p><input type="checkbox"/> soijajuoma <input type="checkbox"/> kaurajuoma</p>
<p>MUUTA HUOMIOITAVAA/LISÄTIETOJA</p>	
<p>AMMATTILAISEN TIEDOT</p>	<p><input type="checkbox"/> Lääkäri <input type="checkbox"/> Terveystieteiden <input type="checkbox"/> Ravitsemusterapeutti</p> <p>Allekirjoitus: _____</p> <p>Nimenselvennys/leima: _____</p> <p>Puhelinnumero/Sähköposti: _____</p> <p>Todistus on voimassa alkaen __/__/20__ ja __/__/20__ asti <i>Selvitystä ei tarvitse uusita, jos lyyessä on keliakia, diabetes tai laktoositon ruokavalio</i></p>
<p>ALLEKIRJOITUS JA NIMENSELVENNYS</p>	<p>Huoltajan/15 vuotta täyttäneen ruokailijan allekirjoitus:</p> <p>Nimenselvennys: _____</p>

Lomakkeen palautus: Täytetty lomake toimitetaan oman koulun/varhaiskasvatusyksikön jakeluosastolle, josta tieto siirtyy valmistuskeittiölle. Huoltaja vastaa tiedonkulusta muutosten yhteydessä.

Liite 3. Haastattelukysymykset

Haastattelukysymys terveystarkastajalle:

1. Mitä pidät tärkeänä omavalvonnan kannalta, silloin kun oppilaille valmistetaan etäruokailuun annosruokia?

Haastattelukysymykset ympäristökunnan ruokapalveluohjaajalle:

1. Miten kunnassanne järjestettiin keväällä 2020 oppilaiden etäruokailut?
2. Kuka keräsi tiedot vai valmistitteko kaikille, ilman ennakkotilausta?
3. Mikä oli tuotantotapanne?
4. Miten pakkasitte etäruuat?
5. Kuinka monta kertaa viikossa jaoitte ruoat ja missä/mistä sekä kenen toimesta?
6. Kuinka allergiat huomioitiin?
7. Oliko terveystarkastaja kanssanne asian tiimoilta tekemisissä?
8. Miten asia mielestänne hoitui?

Haastattelukysymykset ruokateollisuuden toimijalle:

1. Mikäli Nokialla joudutaan siirtymään etäopetukseen, pystyisittekö tuottamaan meille annosruokia jaettavaksi oppilaille?
2. Pystyttekö jakamaan ruuat suoraan haluamiimme toimipisteisiin?
3. Millä aikataululla pystyisitte tuottamaan Nokian Kaupungille ruokaa?
4. Minkälaisia erityisruokavalioita pystytte toimittamaan?
5. Miten kauan teidän tuotteillanne on säilyvyyttä?
- 6 Miten tuotteenne on pakattu?
- 7 Mikä on tuotteidenne annoskoko vai voimmeko itse määritellä tarpeen?
- 8 Oletteko tehneet itse varautumista mahdollista uutta koronan pandemia aaltoa varten?

Haastattelukysymykset ammattiliiton edustajalle:

1. Miten pitkään yhteistoimintaneuvottelut kestävät?
2. Mikä on kunta puolen tapa toimia lomautustilanteissa?

Liite 4. Kysymykset ruokapalveluista vastaaville

Kysely Ruokapalveluista vastaaville

Tämä kysely on osa TAMKin restonomiopiskelijoiden Pia Saaren ja Jenni Vuorela-Mattilan opinnäytetyön tutkimusta. Kyselyn tarkoituksena on selvittää kuntien käytäntöjä kouluruokailun järjestämisen suhteen, mikäli koulut vielä siirtyvät etäkouluun.

Kerätty tieto käsitellään luottamuksellisesti, eikä tietoa julkaista siten, että siitä voisi päätellä vastaajan.

Kysely sulkeutuu 31.10.2020.

* Required

Kunta *

Your answer

Mikäli etäkouluun vielä siirrytään, tarjotaanko oppilaalle koululounas etäkoulun aikana? *

- Kyllä
- Ei
- En osaa sanoa

Mikäli koululounas tarjotaan, onko annos:

- Yritysten valmistama valmisruoka-annos
- Kunnan omalla keittiöllä valmistettu ja jäähdytetty ateria
- Vähittäiskaupasta noudettava ateria, jonka kunta maksaa
- Elintarvikekassi
- Rahallinen korvaus, esim. lahjakortti kauppaan
- Other: _____

Jos valitsit muu- vaihtoehdon, kerro lyhyesti miten ruokailu aiotaan järjestää.

Your answer

Jos etäruokailu järjestetään, miten koululounas tilataan keittiöltä:

- Koulusihteeri tmv. hoitaa kootusti oman koulun osuuden
- Huoltajat tekevät tilauksen itse suoraan keittiölle
- Other: _____

Jos valitsit muu- vaihtoehdon, kerro lyhyesti miten ruokien tilaus hoidetaan.

Your answer

Mikäli etäruokailu järjestetään, kuinka monta kertaa ruoka viikossa jaetaan?

- harvemmin kuin kerran
- 1 kerta viikossa
- 2 kertaa viikossa
- 3 kertaa viikossa
- 4 kertaa viikossa
- 5 kertaa viikossa

Miten etälounas toimitetaan oppilaille?

- Viedään kaikille kotiin
- Koulukuljetusten piirissä oleville oppilaille kotiin tai omalle pysäkillä, muut hakevat omalta koululta
- kaikki hakevat omalta koululta
- Koulun, mistä lounas haetaan saa valita itse, etukäteen ilmoittamalla
- Koulun, mistä lounas haetaan saa valita itse, ei etukäteen ilmoittautumista
- Lounas haetaan jostain muualta kuin koululta, esim. liikuntahalli
- Other: _____

Jos valitsit muu- vaihtoehdon, kerro lyhyesti, miten koululounaan toimitus on järjestetty.

Your answer

Mikäli koululounas järjestetään, kuuluuko lounaaseen lämpimän pääruuan lisäksi muuta (esim. näkkileipä, lämmin kasvis tai maito)?

Your answer

Kiitos vastauksistasi!

Submit

Liite 5. Kysely ensimmäisen asteen opiskelijoiden huoltajille

Kysely huoltajille etäruokailusta

Tämä kysely on osa TAMKin restonomiopiskelijoiden Pia Saaren ja Jenni Vuorela-Mattilan opinnäytetyön tutkimusta. Kyselyn tarkoituksena on selvittää huoltajien toiveita kouluruokailun järjestämisen suhteen, mikäli ensimmäisen asteen oppilaitokset vielä siirtyvät etäkouluun.

Kerätty tieto käsitellään luottamuksellisesti, eikä tietoa julkaista siten, että siitä voisi päätellä vastaajan. Pyrihän ettet kirjoita vastauksiin tunnistettavia tietoja itsestäsi tai kotikunnastasi (lukuunottamatta ensimmäistä kysymystä)

Kysely sulkeutuu 15.11.2020

Kotikunta *

Short answer text

Minkälaisen koululounaan mieluiten haluaisit lapselle tarjottavan? :

- Yritysten valmistama valmisruoka-annos
- Kunnan omalla keittiöllä valmistettu ja jäähdytetty ateria
- Vähittäiskaupasta noudettava ateria, jonka kunta maksaa
- Elintarvikekassi
- Jokin muu

Jos valitsit muu- vaihtoehdon, kerro lyhyesti minkälainen vaihtoehto mielestäsi olisi hyvä:

Short answer text

Kuinka usein olisit valmis noutamaan koululounaan?

- harvemmin kuin kerran
- 1 kerta viikossa
- 2 kertaa viikossa
- 3 kertaa viikossa
- 4 kertaa viikossa
- 5 kertaa viikossa

Miten haluaisit, että koululounas toimitettaisiin oppilaalle?

- Jaetaan kaikille kotiin
- Koulukuljetusten piirissä oleville oppilaille kotiin tai omalle pysäkillä, muut hakevat omalta koululta
- kaikki hakevat omalta koululta
- Koulun, mistä lounas haetaan saa valita itse, etukäteen ilmoittamalla
- Koulun, mistä lounas haetaan saa valita itse, ei etukäteen ilmoittautumista
- Lounas haetaan jostain muualta kuin koululta, esim. liikuntahalli
- Jokin muu

Jos valitsit muu- vaihtoehdon, kerro lyhyesti, miten koululounaan toimitus mielestäsi pitäisi järjestää?

Long answer text

Pitäisikö mielestäsi koululounaan sisältää jotakin muuta pääruuan lisäksi. Mitä nämä tuotteet voisivat mielestäsi olla?

Long answer text

Kiitos vastauksistasi!

Description (optional)