



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU  
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Janina Hautasuo

---

# **Ruokapalveluhenkilöstön näkemys ruokakasvatukseen kouluissa**

Opinnäytetyö  
Syksy 2022  
Restonomi (AMK)



SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU

## Opinnäytetyön tiivistelmä

Tutkinto-ohjelma: Restonomi (AMK)

Tekijä: Janina Hautasuo

Työn nimi: Ruokapalveluhenkilöstön näkemys ruokakasvatukseen kouluissa

Ohjaaja: Leena Arjanne ja Kaija Nissinen

Vuosi:2022

Sivumäärä:24

Liitteiden lukumäärä:1

---

Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää, miten koulujen ruokapalveluissa työskentelevät ammattilaiset kokevat ruokakasvatuksen. Työssä haettiin ruokapalvelualalla toimivien ammattilaisten näkemystä, ymmärrystä ja kokemuksia ruokakasvatukseen liittyen. Työni tavoitteena saada selville mitä osaamista ammattilaisilla jo on ja millaista osaamista he haluavat lisätä.

Opinnäytetyön tutkimusmenetelmä on kvantitatiivinen. Kvantitatiivista menetelmä käytettiin tutkimuskyselyyn, jossa kysyttiin ruokapalvelualan ammattilaisten mielipidettä ruokakasvatukseen.

Kyselyyn vastasi 31 ruokapalvelualan ammattilaista. Tuloksia kerättiin Etelä-Pohjanmaan alueelta ruokapalvelualan ammattilaisilta. Kysely lähetettiin sähköpostitse toimipaikkojen ravintolapäälliköille ja -esimiehille. Aineiston keruu tapahtui marraskuun alussa ja kysely oli auki yli viikon.

Tuloksista käy ilmi, että ruokapalvelualan ammattilaiset tietävät, mitä ruokakasvatus on. Joillakin ammattilaisilla on sellainen käsitys, että ei olisi saanut riittävästi koulutusta ruokakasvatukseen liittyen. Saatujen tuloksien perusteella on parempi käsitys siitä, mitä mieltä ammattilaiset ovat ruokakasvatuksesta.

Ruokapalvelualalla olevat ammattilaiset ovat moniosaajia mutta ei ollut yhtään tietoa millainen on heidän ruokakasvatustietoutensa taso. Kysely osoitti sen, että ruokapalvelualan ihmiset tiesivät, mitä ruokakasvatus on ja miten heidän pitää toimia keittiössä, kun myös oppilaiden läsnä ollessa salissa. Monet ammattilaiset halusivat lisää koulutusta ruokakasvatukseen liittyen. Ruokakasvatus saattaa unohtua, jos ei sitä työssään koko ajan tee. Ruokakasvatus on monille muille ammattilaiselle jopa tuntematon käsite, jos työskentelee mm. ravintolassa.

<sup>1</sup> Asiasanat: sana yksi, sana kaksi, sana kolme, sana neljä, sana viisi

SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

## **Thesis abstract**

Degree programme: Bachelor of hospitality management

Author/s: Janina Hautasuo

Title of thesis: Food service personnel's view of food education at school

Supervisor(s): Leena Arjanne and Kaija Nissinen

Year:2022

Number of pages:24

Number of appendices:1

---

The aim of this thesis was to find out how the food service professionals experience food education at schools. The study focused on their views, understanding and experiences of food education. The aim was to find out what the food professionals already knew and what kind of skills they wanted to improve.

The research method of the thesis was quantitative. The quantitative method was used for a survey about the food service professionals' opinions of food education.

The survey was sent by email to restaurant managers and supervisors, and it was answered by 31 food service professionals. The material was collected in the Southern Ostrobothnia region in early November and the survey was open for more than a week. The results showed the current food education situation among the food professionals. Some of them thought that they had not received sufficient training in food education.

Professionals in the food service industry are multi-talented. The survey showed that they knew what food education was and how they had to work in the kitchen and in the presence of the students. Many professionals would like to get more training in food education. Food education is something that can be forgotten if it is not actively present all the time. Food education may even be an unknown concept for many food professionals, for example among restaurant personnel

<sup>1</sup> Keywords: word one, word two, word three, word four, word five

## SISÄLTÖ

Opinnäytetyön tiivistelmä .....	2
Thesis abstract .....	3
SISÄLTÖ .....	4
Kuva-, kuvio- ja taulukkuuettelo .....	5
1 JOHDANTO .....	6
2 KOULURUOKAILUSUOSITUS RUOKAKASVATUKSESSA .....	7
2.1 Ruokakasvatus.....	7
2.2 Kouluruokailun järjestäminen .....	8
2.3 Ruokapalveluiden organisoituminen ja toiminta .....	9
2.4 Tietoa ravitsemussuosituksista ja sen vaikutus kouluruokailussa .....	10
3 AINEISTO JA KÄYTETYT MENETELMÄT .....	12
4 TULOKSET .....	13
4.1 Taustatiedot.....	13
4.2 Ruokakasvatus osana ammattikuvaa.....	15
4.3 Ruokapalveluammattilaisten näkemyksiä ruokakasvatuksen ja yhteistyön lisäämisestä.....	15
4.4 Ruokailun ja ruokakasvatuksen käytännön toteutuminen tällä hetkellä.....	16
5 KEHITTÄMISTOIMET .....	20
6 POHDINTA.....	21
LÄHTEET .....	23
LIITTEET .....	25

## Kuva-, kuvio- ja taulukkoluettelo

Kuva 1 Lautasmalli .....	11
Kuvio 1 . Vastaajien ikä (n=31) .....	13
Kuvio 2 Työssäolovuodet (n=31) .....	14
Kuvio 3 Vastaajien ilmoittama keittiötyyppi (=31).....	14
Kuvio 4 Vastaajien näkemyksiä ruokakasvatuksen osaamisesta ja liittymisestä omaan työhön (n=31).....	15
Kuvio 5 Vastaajien käsityksiä ruokalistasta (=31) .....	17
Kuvio 6 Lautasmalli esillä vastaajien toimipaikoissa (n=31).....	17
Kuvio 7 Vastaajien käsitys väittämään: Oppilaiden toiveiden kuuntelu ruokakasvatukseen liittyen (=31) .....	18
Kuvio 9 Vastaajien käsitys siitä, annetaanko oppilaille positiivista palautetta .....	19

# 1 JOHDANTO

Peruskoulut antavat oppilaille ruokakasvatusta (Opetushallitus, 2022). Kouluruokailusuosituk-  
sissa mainitaan että, kouluruokailu on osa ruokakasvatusta. Kouluruokailussa oppilaat pysty-  
vät pohtimaan ruuan merkitystä ja kehittämään sosiaalisuutta ja vuorovaikutustaitoja. Koulu-  
ruokailu on yhdessä syömistä, joka kasvattaa suomalaista ruokakulttuuria ja kannustaa oppi-  
laita arvostamaan ruokaa ja ruokailua kouluissa. Kouluruokailu on järjestettyä toimintaa jokai-  
sessa koulussa. Kouluruokailu on maksutonta kaikille opiskelijoille. Kouluruokailu on koho-  
kohta päivän aikana.

Ruokakasvatusta toteuttavat opettajat ja ruokapalvelualanammattilaiset ja muut aikuiset ko-  
tona ja koulussa. Ruokakasvatus on moniammattilista tiimityötä, jolloin ammattiroolit rajaavat  
työtehtäviä ja siten myös mahdollisuuksia toimia ruokakasvattajana. Ruokapalvelualan am-  
mattilaisten näkemyksistä ei ole tietoa, millaiset ovat tämänhetkiset mahdollisuudet ja miten  
eri tavoin ammattilaiset voivat osallistua ruokakasvatukseen ja miten he haluaisivat osallistua  
ruokakasvatukseen.

Työssäni haetaan vastausta ruokapalvelualalla toimivien ammattilaisten näkemyksistä, aja-  
tuksista ja kokemuksista, mikä ruokapalveluiden rooli on tällä hetkellä ruokakasvatuksessa ja  
ruokakasvatusyhteistyössä. Lisäksi selvitetään toiveita, mitä osallisuus voisi olla sekä ajatuk-  
sia koulutustarpeista. Tavoitteena on saada selville myös ammattilaisten ymmärrys ja käsitys  
roolistaan ruokakasvattajina.

Tutkimus tehtiin Etelä-Pohjanmaalle erilaisiin keskuskeittiöihin tai suurtalouskeittiöihin, joissa  
tehdään peruskoululaisille ruokaa päivittäin. Keskuskeittiön ja suurtalouskeittiön eroavaisuus  
on siinä, että keskuskeittiöiltä ruoka jaetaan kouluille ja muualle kun taas suurtalouskeittiössä  
tehdään isoja määriä ruokaa vaan tietylle asiakasryhmälle kuten vanhukset. Aihe on tärkeätä  
siksi, koska ei ole ennen tehty ja tutkittu.

## 2 KOULURUOKAILUSUOSITUS RUOKAKASVATUKSESSA

Joukkoruokailu on kodin ulkopuolella järjestettävä ruokailu, jossa ihmiset kokoontuvat yhdessä syömään (Terveiden ja hyvinvoinnin laitos (THL), 2021). Joukkoruokailua toteuttavat yksityiset ruokapalveluyritykset kuten myös julkinen sektori. Joukkoruokailusta voidaan käyttää termiä ruokapalvelu. Ruokapalveluiden piiriin kuuluvat monet laitokset, koulut, päiväkodit, monet työpaikat myös sairaala ja varuskunta. Erilaiset ruokapalvelut tarjoavat terveellistä ja maistavaa ruokaa. Ruokapalvelut tarjoavat asiakkailleen ravitsemuksellista ruokailua.

### 2.1 Ruokakasvatus

Kouluruokailu on osa ruokakasvatusta. Kouluruokailu kokemukset antavat oppilaille elinikäisiä ruokamuistoja mm. ruoan mausta (Maa- ja metsätalousministeriö (MMM), 2022-a). Jokaisen lapsen päivän kohokohta on kouluruokailu. Ruoan syömiseen liittyy kasvatuksellisia tavoitteita, joita voidaan kouluruokailulla ja ruokakasvatuksella saavuttamaan. Kasvatus hyvinvointiin tapahtuu opettajien ja kasvatushenkilöstöjen ohjauksella. Kouluruokailu on jokaiselle oppilaalle erilainen kokemus. Ruokapalveluhenkilöstöön kuuluva aikuinen antaa puhumalla kouluruoasta myönteistä vaikutusta ja osallistuu samalla ruokailuun oppilaiden kanssa. Ruokailutilanteessa ohjataan oppilaita hyviin tapoihin ja itsestään huolehtimiseen.

Ruokakasvatustoiminnalla tarkoitetaan ohjattua toimintaa tai opetusta eli pedagogista toimintaa (Maa- ja metsätalousministeriö (MMM), 2022-b). Kouluruokailuun liittyvä ruokakasvatus voi tapahtua kouluruokailun aikana mutta voidaan hyödyntää ruokakasvatusta oppituntien muodossa. Opettajat huolehtivat oppilaiden ohjauksesta ja kasvatuksesta muiden aikuisten kanssa mm. keittiön henkilökunnan kanssa. Ruokakasvatuksen nykytilan arviointi osoittaa sen, että ruokakasvatusta tulisi integroida nykytilaa vahvemmin ja ruokakasvatusten tavoitteet pitäisi kirjata lukuvuosisuunnitelmaan. Koulun henkilöstö osoitti arvioinnissa sen, että henkilöstö osallistuu harvoin ruokakasvatuksen täydennyskoulutukseen.

Ravitsemuskasvatus alkaa pienestä pitäen jo kotona ja jatkuu kautta elämän. Kouluruokailusta määrätään opetussuunnitelmassa siten että ruokailu järjestetään jokaiselle oppilaalle ja sitä ruokailua ohjataan katsomalla, että ruoka on terveellistä (Opetushallitus, 2022). Ravitsemuskasvatuksen päätavoitteita ovat terveellisyys, vuorovaikutustaidot, hyvät tavat ja sosiaaliset suhteet. Kouluruokailun arvostus yhdessä syömisestä kohottaa koulun ilmapiiriä. Ravitsemuskasvatuksen tärkeä tekijä on koulun ja kodin välinen yhteistyö ruokailun suhteen.

Perusopetuslakiin (628/1998) pykälässä 31 mainitaan että kouluruokailua pitää tarjota oppilaille ja ruoan pitää olla täyspainoinen ja maksuton.

## 2.2 Kouluruokailun järjestäminen

Kouluruokasuosituksien mukaan kouluruokailu järjestetään säännöllisesti joka arkipäivä oppilaiden koulurytmin mukaan (Valtion ravitsemisneuvottelukunta (VRN).2017-a). Sopiva aika koululounaan syömiselle klo 11–12. Oppilaitten lukujärjestykset suunnitellaan siten, että jokainen oppilas saa rauhallisesti syödä koululounaansa. Kouluruokailun kesto on 30 minuuttia. Oppilaille annetaan mahdollisuus mennä myös ulkoilemaan esim.10–15 minuutiksi ennen tai jälkeen ruokailun. Koululounasta ei pidä tarjoilla liian aikaisin, jos oppilailla ei ole nälkä ja syövät silloin ruokailussa liian niukasti, niin silloin oppilaat eivät pärjää loppupäivää koulussa, vaan oppilaat hakevat kioskeista tai lähikaupoista epäterveellistä ruokaa. Liian lyhyt ruokailuaika johtaa siihen, että oppilaat alkavat ahmimaan ruokaa tai jättävät kokonaan syömättä.

Kouluruokasuosituksien mukaan koulussa tarjoiltu lounas kattaa kolmanneksen oppilaiden tarvitsemasta päivittäisestä energiantarpeesta mitä oppilaat tarvitsevat (Valtion ravitsemisneuvottelukunta (VRN).2017-b). Täysipainoinen lounas on ravitsemussuosituksen mukaista. Täysipainoinen koululounas sisältää lämpimän ruoan esim. laatikkoruoat, liha tai kala, kasvislisäkkeen ja salaatin, ruokajuoman esim. maito ja täysjyväleivän ja margariinia. Keitto - ja puuroaterioilla tarjoillaan lisänä lisäkkeitä, jotka sisältyvät ravintosisältöön. Kouluruokailussa on hyvä olla tarjolla kahta erilaista lämmintä ruokaa, josta toinen olisi kasvisruoka.

Kouluruokailuun osallistumista edistetään tarjoamalla vapaasti valittavia pääruokavaihtoehtoja (Maa- ja metsätalousministeriö (MMM),2022-c). Koululounaalla tulisi päivittäin olla liha-, kala- tai kana- vaihtoehto ja toisena tarjoiltavana ruokana kasvisruokaa, joka tarjoaa riittävästi proteiinisältöä eli palkokasveja. Vapaasti valittavat pääruokavaihtoehdot edistävät oppilaita kokeilemaan uusia ruokalajeja ja uusia makuja. Vapaasti valittavat pääruokavaihtoehdot edistävät kouluruokailun vastuullisuutta. Kouluruokailusuosituksien mukaan lounaan lisäksi oppilaille pitää tarjota välipalaa, joka on maksullista, jos oppitunnit jatkuvat vielä yli kolme tuntia lounaan jälkeen. Välipalat ovat osa opetuksen järjestämistä, joka tapahtuu koulussa.

Ruokaviraston (13.5.2022-a) mukaan ateriaritmi ja pääateriat tukevat koululaisten hyvinvointia: aamiainen, koululounas, kodin päivällinen ja välipalat. Suomen kouluissa tarjotaan kaikille nuorille maksuton ateria. Lapsilla saattaa koululounas olla ainoa lämmin ateria päivän aikana.



Kouluruokailu edistää oppilaita fyysiseen hyvinvointiin ja opiskelukykyyn. Opettajat ja muut aikuiset on hyvä syödä opiskelijoiden kanssa, jolloin ne kannustavat oppilaita rauhalliseen ja esimerkilliseen syömiseen.

## **2.3 Ruokapalveluiden organisoituminen ja toiminta**

Ruokalistasuunnittelun toteutus edellyttää erilaisten ruoka-aineiden käyttöä, jotka ovat laadukkaita ja ravitsemuksellisia (Syödään ja opitaan yhdessä, 2017-b). Ruokalistaa suunniteltaessa on koulujen ja keittiöiden, suunniteltaessa ruokalista ja otettava huomioon kouluruokailun laadukkuus ja täysipainoisuus. Ruokalistat suunnitellaan, että jokaisella viikolla olisi vuorotellen keittoja, vuokaruokia, pääruokakastiketta ja pata ja -kappale ruokia. Kappaleruokia miettiessä on otetta huomioon se, että on suosituksien mukaista. Kappaleruoat ovat suola- ja rasvapitoisuuksiltaan haastavampi. Vaihteleva ja monipuolinen ruokalista edellyttää kiertävää listaa. Yleensä kiertävä lista kestää 5–6 viikkoa, jolloin ruokalista riittää takaamaan sen, että jokainen viikko on monipuolinen. Ruokapalveluissa työskentelevät erilaiset moniosaajat. Heidän osallisuutensa ruokakasvatukseen on erilainen opetushenkilöön nähden erilaisten ammattiroolien vuoksi. Kuitenkin kouluruokailun kautta ruokapalveluiden mahdollisuudet ovat monet.

Valmistuskeittiössä voi työskennellä eri pisteillä mm. esivalmistus ja ruoan jakaminen (Seure, i.a.-a.). Myös erilaiset siivoukset kuten astianpesu kuuluu ruokapalvelutyöntekijän kuvaukseen. Ruokapalvelutyöntekijä auttaa muita työntekijöitä mm. salaatin teossa tai ruoanvalmistuksessa. Ruokapalvelutyöntekijällä on laaja osaaminen keittiössä.

Ruokapalveluvastaava on usein jakelukeittiössä töissä, jossa vain lämmitetään ruoka tarjolle (Seure,i.a.-b.). Keittiöissä valmistettavat ruoat saattavat vaihdella kuten välipalat tehdään jakelukeittiössä. Jakelukeittiöissä on monenlaista tekemistä kuten omavalvonta mittauksia, puhtaanapitoa ruokailusalissa ja keittiöissä, astiahuoltoa ja elintarvikkeiden vastaan ottamista ja varastointia. Ruokailijoiden tai keittiöitten mukaan yleensä jakelukeittiöstä on joko yksi tai monta työntekijää.

## 2.4 Tietoa ravitsemussuosituksista ja sen vaikutus kouluruokailussa

Ravitsemussuosituksien tavoitteena on edistää väestön terveyttä ravitsemuksen avulla (Suomalaiset ravitsemussuosituksiset, 2014.). Ravitsemussuosituksiset ovat jokaiselle ikäryhmälle erilaiset elämänvaiheiden takia. Ravitsemussuosituksen keskeinen tavoite on edistää ravitsemuksen avulla väestön terveyttä. Suosituksia käytetään neljällä tavalle: Seurannassa, suunnittelussa, viestinnässä ja ravitsemispoliittisessa ohjauksessa. Seurannassa verrataan ravintoaineiden saantia suosituksiin. Suunnittelua tarvitaan ateriapalveluissa, joissa laaditaan ruokalistoja mm. kouluihin. Suunnittelun perustana on, että ravintoaineiden saantisuosituksiset toteutuisivat ruokailussa. Viestinnässä on tavoitteena vaikuttaa väestön ruokatottumuksiin erilaisilla tutkimuksilla ja kyselyillä. Poliittinen ohjaus vaikuttaa toimenpiteisiin, jos ravintoaineiden vähyys tai runsaus vaikuttaa väestöön siihen puututaan poliittisella ohjauksella, jolla vaikutetaan toimenpiteisiin elintarvikkeisiin tai lannoitteiden täydentämistä ravintoaineilla. Ravitsemussuosituksiset on kaikille suunniteltu. saantisuosituksiset vaihtelevat eri ikäryhmien välillä. Ravitsemussuosituksia annetaan ravintoaineista ja ruoasta. Ravitsemussuosituksissa on otettu huomioon suomalainen ruokakulttuuri ja ruokatottumukset. Ravintoainesuosituksilla tarkoitetaan saantisuosituksia energian, energiatavoiteaineiden, kivennäisaineiden ja vitamiinien välillä.

Ruokasuosituksia havainnollistavat hyvin lautasmalli ja ruokakolmio (Ruokavirasto 13.5.2022-b). Ruokasuosituksiset ovat eri kohderyhmille suunnattuja. Koululaisille on kouluruokasuosituksiset, joiden tehtävänä on tarjota ravitsevaa ja terveellistä ruokaa. Ravitsemussuosituksien tavoitteena on edistää väestön terveyttä ravitsemuksen avulla. Ravitsemussuosituksia laaditaan maailmanlaajuisesti myös kansallisestikin erilaisten kulttuurien takia. Nämä suosituksiset perustuvat erilaisten ravintoaineiden tarpeista. Lisäksi on laaja tutkimustieto ravintoaineiden vaikutuksesta sairauksien ehkäisyyn ja terveyden parantamiseen.

Ravitsemussuositukset eivät ole koko elämää samat vaan ne muuttuvat elintapojen ja kansanterveydentilan muuttuessa.



Kuva 1 [Lautasmalli](#)

### 3 AINEISTO JA KÄYTETTY MENETELMÄT

Kysely toteutettiin kyselytutkimuksena Webropolilla. Kysely tehtiin ruokapalvelualan ammattilaisille. Kysely oli tyypiltään strukturoitu haastattelu eli lomakekysely, jossa vastaajat saivat valita vastauksista mielestään oikean vastausvaihtoehdon. Kyselyssä oli myös avoimia kysymyksiä. Kysely lähetettiin sähköpostitse Etelä-Pohjanmaan kuntien peruskoulujen ruokapalvelupäälliköille-/esimiehille, jotka lähettivät kyselyn työntekijöilleen. Kysely oli auki 8.11.-18.11.2022. Aineiston tavoitekoko oli n. 50 vastaajaa. Vastauksia saatiin 31 kappaletta. Kyselyn vastaukset siirrettiin Webropolista Exceliin analysointia varten. Vastaukset analysoitiin Excelin tilastotoimintoja hyödyntäen.

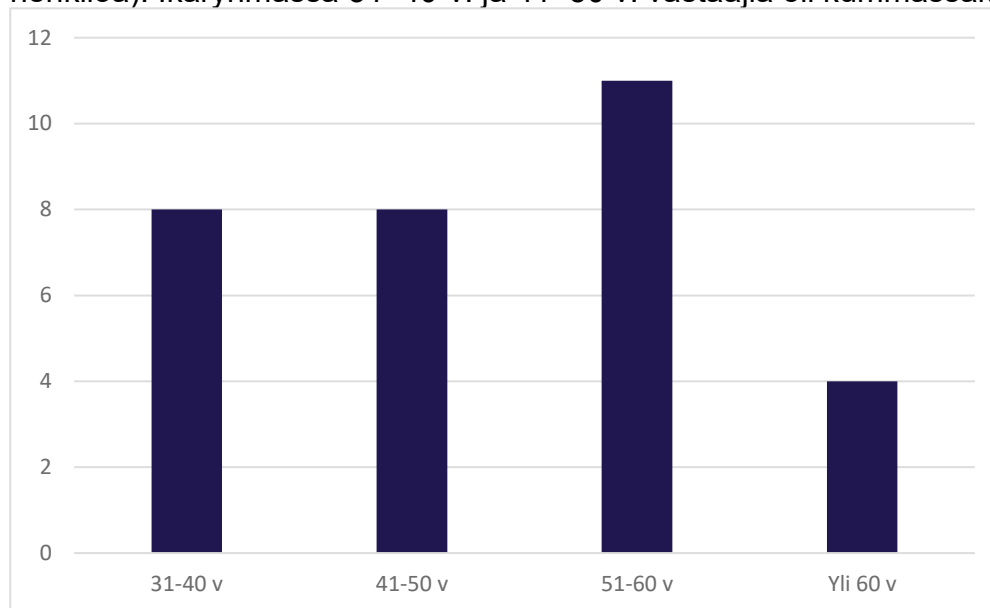
Strukturoitu haastattelu eli lomakehaastattelu on formaalisin haastattelumuoto, jossa vastaajat täyttävät kyselyä ohjatusti. Haastattelussa olevat kysymykset on valmiiksi tehty vastausvaihtoehtoineen. Kysymyksien järjestys näytetään kaikille samassa järjestyksessä ja vastaajien pitää valita niistä itselleen oikea vastausvaihtoehto. (KvaliMoTV, i, a.)

## 4 TULOKSET

Kysely toteutettiin Etelä-Pohjanmaan alueella.

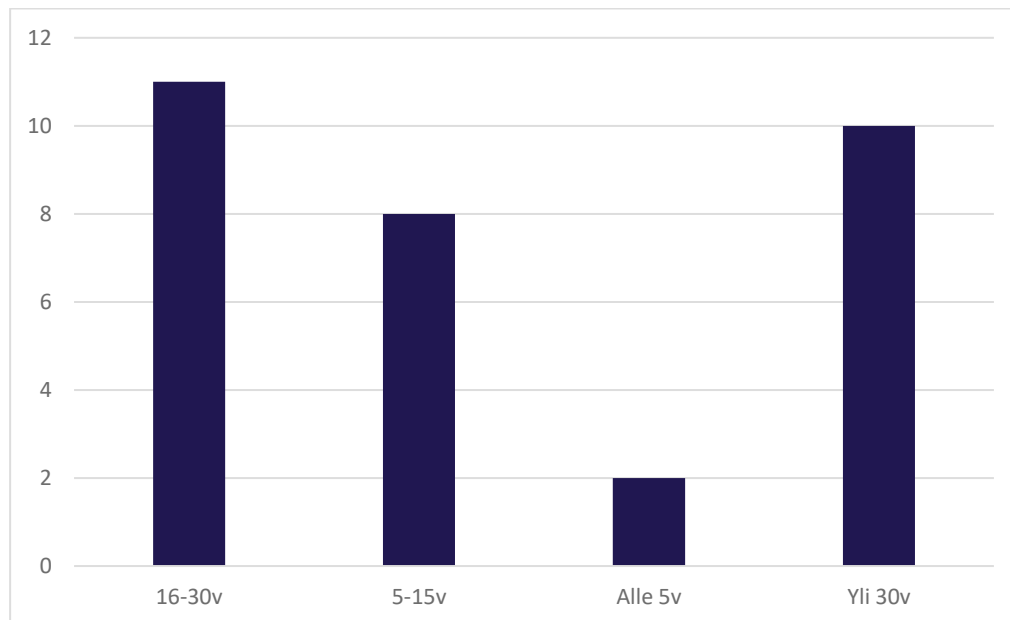
### 4.1 Taustatiedot

Suurin osa kyselyyn vastanneista ruokapalvelualan ammattilaisista oli 51–60-vuotiaita (11 henkilöä). Ikäryhmässä 31–40-v. ja 41–50 v. vastaajia oli kummassakin 8(Kuvio 1).



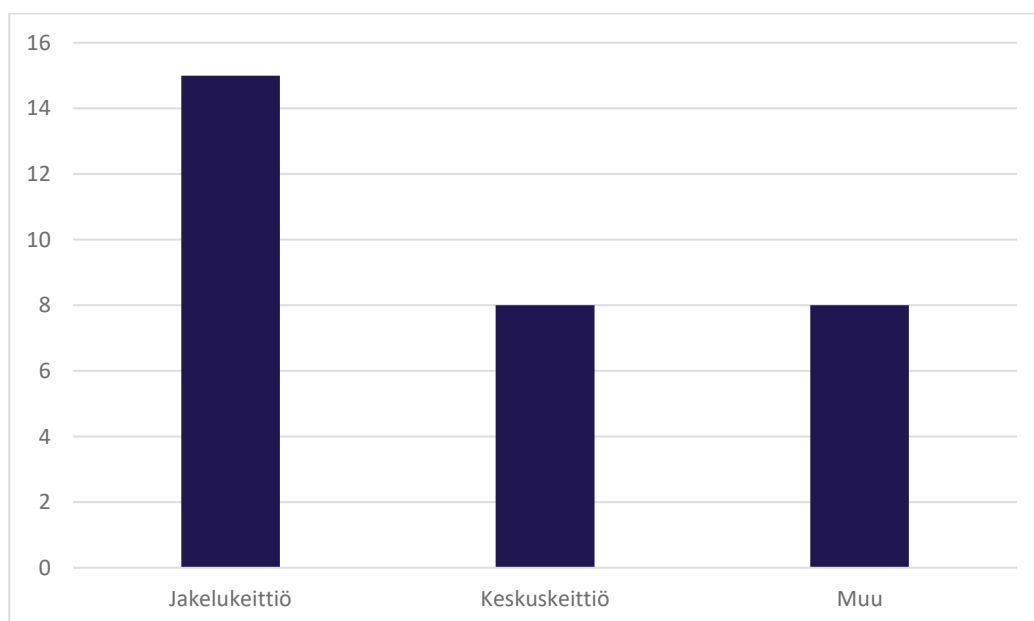
Kuvio 1 . Vastaajien ikä (n=31)

Vastauksissa huomattiin, että suurin osa on ollut töissä 16–30 vuotta (11 henkilöä) Kymmenellä henkilöllä työvuosia oli yli 30 (Kuvio 2). Työvuodet ovat työntekijöillä vaihtelevat, jolloin varmasti nuoremmat ja kokemattomat oppivat kokeneimmilta.



Kuvio 2 Työssäolovuodet (n=31)

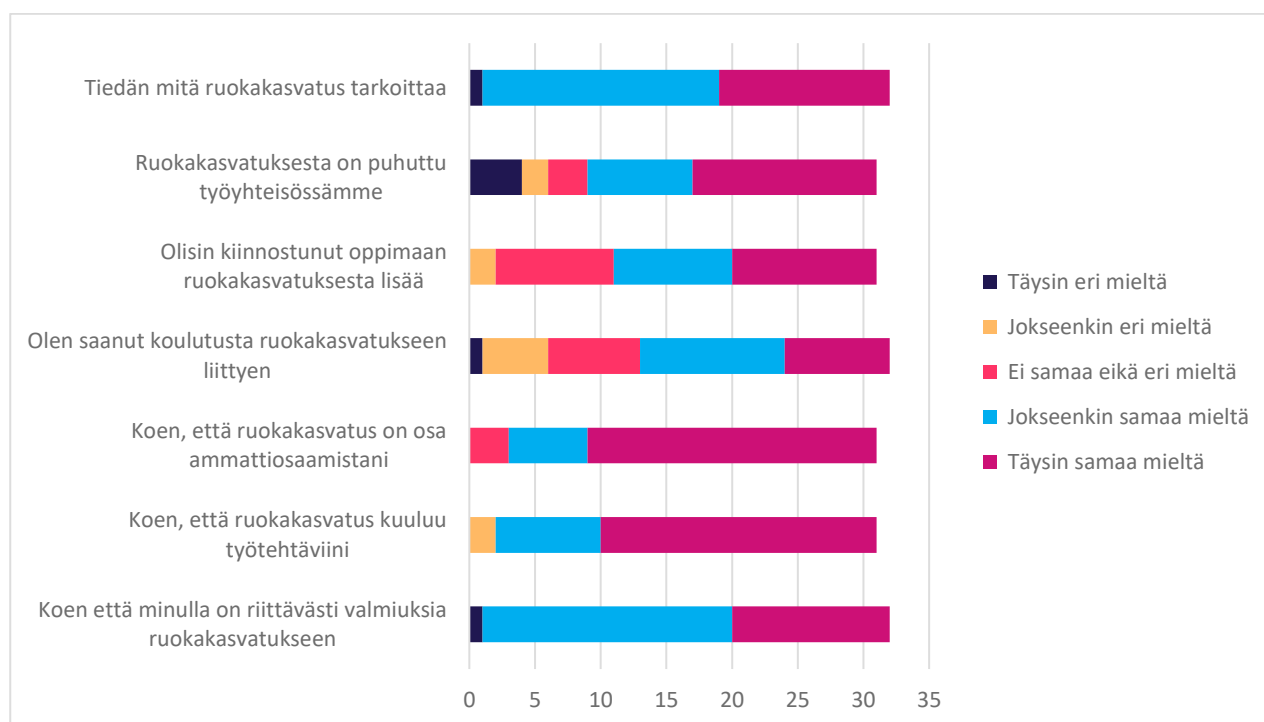
Ruokapalvelualan ammattilaisilta kysyttiin millaisessa keittiössä he työskentelevät (Kuvio 3). Suurin osa vastaajista työskenteli jakelukeittiöissä (13 henkilöä). Kahdeksan työntekijää työskenteli jossain muualla. Avoimissa vastauksissa vastaajat kertoivat työskentelevänsä valmistuskeittiössä, päiväkodilla tai kaikissa kyselyssä esitetyissä keittiöissä.



Kuvio 3 Vastaajien ilmoittama keittiötyyppi (=31)

## 4.2 Ruokakasvatus osana ammattikuvaa

Vastaajille esitettiin väittämiä liittyen ruokakasvatuksen osaamiseen ja liittymiseen omaan ammattikuvaan. Tulokset esitetään kuviossa 4. Ammatillaiset tietävät, mitä ruokakasvatus tarkoittaa ja heillä on tarpeeksi valmiuksia toimia ruokakasvatuksessa. Koulutuksessa oli hajontaa. Kaikki eivät koe saaneensa koulutusta ruokakasvatukseen liittyen tai haluavat oppia lisää ruokakasvatuksesta. Vastaajista suurin osa tietää, että ruokakasvatus on osa heidän ammattitaitoansa ja että ruokakasvatus kuuluu heidän työtehtäviinsä. Ruokakasvatuksesta ei ole jokaisessa työyhteisössä vastaajien mielestä puhuttu tarpeeksi.



Kuvio 4 Vastaajien näkemyksiä ruokakasvatuksen osaamisesta ja liittymisestä omaan työhön (n=31)

## 4.3 Ruokapalveluammattilaisten näkemyksiä ruokakasvatuksen ja yhteistyön lisäämisestä

Ruokapalvelualan ammatillaiset saivat kirjoittaa ehdotuksia, millä tavalla ruokakasvatusta voidaan toteuttaa. Ensimmäisenä esiin nousivat teemapäivät, jotka olivat monien mielestä yksi toteutuksen kohde esim. eri maiden ruokia, voitaisiin maistattaa tai kokeilla. Toisena oli ohjeistus ruokailutilanteessa eli ohjattaisiin oppilaita hyviin valintoihin ruoan suhteen.

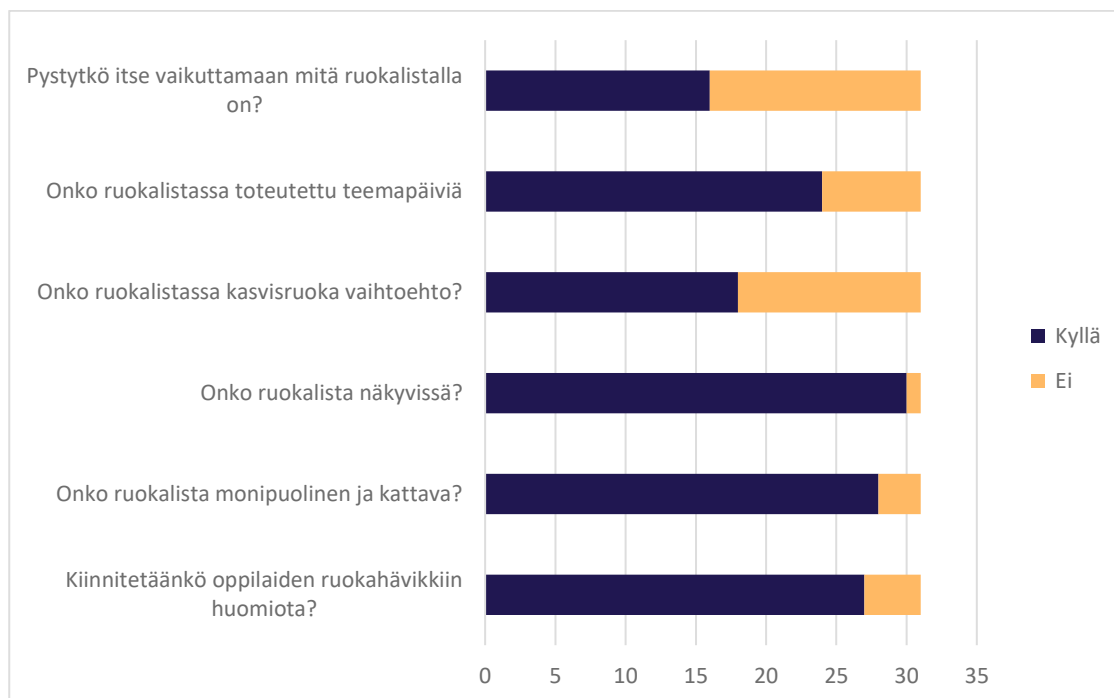
Kolmantena nousi esiin kodin ja koulun yhteistyö. Neljäntenä oli lautasmallien esillä pitäminen ja viimeisenä nousi esiin, että otettaisiin oppilaita mukaan ruoan tekoon tai ruokalistojen tekoon, että oppilaat saisivat kertoa oman mielipiteensä. Vastauksia tuli kaikkiaan 22 kappaletta.

Ruokapalvelun ja opetuksen ruokakasvatusyhteistyön lisäämisestä esitettiin avoin kysymys. Ehdotuksia yhteistyön lisäämiseksi olivat yhteiset palaverit, työharjoittelut, yhteistyö muitten toimijoiden kanssa, opetushenkilöstölle lisää tietoisuutta ruokakasvatukseen, kasvien käsittely tunneilla, oppitunteja ruokakasvatukseen liittyen ja se että lapset saisivat enemmän tietoa mitä heidän pitää syödä ja mistä ruoka tulee.

#### **4.4 Ruokailun ja ruokakasvatuksen käytännön toteutuminen tällä hetkellä**

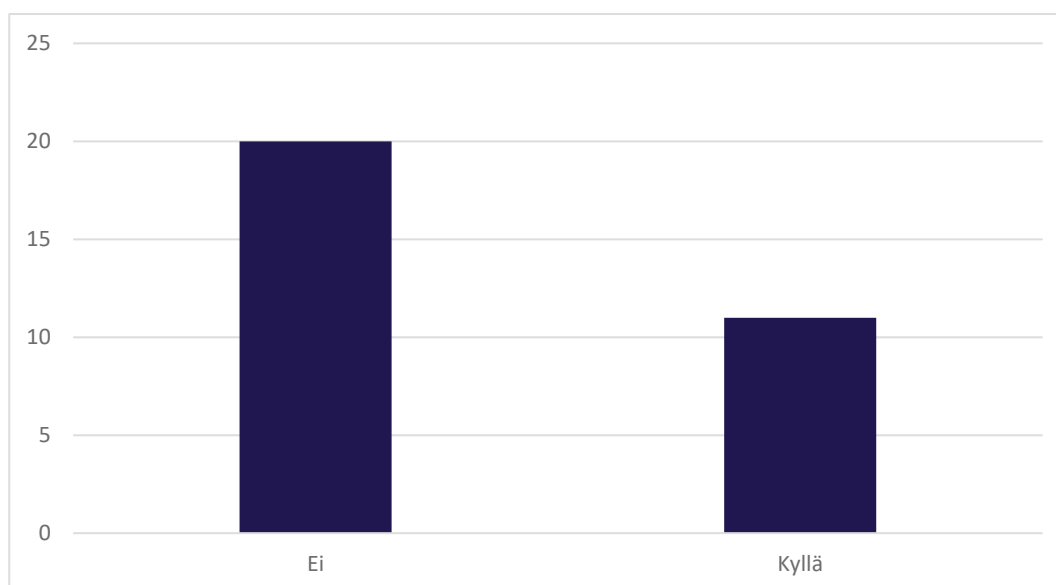
Ruokapalvelualan ammattilaisilta kysyttiin saavatko he vaikuttaa siihen, mitä ruokalistaan tulee (kuvio 5). Suurin osa vastaajista pääsee kertomaan oman mielipiteensä ruokalistalle. 15 vastaajista kokee, että eivät pääse sanomaan, mitä ruokalistalla voitaisiin tarjoilla. Teemapäiviä on hyvin toteutettu Etelä-Pohjanmaan alueella. Suurimmalla osalla vastaajista toteutetaan teemapäiviä toimipaikoissa. Joissakin toimipaikoissa ei toteuteta teemapäiviä tai heillä ei ole mahdollista toteuttaa teemapäiviä. Kasvisruoka tarjoillaan toimipaikoissa vaihtelevasti. Kasvisruokaa on hyvä tarjoilla kouluissa, jotta oppilaat oppisivat syömään terveellisesti. Ruokalista on näkyvissä monissa toimipaikoissa. Ruokalistan näkyvyys helpottaa oppilaiden ja opettajien työtä, koska he näkevät ruokalistan ruokalan seinässä tai linjastossa. Ruokalista on monipuolista monissa toimipaikoissa. Kolme vastaajaa kokee, että ruokalista ei ole monipuolinen. Ruokalistan monipuolisuus on tärkeätä, koska koululounas saattaa olla joidenkin oppilaiden ainoa lämmin ateria päivän aikana. Ruokahävikkiin kiinnitetään huomiota koulun keittiöissä. Joka päivä ruokapalvelualan ammattilaiset punnitsevat, paljonko tulee hävikkiä ja merkitsee sen joko paperille tai tietokoneelle järjestelmään. Sen avulla ammattilaiset tietävät, paljonko hävikkiä syntyy viikon aikana. Jos hävikkiä tulee paljon viikon aikana verrattuna toiseen viikkoon niin silloin kannattaa suunnitella ruokalista uusiksi tai reseptiä uusiksi, jotta saataisiin hävikkiä minimoitua.





Kuvio 5 Vastaajien käsityksiä ruokalistasta (=31)

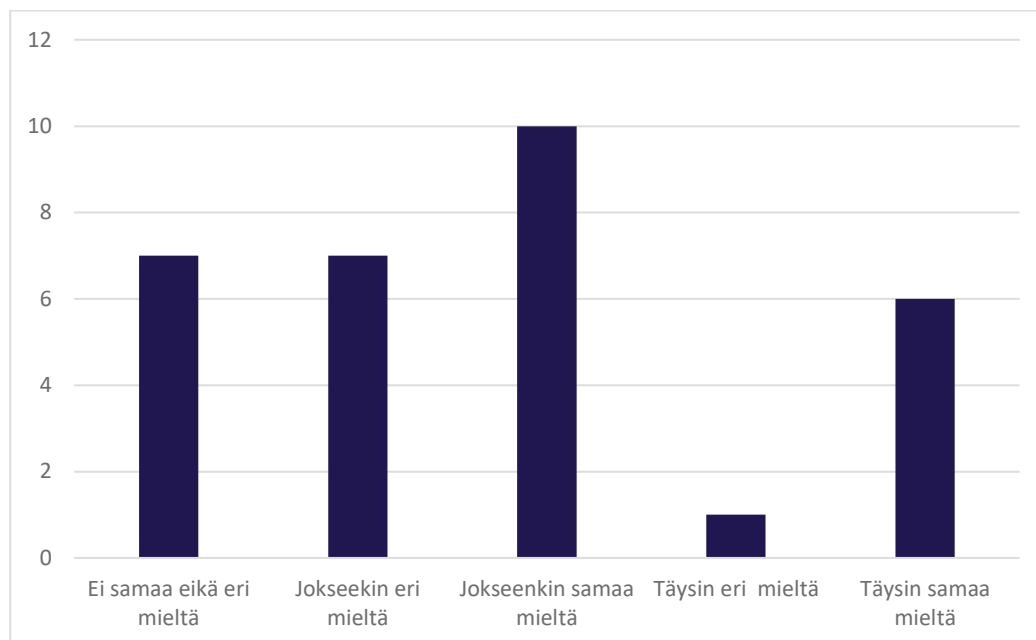
**Lautasmalli** on esillä 11 paikassa (Kuvio 6). Lautasmalli kertoo oppilaille hyvin, mitenkä ruokalautanen pitää täyttää. Kasvikset ja salaattit usein unohtuvat oppilaiden lautasilta koska he kokevat ne epämiellyttäväksi tai turhaksi. Linjastoissa lämpimissä ruoissa kannattaa kappale, ruoissa olla tietty rajoitus, että ei tapahdu sitä, että jotkut jäävät ilman ruokaa taikka lastataan paljon ruokaa ja heitetään roskeen suurin osa.



Kuvio 6 Lautasmalli esillä vastaajien toimipaikoissa (n=31)

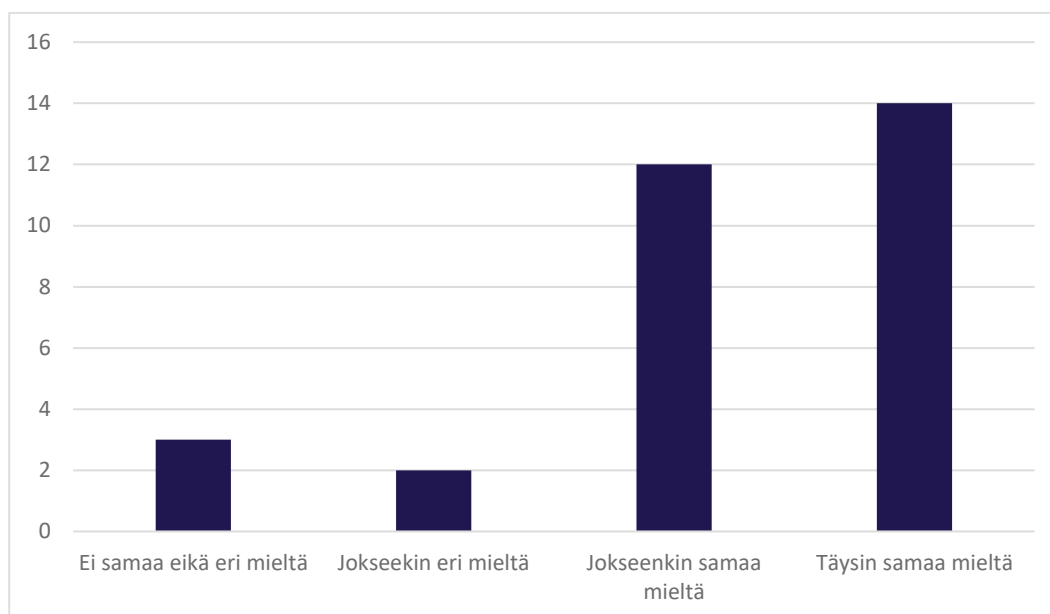
**Toiveiden kuuntelu ruokakasvatukseen liittyen.** (Kuvio 7) Kerrotaan onko oppilaita kuunneltu ruokakasvatukseen liittyen. Tässä on tosi paljon hajontaa vastauksissa, että

jotkut toimipaikat kuuntelevat oppilaiden toiveita ruokakasvatukseen liittyen ja joissakin paikoissa ei kuunnella oppilaiden toiveita. Oppilaiden toiveita on välillä hyvä kysyä ruoan suhteen, jotta hekin voivat vaikuttaa mitä tarjoillaan.



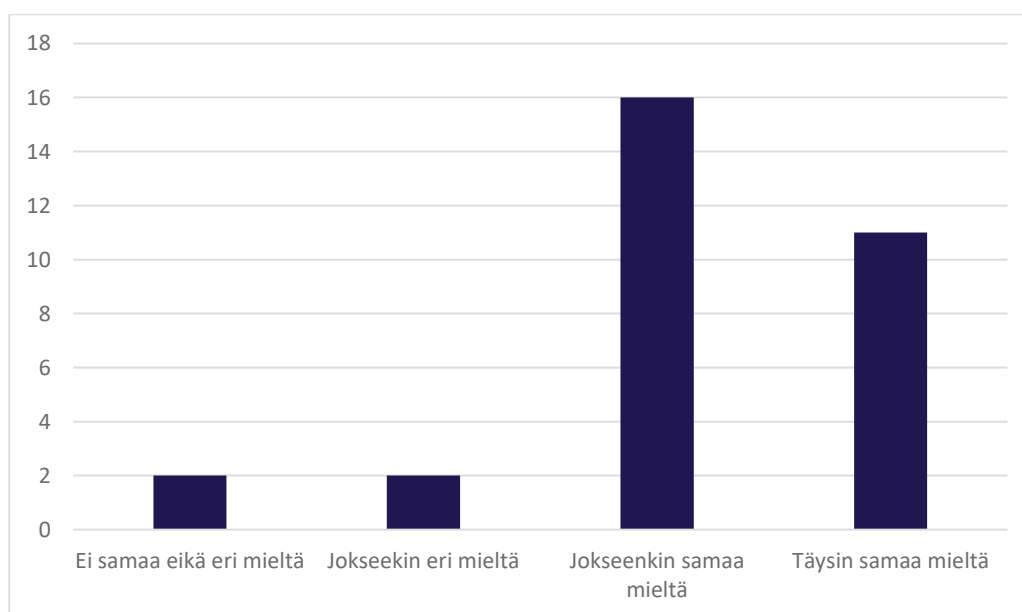
Kuvio 7 Vastaajien käsitys väittämään: Oppilaiden toiveiden kuuntelu ruokakasvatukseen liittyen (=31)

**Ruoan maistaminen.** (Kuvio 8) Ruoan maistaminen Etelä-Pohjanmaan kouluissa on hyvä. Oppilaita kannustetaan maistamaan ruokaa. Joissakin toimipaikoissa ei kiinnitetä huomiota siihen maistavatko oppilaat ruokaa vaiko ei. Ruoan maistattamista kannattaa kannustaa, jotta oppilaille tulisi erilainen käsitys ruokaan. Oppilaat kun maistavat niille tuntematonta ruokaa kannattaa oppilaita kannustamaan maistamaan edes vähän, jotta tietää miltä ruoka maistuu. Jos oppilas ei tykkää ruoasta kannattaa hänen syödä jotakin, jotta tulisi kylläiseksi, jotta jaksaa olla koulussa vielä.



Kuvio 8 Vastaajien käsitys väittämään: oppilaita kannustetaan ruoan maistamiseen (=31)

**Positiivisen palautteen antaminen** (Kuvio 9) Positiivisen palautteen antaminen oppilaille kannustaa heitä ruoan suhteen. Monissa toimipaikoissa annetaan palautetta oppilaille joko heidän syömiseensä tai heidän käyttäytymiseensä ruokailu tilanteessa. Ala-asteella opetetaan jo oppilaille veitsen käyttöä ruokailussa niin siitä kannattaa antaa oppilaille positiivista palautetta, jos käyttää ruokailussa veistä syödessään. Positiivisen palautteen voi antaa myös silloin, jos oppilaalla on lautasmallin mukainen annos.



Kuvio 8 Vastaajien käsitys siitä, annetaanko oppilaille positiivista palautetta

## 5 KEHITTÄMISTOIMET

Ensimmäisenä kehitystoimena kannatta ottaa jokaisen työntekijän kanssa puheeksi ruokakasvatus ja kerrata heidän kanssaan, mitä ruokakasvatus tarkoittaa ja mitä ruokakasvatus pitää sisällään. Avoimissa palautteissa oli hyvin sanottu, että se on sellainen aihe, joka unohtuu työtä tehdessään ja hyvä saada kertausta mitä ruokakasvatus on. Toisena kehittämis-kohteena nousee, että otetaan työntekijöitä mukaan ruokalista suunnitteluun tai kysytään heidän mielipidettensä siihen mitä ruokalistalla olisi tarjolla. Ruokalistan suunnittelussa muistellaan ruokasuosituksia, joka tekisi työntekijöillekin hyvä tietää tai oppia lisää aiheesta. Ruokalista suunnittelussa kannattaa kuunnella myös oppilaita ja niiden mielipidettä asiasta. Kolmantena kehitys kohteena on se, että oppilaat ovat jääneet huomioimatta esim. siitä millaista ruokaa he haluavat tai millaista viihtyvyyttä haluavat ruokaillessaan. Neljäntenä ja tärkeimpänä kehitys toimenä on, että kerrotaan oppilaille mitä se ruokakasvatus on ja miksi opettajat ohjaavat oppilaita ruokaillessaan ja miksi suositellaan kasvisruoan syöntiä. Monet oppilaat vielä arastavat kasvisruokien syöntiä. Oppilaita kannattaa kannustaa syömään myös ruokapalvelualan ammattilaiset voivat kannustaa heitä, vaikka erilaisilla kisoilla että jos joku luokka pärjää paremmin, kun muut niin niitä palkittaisiin jollakin pienellä asialla. Kisat yleensä innostavat oppilaita tekemään sellaista mistä he ei välttämättä muuten uskalla kokeilla. Oppilaille kannattaa varhaisessa vaiheessa tehdä sellaisia tunteja, jossa ruoka tulisi tutuksi. Monet lapset eivät tiedä mistä maito on lähtöisin.

## 6 POHDINTA

Aiheeni oli tosi mielenkiintoinen ja mukava. Haastavuutta työssä oli se, että vastaajiin oltiin sähköpostitse yhteydessä. Monet toimipaikat innostuivat ajatuksesta ja vastasivat kyselyyni ilo mielin. Joistakin toimipaikoista en saanut vastausta ovatko he kiinnostuneita vastaamaan kyselyyn. Kyselyni oli yli viikon auki ja sain mielestäni hyvin vastauksia ja iloista palautetta, että on tosi tärkeä aihe ja hyvä että niitä välillä kysytäänkin ruokapalvelualan työntekijöiltä. Kyselyn tulokset yllättivät, että kumminkin moni ruokapalvelualan ammattilainen tietää mitä ruokakasvatus on. Itselle ruokakasvatus oli tuntematon asia, siksi halusin tietää mitenkä ruokapalvelualan ammattilaiset sen kokevat.

Ruokakasvatus on elämänmittainen tilanne. Itse ei välttämättä arjessa sitä huomaakaan mitä tekee ruoan suhteen. Itsellä ruokakasvatusta kohtaan nousi erilainen käsitys. Ruokakasvatuksesta kannattaa tehdä lisää tutkimuksia ja saada muiden tietouteen mitä ruokakasvatus itsessään on. Monille vanhemmille saattaa ruokakasvatus olla tuntematon asia niin kun minullekin, kunnes tutustuin aiheeseen paremmin.

Ruokakasvatuksen tieto ruokapalvelualalla oli vähäistä, joka teki tästä työstä monipuolisen ja vähän vaikeankin. Ruokapalvelualla olevilla ihmisillä on koulutus alaansa kohtaan ja tietoa ravitsemuksesta ja muista allergeeneista. Ruokapalvelualalla olevat ammattilaiset ovat moniosaajia mutta ei ollut yhtään tietoa millainen on heidän ruokakasvatuksensa tietous. Kysely osoitti sen, että ruokapalvelualan ihmiset tiesivät mitä ruokakasvatus on ja miten heidän pitää toimia keittiössä, kun myös oppilaiden läsnä ollessa salissa. Monet ammattilaiset haluaisivat lisää koulutusta ruokakasvatukseen liittyen. Ruokakasvatus on sellainen asia, joka saattaa unohtua, jos ei sitä työssään koko ajan tee. Ruokakasvatus on monille muille ammattilaiselle jopa tuntematon käsite, jos työskentelee mm. ravintolassa.

Työprosessi oli mielenkiintoinen ja itselle uusi aihe. Tavoitteenani oli saada selvyys tietääkö ruokapalvelussa olevat ammattilaiset ruokakasvatuksen ja olisiko heillä halukkuutta oppia lisää ruokakasvatuksesta. Ruokakasvatus on erilainen eri vuosina kuten nuoremmalla ala-asteikäisellä lapsella ruokakasvatus on ihan erilaista, kun yläasteikäisellä nuorella. Tavoitteeni toteutui mielestäni tosi hyvin, että sain selvyyteen ruokapalvelualalla toimivien ammattilaisten mielipiteen ruokakasvatuksesta ja käsitteen siitä haluavatko ammattilaiset koulutusta lisää.

Tuloksia olisin kaivannut enemmän, mutta joihinkin Etelä-Pohjanmaan toimipaikkoihin en saanut yhteyttä muistutus viestistä huolimatta. Tavoitteenani olisi saada n.50 vastausta mutta sain n.31 vastausta. Vaikka vastaukset jäivätkin tavoitteestani pienemmäksi, niin olen tyytyväinen, että pystyin vertailemaan vastauksia.

Jatkotutkimuksia jos miettii ruokakasvatukseen, että tietävätkö lapsien vanhemmat millainen on ruokakasvatus heidän lapsensa koulussa. Ruokakasvatus saattaa monelle vanhemmille olla tuntematon käsite. Mielestäni koulun ja kotien tietous ruokakasvatuksesta on puutteellista.

## LÄHTEET

KvaliMOTV. (i, a). *Strukturoitu ja puolistrukturoitu haastattelu*. [https://www.fsd.tuni.fi/menetaelmaopetus/kvali/L6\\_3\\_3.html](https://www.fsd.tuni.fi/menetaelmaopetus/kvali/L6_3_3.html)

Maa- ja metsätalousministeriö. (21.10.2022a). *Kouluruokailun ohjaus*. [https://mmm.fi/documents/1410837/0/~+VN\\_21882\\_2021-MMM-34+kouluruokaohjelma\\_LUON-NOS\\_211022+3298534\\_1\\_1.pdf/750f12f0-ca6b-586a-c7ec-bb2c80b83aae/~+VN\\_21882\\_2021-MMM-34+kouluruokaohjelma\\_LUON-NOS\\_211022+3298534\\_1\\_1.pdf?t=1666351334874](https://mmm.fi/documents/1410837/0/~+VN_21882_2021-MMM-34+kouluruokaohjelma_LUON-NOS_211022+3298534_1_1.pdf/750f12f0-ca6b-586a-c7ec-bb2c80b83aae/~+VN_21882_2021-MMM-34+kouluruokaohjelma_LUON-NOS_211022+3298534_1_1.pdf?t=1666351334874)

Maa- ja metsätalousministeriö. (21.10.2022b). *Ruokakasvatus*. [https://mmm.fi/documents/1410837/0/~+VN\\_21882\\_2021-MMM-34+kouluruokaohjelma\\_LUON-NOS\\_211022+3298534\\_1\\_1.pdf/750f12f0-ca6b-586a-c7ec-bb2c80b83aae/~+VN\\_21882\\_2021-MMM-34+kouluruokaohjelma\\_LUON-NOS\\_211022+3298534\\_1\\_1.pdf?t=1666351334874](https://mmm.fi/documents/1410837/0/~+VN_21882_2021-MMM-34+kouluruokaohjelma_LUON-NOS_211022+3298534_1_1.pdf/750f12f0-ca6b-586a-c7ec-bb2c80b83aae/~+VN_21882_2021-MMM-34+kouluruokaohjelma_LUON-NOS_211022+3298534_1_1.pdf?t=1666351334874)

Maa- ja metsätalousministeriö. (21.10.2022c). *Koululounas*. [https://mmm.fi/documents/1410837/0/~+VN\\_21882\\_2021-MMM-34+kouluruokaohjelma\\_LUON-NOS\\_211022+3298534\\_1\\_1.pdf/750f12f0-ca6b-586a-c7ec-bb2c80b83aae/~+VN\\_21882\\_2021-MMM-34+kouluruokaohjelma\\_LUON-NOS\\_211022+3298534\\_1\\_1.pdf?t=1666351334874](https://mmm.fi/documents/1410837/0/~+VN_21882_2021-MMM-34+kouluruokaohjelma_LUON-NOS_211022+3298534_1_1.pdf/750f12f0-ca6b-586a-c7ec-bb2c80b83aae/~+VN_21882_2021-MMM-34+kouluruokaohjelma_LUON-NOS_211022+3298534_1_1.pdf?t=1666351334874)

Opetushallitus. (i.a.). *Kouluruokailu*. [Tietoa kouluruokailusta | Opetushallitus \(oph.fi\)](https://www.opetus.fi/tietoa-kouluruokailusta)

Ruokavirasto. (13.5.2022a). *Koululaiset*. <https://www.ruokavirasto.fi/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemus--ja-ruokasuositukset/koululaiset/>

Ruokavirasto. (13.5.2022b). *Ravitsemus- ja ruokasuositukset*. [Ravitsemus- ja ruokasuositukset - Ruokavirasto](https://www.ruokavirasto.fi/teemat/terveytta-edistava-ruokavalio/ravitsemus--ja-ruokasuositukset/ravitsemus-ja-ruokasuositukset-ruokavirasto)

Seure. (i.a.-a). *Ruokapalveluvastaava*. <https://www.seure.fi/tyonhakijalle/yleisimmat-tyopaikkamme-keittioalalla/ruokapalveluvastaava/>

Seure. (i.a.-b). *Ruokapalvelutyöntekijä*. <https://www.seure.fi/tyonhakijalle/yleisimmat-tyopaikkamme-keittioalalla/ruokapalvelutyontekija/>

Suomalaiset ravitsemussuositukset. (2014). *Mitä ravitsemussuositukset ovat.*

[file:///C:/Users/janin/Downloads/ravitsemussuositukset\\_2014\\_fi\\_web\\_versio\\_5.pdf](file:///C:/Users/janin/Downloads/ravitsemussuositukset_2014_fi_web_versio_5.pdf)

Terveiden ja hyvinvoinnin laitos (THL). (29.4.2021). *Ruokapalvelut.* <https://thl.fi/fi/web/elintavat-ja-ravitsemus/ravitsemus/ruokapalvelut>

Valtion ravitsemisneuvottelukunta (VRN). (2017). *Lounas.* [https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/131834/Syo%c2%a6%c3%aada%c2%a6%c3%aaa%c2%a6%c3%aan\\_ja\\_opitaan\\_yhdessa%c2%a6%c3%aa\\_korjattu\\_5.2017\\_WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/131834/Syo%c2%a6%c3%aada%c2%a6%c3%aaa%c2%a6%c3%aan_ja_opitaan_yhdessa%c2%a6%c3%aa_korjattu_5.2017_WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

[kari.fi/bitstream/han-](https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/131834/Syo%c2%a6%c3%aada%c2%a6%c3%aaa%c2%a6%c3%aan_ja_opitaan_yhdessa%c2%a6%c3%aa_korjattu_5.2017_WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

[dle/10024/131834/Syo%c2%a6%c3%aada%c2%a6%c3%aaa%c2%a6%c3%aan\\_ja\\_opitaan\\_yhdessa%c2%a6%c3%aa\\_korjattu\\_5.2017\\_WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/131834/Syo%c2%a6%c3%aada%c2%a6%c3%aaa%c2%a6%c3%aan_ja_opitaan_yhdessa%c2%a6%c3%aa_korjattu_5.2017_WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Valtion ravitsemisneuvottelukunta (VRN). (2017a). *Ruokailuajat.* [https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/131834/Syo%c2%a6%c3%aada%c2%a6%c3%aaa%c2%a6%c3%aan\\_ja\\_opitaan\\_yhdessa%c2%a6%c3%aa\\_korjattu\\_5.2017\\_WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/131834/Syo%c2%a6%c3%aada%c2%a6%c3%aaa%c2%a6%c3%aan_ja_opitaan_yhdessa%c2%a6%c3%aa_korjattu_5.2017_WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

[kari.fi/bitstream/han-](https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/131834/Syo%c2%a6%c3%aada%c2%a6%c3%aaa%c2%a6%c3%aan_ja_opitaan_yhdessa%c2%a6%c3%aa_korjattu_5.2017_WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

[dle/10024/131834/Syo%c2%a6%c3%aada%c2%a6%c3%aaa%c2%a6%c3%aan\\_ja\\_opitaan\\_yhdessa%c2%a6%c3%aa\\_korjattu\\_5.2017\\_WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://www.julkari.fi/bitstream/handle/10024/131834/Syo%c2%a6%c3%aada%c2%a6%c3%aaa%c2%a6%c3%aan_ja_opitaan_yhdessa%c2%a6%c3%aa_korjattu_5.2017_WEB.pdf?sequence=1&isAllowed=y)



## LIITTEET

Liite 1. Kyselylomake

## Liite 1 Kyselylomake

**Ruokakasvatus ruokapalvelualalla****1. Ikäsi \***

- ☐ 18-30 v
- ☐ 31-40 v
- ☐ 41-50 v
- ☐ 51-60 v
- ☐ Yli 60 v

**2. Työvuotesi \***

- ☐ Alle 5v
- ☐ 5-15v
- ☐ 16-30v
- ☐ Yli 30v

**3. Millaisessa keittiössä työskentelet? \***

- ☐ Keskuskeittiö
- ☐ Suurkeittiö
- ☐ Jakelukeittiö
- ☐ Muu Mikä? \_\_\_\_\_

**4. Ota kantaa seuraaviin väittämiin.**

		Ei		
Täysin		samaa	Jokseenkin	Täysin
eri	Jokseenkin	eikä eri	samaa	samaa
mieltä	eri mieltä	mieltä	mieltä	mieltä

	Täysin eri mieltä	Jokseenkin eri mieltä	Ei samaa eikä eri mieltä	Jokseenkin samaa mieltä	Täysin samaa mieltä
Tiedän mitä ruokakasvatus tarkoittaa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Koen että minulla on riittävästi valmiuksia ruokakasvatukseen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Olen saanut koulutusta ruokakasvatukseen liittyen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Olisin kiinnostunut oppimaan ruokakasvatuksesta lisää	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Koen, että ruokakasvatus kuuluu työtehtäviini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Koen, että ruokakasvatus on osa ammattiosaamistani	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ruokakasvatuksesta on puhuttu työyhteisössämme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

#### 5. Miten ruokakasvatuksen toteuttamista voidaan koululaisille lisätä?

1	<input type="text"/>
2	<input type="text"/>
3	<input type="text"/>
4	<input type="text"/>
5	<input type="text"/>

#### 6. Miten ruokakasvatustyötehtäviä opetuksen ja ruokapalvelun välillä voisi lisätä? \*

<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>
<input type="text"/>

#### 7. Ota kantaa seuraaviin asioihin. \*

	Kyllä	Ei
Onko ruokalista näkyvissä?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Onko ruokalistassa toteutettu teemapäiviä?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Pystytkö itse vaikuttamaan mitä ruokalistassa on?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Onko ruokalista monipuolinen ja kattava?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Onko ruokalistassa kasvisruoka vaihtoehto?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kiinnitetäänkö oppilaiden ruokahävikkiin huomiota?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

#### 8. Lautasmalli on esillä ruokailutilanteessa \*

☐ Kyllä

☐ Ei

#### 9. Ota kantaa seuraaviin väittämiin kuoluruokailussanne \*

	Täysin eri mieltä	Jokseenkin eri mieltä	Ei samaa eikä eri mieltä	Jokseenkin samaa mieltä	Täysin samaa mieltä
Kuunnellaanko oppilaiden toiveita ruokakasvatukseen liittyen?	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kannustamme oppilaita maistamaan ruokaa.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Annamme positiivista palautetta oppilaille.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

#### 10. Kenen kanssa teet yhteistyötä ruokakasvatusasioissa

---



---



---

---

---

**11. Avoïn palaute**

---

---

---

---