



02.05.2022

Asia/32

## § 335

### Valtuutettu Sirpa Asko-Seljavaaran toivomusponsi kouluruuan hävikistä ja laadun parantamisesta toiveruokia lisäämällä

HEL 2021-012404 T 00 00 03

#### Päätös

Kaupunginhallitus merkitsi tiedoksi selvityksen kaupunginvaltuuston 3.11.2021 hyväksymän toivomusponnen johdosta tehdyistä toimenpiteistä ja toimittaa selvityksen ponnen ehdottajalle sekä tiedoksi muille valtuutetuille.

#### Esittelijä

kansliapäällikkö  
Sami Sarvilinna

#### Lisätiedot

Anja Vallittu, kaupunginsihteeri, puhelin: 310 36046  
anja.vallittu(a)hel.fi

#### Muutoksenhaku

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

#### Otteet

**Ote**  
Ponnen ehdottaja

**Otteen liitteet**  
Esitysteksti

#### Päätösehdotus

Päätös on ehdotuksen mukainen.

#### Esittelijän perustelut

Käsitellessään 3.11.2021 nuorten aloitteita ajalta tammi-kesäkuu 2021 kaupunginvaltuusto hyväksyi Sirpa Asko-Seljavaaran toivomusponnen

Kaupunginvaltuusto edellyttää selvitetävän mahdollisuutta parantaa kouluruuan laatua niin, että syntyy mahdollisimman vähän ruokahävikkiä. Se edellyttää nuorten aloitteiden mukaan enemmän toiveruokia. Tulee kiinnittää enemmän huomiota etenkin kerran viikossa kaikille tarjottaviin kasvisruokiin”.

Kasvatus- ja koulutuslautakunta on toivomusponnen johdosta antamassa lausunnossaan todennut, että kouluruokailun suunnittelua ja toteutusta ohjaavat ravitsemus- ja ruokailusuositukset (Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus VRN 2017, Hyvinvointia ja yhtei-



söllisyyttä ruokailusta –ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin VRN 2019 ja terveyttä ruoasta - suomalaiset ravitsemussuositukset VRN 2014). Näiden suuntaviivojen lisäksi ruokalistojen suunnittelussa huomioidaan myös kaupungin päätökset kuten linjaus lihan ja maitotaloustuotteiden puolittamisesta vuoteen 2025 mennessä.

Käytännössä kouluruokalista toistuu kuuden viikon jaksoissa. Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala vastaa koulutuksen järjestäjänä ruokapalvelun laatutason määrittelystä. Palvelukuvauksiin määritellään ruokalistojen ja aterioiden suunnittelun periaatteet, laatu ja sisältö. Vuoden aikana tarjotaan palvelukuvausten mukaan kymmenen kertaa juhlapyhiin tai ruokateemoihin suunniteltuja ateriakokonaisuuksia. Yhtenä teemaviikkona on määritelty toiveruokaviikko, jolloin tarjotaan oppilaiden äänestämiä toiveruokia. Ylimääräiset muutokset ruokalistoilla liisäävät palveluntuottajan työtä ruokalista- ja tuotannosuunnittelussa ja aiheuttavat lisäkustannuksia. Ruokalistat suunnitellaan hyvissä ajoin etukäteen, jotta varmistetaan kaikkien raaka-aineiden saatavuus, reseptien toimivuus ja toimiva tuotanto isolle asiakasmäärälle. Toimipistekohtaisten ruokalistojen toteuttaminen ei ole mahdollista vaan keskitetyllä ruokalistasuunnittelulla ja tuotannonohjauksella turvataan toimiva, laadultaan tasavertainen ja kustannustehokas ruokapalvelu.

On tärkeää, että lakisääteistä koululounasta kehitetään oppilaiden ja opiskelijoiden toiveiden mukaan ja toiveruokia lisätään eri keinoin.

Oppilaiden toiveruokia kartoitetaan joka vuosi toiveruokakyselyllä. Toiveruoksi nousee vuosittain monia samoja suosikkeja: kalapuikot, pinaattiohukaiset, pizza, hampurilaiset, tortillat, kasvispyörökät, nugetit, kasvissosekeitto, kana- tai kalakeitto, lihapullat, makaronilaatikko, pastavuoka ja broilerkastike. Lähes kaikkia suosikkiruokia tarjotaan säännöllisesti vähintään kerran kuuden viikon kiertävällä ruokalistalla. Niitä, jotka eivät ole ruokalistalla säännöllisesti voidaan tarjota herkkuruokina teemaviikkojen tai juhlapyhien yhteydessä (esim. hampurilainen tai nugetit). Vuosittain näistä ruoista suunnitellaan myös toiveruokaviikko.

Oppilaiden ravintolan palautelaatikoihin tai ravintolan työntekijöille annamat palautteet, netin kautta tulleet palautteet sekä vähintään joka toinen vuosi toteutettavan asiakastyytyväisyyskyselyn tulokset käsitellään ruokalistoja suunnittelevan ryhmän kanssa. Jos ruokalajista tulee useasta kohteesta huonoa palautetta, reseptiä muutetaan tai ruoka korvataan jollain toisella. Yksittäisen toiveen tai palautteen perusteella ei voida tehdä muutoksia vaan samasta aiheesta tai ruokalajista palautteita tulee saada monilta oppilailta tai opiskelijoilta. Asiakaspalautteet käydään läpi tarvittavia muutoksia varten ennen kuin lukukauden ruokalista vahvistetaan.



Koulun omissa ravintolatoimikunnissa kehitetään oppilaiden kanssa yhdessä kouluruokailua ja ruokailutilannetta omaan toimipisteeseen sopivaksi. Siellä oppilaat voivat myös kerätä oman koulun toiveita ruoista välitettäväksi ruokalistasuunnitteluun. Ravintolatoimikuntien järjestämisvastuu on koululla, eikä kaikilla kouluilla tai oppilaitoksissa kokoonnu ravintolatoimikuntaa säännöllisesti. Ohjeet päivitetään ja yksiköitä muistutetaan toiminnan järjestämisestä. Ruokaraadeissa oppilaat pääsevät maistelemaan ja arvioimaan uusia ruokalajeja. Niitä toteutetaan otantana ja tarpeen mukaan.

Lokakuussa 2021 järjestettiin Aurinkolahden peruskoulussa Auringonpilkun toimipisteessä sekä Kuvataidelukiassa ruokaraati, jossa oppilaat arvioivat kahta uutta kehitettyä kasvisruokareseptiä. Näiden arvioiden perusteella valittiin kasvisruoka Palvelukeskuksen ruokalistalle pääsiäiseksi 2022.

Ruokahävikin vähentäminen on tärkeää ja toimialalla on kehitetty hävikinseuranta. Palvelukuvausten mukaan ruokapalveluntuottaja vastaa valmistettavien ruokamäärien suunnittelusta, ruoan riittävydestä ja mahdollisen ylijäämäruoan myynti- tai jakelutoiminnasta. Palveluntuottajat seuraavat tarkkaan menekkiä ja ennustavat ruokamääriä vähentääkseen ruokahävikin syntyä myös kustannussyistä.

Tarkkaa tietoa ruokahävikin määrästä ei tällä hetkellä ole. Hävikinseurannan parantamiseksi kasvatuksen ja koulutuksen toimiala on kehittänyt taulukon, jolla tulevaisuudessa seurataan hävikkimääriä päivittäin ja tietoa saadaan kaikilta palveluntuottajilta samalla tavalla. Palvelukeskus Helsinki on pilotoinut tätä vuoden 2021 ajan. Seurannan tiedot ruokahävikin määristä keittiöistä, linjastosta ylijääneestä ruoasta sekä lautashävikistä saatiin ensimmäistä kertaa alkuvuonna 2022.

Tammi- kesäkuulta 2021 kouluissa ja oppilaitoksissa toteutetun hävikinseurannan alustavien tulosten mukaan suurin määrä hävikkiä tulee linjastosta ylijääneestä ruoasta (yli 60 %), keittiön hävikki tai lautahävikki on pienempää. Kokonaishävikin osuus kaikesta valmistetusta ruoasta on 18 % (60 g valmistettua annosta kohden). Ruokahävikin määrä tammi- toukokuussa on ollut noin 30 000 - 40 000 kg kuukaudessa lautahävikin ollessa 10 g per annos.

Hallintosäännön 30 luvun 14§:n mukaan kaupunginhallituksen on toimitettava pöytäkirjan ehdottajalle kirjallinen selvitys toivomusponnen johdosta tehdyistä toimenpiteistä viimeistään vuoden kuluttua pöytäkirjan hyväksymisestä. Selvitys on toimitettava erikseen myös muille valtuutetuille.

Esittelijä

kansliapäällikkö  
Sami Sarvilinna



Lisätiedot

Anja Vallittu, kaupunginsihteeri, puhelin: 310 36046  
anja.vallittu(a)hel.fi

**Muutoksenhaku**

Muutoksenhakukielto, valmistelu tai täytäntöönpano

**Otteet**

**Ote**

Ponnen ehdottaja

**Otteen liitteet**

Esitysteksti

**Tiedoksi**

Kaupunginvaltuusto

**Päätöshistoria**

Kasvatus- ja koulutuslautakunta 18.01.2022 § 8

HEL 2021-012404 T 00 00 03

**Lausunto**

Kasvatus- ja koulutuslautakunta antoi lausunnon kaupunginvaltuustolle liitteenä olevasta Sirpa Asko-Seljavaaran toivomusponnosta koskien kouluruoan hävikkiä ja laadun parantamista toiveruokia lisäämällä:

Kouluruokailun suunnittelua ja toteutusta ohjaavat ravitsemus- ja ruokailusuositukset (Syödään ja opitaan yhdessä -kouluruokailusuositus VRN 2017, Hyvinvointia ja yhteisöllisyyttä ruokailusta –ruokailusuositus ammatillisiin oppilaitoksiin ja lukioihin VRN 2019 ja terveyttä ruoasta - suomalaiset ravitsemussuositukset VRN 2014). Ne antavat suuntaviivat ravitsevan ja monipuolisen kouluruokailun suunnitteluun kaikille oppilaille ja opiskelijoille. Ruokalistojen suunnittelussa huomioidaan myös kaupungin päätökset kuten linjaus lihan ja maitotaloustuotteiden puolittamisesta vuoteen 2025 mennessä. Kouluruokailusta toistuu kuuden viikon jaksoissa. Vuoden aikana teema- ja juhlapyhäruoat tuovat siihen vaihtelua.

Kasvatuksen ja koulutuksen toimiala vastaa koulutuksen järjestäjänä ruokapalvelun laatutason määrittelystä. Palvelukuvauksiin määritellään ruokalistojen ja aterioiden suunnittelun periaatteet, laatu ja sisältö. Vuoden aikana tarjotaan palvelukuvausten mukaan kymmenen kertaa juhlapyyhiin tai ruokateemoihin suunniteltuja ateriakokonaisuuksia. Yhtenä teemaviikkona on määritelty toiveruokaviikko, jolloin tarjotaan oppilaiden äänestämiä toiveruokia. Ylimääräiset muutokset ruokalistoilta

**Postiosoite**

PL 1  
00099 HELSINGIN KAUPUNKI  
kaupunginkanslia@hel.fi

**Käyntiosoite**

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

**Puhelin**

+358 9 310 1641

**Faksi**

**Y-tunnus**

0201256-6

**Tilinro**

F10680001200062637

**Alv.nro**

F102012566



lisäävät palveluntuottajan työtä ruokalista- ja tuotannosuunnittelussa ja aiheuttavat lisäkustannuksia.

Ruokalistat suunnitellaan hyvissä ajoin etukäteen, jotta varmistetaan kaikkien raaka-aineiden saatavuus, reseptien toimivuus ja toimiva tuotanto isolle asiakasmäärälle. Toimipistekohtaisten ruokalistojen toteuttaminen ei ole mahdollista vaan keskitetyllä ruokalistasuunnittelulla ja tuotannonohjauksella turvataan toimiva, laadultaan tasavertainen ja kustannustehokas ruokapalvelu.

On tärkeää, että lakisääteistä koululounasta kehitetään oppilaiden ja opiskelijoiden toiveiden mukaan. Oppilaiden ja opiskelijoiden toiveruokien lisäämiseksi on seuraavia keinoja:

Kartoitamme, joka vuosi oppilaiden toiveruokia toiveruokakyselyllä. Toiveruoksi nousee vuosittain monia samoja suosikkeja: kalapuikot, pinaattiohukaiset, pizza, hampurilaiset, tortillat, kasvispyörökät, nugetit, kasvissosekeitto, kana- tai kalakeitto, lihapullat, makaronilaatikko, pastavuoka ja broilerkastike. Lähes kaikkia suosikkiruokia tarjotaan säännöllisesti vähintään kerran kuuden viikon kiertävällä ruokalistalla. Niitä, jotka eivät ole ruokalistalla säännöllisesti voidaan tarjota herkkuruokina teemaviikkojen tai juhlapyhien yhteydessä (esim. hampurilainen tai nugetit). Vuosittain näistä ruoista suunnitellaan myös toiveruokaviikko.

Oppilaiden ravintolan palautelaatikoihin tai ravintolan työntekijöille antamat palautteet, netin kautta tulleet palautteet sekä vähintään joka toinen vuosi toteutettavan asiakastytyväisyyskyselyn tulokset käsitellään ruokalistoja suunnittelevan ryhmän kanssa.

Jos ruokalajista tulee useasta kohteesta huonoa palautetta, reseptiä muutetaan tai ruoka korvataan jollain toisella. Yksittäisen toiveen tai palautteen perusteella ei voida tehdä muutoksia vaan samasta aiheesta tai ruokalajista palautteita tulee saada monilta oppilailta tai opiskelijoilta. Asiakaspalautteet käydään läpi tarvittavia muutoksia varten ennen kuin lukukauden ruokalista vahvistetaan.

Koulun omissa ravintolatoimikunnissa kehitetään oppilaiden kanssa yhdessä kouluruokailua ja ruokailutilannetta omaan toimipisteeseen sopivaksi. Siellä oppilaat voivat myös kerätä oman koulun toiveita ruoista välitettäväksi ruokalistasuunnitteluun. Ravintolatoimikuntien järjestämisvastuu on koululla, eikä kaikilla kouluilla tai oppilaitoksissa kokoonnu ravintolatoimikuntaa säännöllisesti. Ohjeet päivitetään ja yksiköitä muistutetaan toiminnan järjestämisestä.

Ruokaraadeissa oppilaat pääsevät maistelemaan ja arvioimaan uusia ruokalajeja. Niitä toteutetaan otantana ja tarpeen mukaan. Lokakuussa 2021 järjestettiin Aurinkolahden peruskoulussa Auringonpilkun toimipis-



teessä sekä Kuvataidelukiassa ruokaraati, jossa oppilaat arvioivat kah-  
ta uutta kehitettyä kasvisruokareseptiä. Näiden arvioiden perusteella  
valittiin kasvisruoka Palvelukeskuksen ruokalistalle pääsiäiseksi 2022.

Ruokahävikin vähentäminen on tärkeää ja toimialalla on kehitetty hävi-  
kinseurantaa. Palvelukuvausten mukaan ruokapalveluntuottaja vastaa  
valmistettavien ruokamäärien suunnittelusta, ruoan riittävydestä ja  
mahdollisen ylijäämäruoan myynti- tai jakelutoiminnasta. Palveluntuotta-  
jat seuraavat tarkkaan menekkiä ja ennustavat ruokamääriä vähen-  
tääkseen ruokahävikin syntyä myös kustannussyistä.

Tarkkaa tietoa ruokahävikin määrästä ei tällä hetkellä ole. Hävikinseu-  
rannan parantamiseksi kasvatuksen ja koulutuksen toimiala on kehittä-  
nyt taulukon, jolla tulevaisuudessa seurataan hävikkimääriä päivittäin  
ja tietoa saadaan kaikilta palveluntuottajilta samalla tavalla. Palvelu-  
keskus Helsinki on pilotoinut tätä vuoden 2021 ajan. Seurannan tiedot  
ruokahävikin määrästä keittiöistä, linjastosta ylijääneestä ruoasta sekä  
lautashävikistä saadaan ensimmäistä kertaa alkuvuonna 2022.

Esittelijä

kasvatuksen ja koulutuksen toimialajohtaja  
Satu Järvenkallas

Lisätiedot

Katja Peränen, ruokapalveluasiantuntija, puhelin: 310 22596  
katja.peranen(a)hel.fi