

KOULUT

Ruokailun ja ruokakasvatuksen nykytila ala- ja yläkoulussa

Arvioikaa nykytilaa täyttämällä verkkokysely (www.nykytila.fi) työryhmänä, johon kuuluvat rehtori, opettajia, oppilaita, ruokapalvelun työntekijä ja kouluterveydenhoitaja. Yhtenäiskouluissa arviointi toteutetaan siten, että ala- ja yläkouluilla on omat työryhmänsä eli lomakkeelle annetaan kahdet erilliset vastaukset.

Varatkaa vastaamiseen aikaa noin 30–45 minuuttia. Kyselyyn vastaaminen on samalla hyvä hetki yhdessä pohtia työyhteisössä toteutettavaa ruokakasvatusta ja saada yhteinen näkemys toimivista käytännöistä sekä mahdollisista kehittämiskohteista.

Saat koosteen vastauksista ilmoittamaanne sähköpostiin. Nykytilan arvio kannattaa säilyttää ja palata siihen säännöllisin väliajoin. Arvioinnin voi toistaa esimerkiksi vuosittain, jotta valittujen kehittämiskohteiden tilannetta ja tavoitteiden toteutumista voidaan seurata ja toimintaa kehittää edelleen.

TAUSTATIEDOT

Maakunta: _____ **Kunta:** _____

Postinumero: _____

Yksikkö

- Alakoulu
- Yläkoulu

Sähköposti: _____

Kopio täytetystä lomakkeesta lähetetään tähän osoitteeseen.

Lomakkeen täytti

- Rehtori/Koulun johtaja
- Luokanopettaja
- Aineopettaja
- Ruokapalvelun työntekijä
- Kouluterveydenhoitaja
- Oppilas
- Huoltaja
- Muu henkilökunta

Voit valita yhden tai useamman vaihtoehdon.

Päivämäärä: _____

Merkitse rasti koulun tilannetta parhaiten kuvaavaan kohtaan asteikolla.

0 = Ei toteudu lainkaan 1 = Toteutuu heikosti 2 = Toteutuu kohtalaisesti 3 = Toteutuu melko hyvin 4 = Toteutuu hyvin

A. RUOKAKASVATUS OSANA OPETUSTA	0	1	2	3	4
1. Ruokakasvatuksen tavoitteet on kirjattu koulun lukuvuosisuunnitelmaan. Ruokakasvatuksen tavoitteet ovat laaja-alaisia/ sisältävät laajoja näkökulmia mm. terveys, kulttuuri, ympäristö, ruoan tuotanto, kestävä kehitys ja media.					
2. Oppilaat osallistuvat monipuolisesti ruokaan liittyvän toiminnan suunnitteluun ja toteutukseen (esim. aterian osien valmistus, leivonta, avustavat tehtävät, tapahtumat, teemapäivät).					
3. Koulun piha-alueita ja lähiympäristöä hyödynnetään opetuksen tukena (esim. marjaretket, hyötykasvien viljely).					
4. Opettaja ja oppilaat tutustuvat päivittäin yhdessä ruokalistaan. Kuvia voidaan käyttää ruokalistan havainnollistamiseen.					
5. Koulussa olevia ruoanvalmistusvälineitä ja -tiloja (esim. kouluravintola) hyödynnetään opetuksessa.					
6. Ruokiin, niiden alkuperään, ulkonäköön, koostumukseen ja makuominaisuuksiin tutustutaan eri aistien avulla tutkimalla, keskustelemalla sekä tarinoiden ja laulujen avulla.					
B. KOULURUOKAILUN JÄRJESTÄMINEN JA KEHITTÄMINEN	0	1	2	3	4
1. Opettajat ruokailevat yhdessä oppilaiden kanssa, syöden esimerkkinä samaa ruokaa oppilaiden kanssa.					
2. Kouluruokailuun on varattu vähintään 30 minuuttia aikaa.					
3. Kouluruokailun käytännöistä on sovittu ja niiden perusteluja mietitty yhdessä oppilaiden, opetushenkilöstön ja ruokapalvelutyöntekijöiden kanssa.					
4. Oppilaiden ja henkilökunnan antama asiakaspalaute huomioidaan ruokailun kehittämisessä.					
5. Kalusteet ja linjasto tai tarjoiluvaunu ovat mitoitukseltaan oppilaille sopivan kokoiset ja malliset.					
6. Ruokailuympäristö on toimiva, akustiikaltaan sopiva, esteettinen ja ruokailuun innostava.					
C. MONIPUOLINEN JA RIITTÄVÄ ATERIA	0	1	2	3	4
1. Koululounaalla on tarjolla kaksi pääruokavaihtoehtoa, joista toinen on kasvisruoka.					
2. Koulussa ei myydä virvoitusjuomia, mehua, makeisia ja/tai muita runsaasti lisättyä sokeria, suolaa tai tyydyttyntä rasvaa sisältäviä tuotteita.					
3. Oppilaalla on mahdollisuus maksuttomaan ravitsevaan välipalaan silloin, kun oppitunnit jatkuvat yli 3 tuntia lounaan jälkeen.					
4. Salaatit tarjotaan pääosin yksittäisinä komponentteina.					
5. Oppilaita kannustetaan lautasmallin mukaiseen ruokailuun.					
6. Oppilaita kannustetaan annostelevaan itse ja ottamaan ruokaa nälkänsä mukaisesti.					

D. RUOKAKASVATUSTA EDISTÄVÄ YHTEISTYÖ	0	1	2	3	4
1. Henkilöstön kokouksissa/palavereissa suunnitellaan koulun ruokakasvatusta.					
2. Ruokaan ja syömiseen liittyen tehdään yhteistyötä koulun erityisopettajan ja/tai kouluterveydenhoitajan tai muiden asiantuntijoiden kanssa.					
3. Ruokapalvelutyöntekijät tekevät yhteistyötä henkilöstön ja oppilaiden kanssa ruokakasvatuksessa (esim. oppilaiden vierailu keittiöön, ruokapalvelutyöntekijän vierailu oppitunnille, makuraadit).					
4. Henkilökunnan ja huoltajien välisen yhteistyön ilmapiiri on sellainen, että ruokaan ja syömiseen liittyvistä asioista voidaan keskustella avoimesti ja rehellisesti esittäen toiveita ja odotuksia puolin ja toisin.					
5. Vanhempien kanssa on sovittu käytänteistä liittyen koulun erityistilanteiden tarjoiluihin (esim. syntymäpäivätarjoilut, tapahtumat, muut erityispäivät, retkievääät).					
6. Koulu tekee ruokakasvatuksessa yhteistyötä paikallisten toimijoiden (esim. sosiaali- ja terveydenhuolto, järjestöt, ruoka-alan yritykset, seurakunta) kanssa.					
E. RUOKAKASVATUKSEN TUKI JA JATKUVUUS	0	1	2	3	4
1. Opettajilla on resursseja (esim. aikaa, materiaaleja, rahaa) ruokakasvatuksen valmisteluun ja toteuttamiseen.					
2. Henkilöstö on saanut viimeisen 5 vuoden aikana koulutusta ruokakasvatukseen.					
3. Koulussa on ruokakasvatuksesta vastaava henkilö tai tiimi.					
4. Henkilöstö on tietoinen ruokaan ja ruokakasvatukseen liittyvistä kirjauksista kunnan hyvinvointisuunnitelmassa.					
5. Koulun johto tukee henkilöstöä ruokailun ja ruokakasvatuksen kehittämisessä.					
6. Koulun henkilöstö on sitoutunut ruokailun ja ruokakasvatuksen kehittämiseen.					

Kokoonnumme seuraavan kerran tarkastelemaan kehittämiskohteiden tilannetta ja tavoitteiden toteutumista _____
Ajankohta tai päivämäärä

Jos täytitte lomakkeen paperiversiona, sopikaa yhdessä, kuka siirtää tiedot nykytila.fi -sivuston lomakepohjalle. Saatte tällöin tulokset itsellenne sähköisessä muodossa ja tiedot näkyvät kuntakohtaisissa koontitiedostoissa. Tiedot tallentaa: _____

vastuuhenkilön nimi