

Päiväkotien ruokapalvelujen tuottajana aloitti vuoden 2023 alusta Servica

Vuoden 2023 alusta Suonenjoen kaupungin ruokapalvelujen tuottajana on aloittanut Servica Oy. Tässä tiedotteessa kerrotaan muutamia yleisiä tärkeitä asioita teille huoltajille päivähoitoruokailuun liittyen.

Ruokalistasuunnittelun yleiset periaatteet

Päivähoitoruokailun tavoitteena on tarjota terveellistä ja ravitsevaa ruokaa, joka tukee lapsen kasvua ja kehitystä.

Päivittäin on lapsille tarjolla aamupala, lounas ja välipala. Ympäri vuorokautisissa, ilta- ja vuoropäiväkodeissa tarjotaan lisäksi päivällinen ja iltapala. Kokopäivähoidossa olevan lapsen ateriat kattavat noin 2/3 lapsen päivittäisestä ravinnon tarpeesta ja täydentävät kodissa tapahtuvaa ateriointia.

Päivähoitoateriat ovat monipuolisia, maukkaita, laadukkaista raaka-aineista valmistettuja ja täysipainoisia ateriakokonaisuuksia. Ruokalistaa suunniteltaessa huomioidaan eri ruokalajien kierto, vaihtelevuus ja mahdollisuuksien mukaan ruokailijoiden toiveita. Aterioilla sekä aterioita korvaavissa retkieväissä huomioidaan terveydellisiin, eettisiin tai uskonnollisiin syihin perustuvat erityisruokavaliot.

Lisäksi kiinnitetään erityistä huomioita ruoan riittävyteen ja soveltavuuteen kullekin ikäryhmälle.

Pienten lasten iänmukaiset tarpeet huomioidaan alle 2-vuotiaiden lasten osalta (alle 1-vuotialta kielletyt ruoka-aineet ja ruoan rakenne).

Päivähoitoaterioiden ravitsemuslaatu

Päiväkodeissa tarjottavan ruoan tulee perustua seuraaviin suosituksiin:

1. Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014 (VRN 2014)
2. Terveyttä ja iloa ruoasta – varhaiskasvatuksen ruokailusuositus (VRN, OPH ja THL 2018)
3. Syödään ja opitaan yhdessä. Kouluruokasuositus (VRN 2017)
4. Syödään yhdessä –ruokasuositukset lapsiperheille (THL ja VRN 2019, 2. uudistettu painos)

Erityisruokavaliot ja ruokarajoitukset uskonnollisista ja eettisistä syistä

Terveydenhoito arvioi päiväkotilapsen erityisruokavalion tarpeen ikäkausitarkastusten yhteydessä ja tekee erityisruokavalioilmoituksen päiväkotiin.

Lapselle päiväkoti tilaa ja tarjoaa ne erityisruokavaliot, jotka perustuvat terveydellisiin tai vakaumuksellisiin syihin. Erityisruokavaliota tarvitseville Servica suunnittelee, valmistaa ja tarjoilee asiakasryhmäkohtaisesti sekä yleisten erityisruokavalio-ohjeiden mukaisesti riittävän ja ravitsemuksellisesti täysipainoisen ateriakokonaisuuden.

Ruokalistat ja palautekanava

Ruokalistat ja palautekanava löytyvät Servican kotisivuilta tästä linkistä [Etusivu - Servica](#).

Päivähoitoaterioiden hygieeninen laatu ja omavalvonta

Ruoan hygieenisen laadun valvonta perustuu voimassa olevaan lainsäädäntöön ja määräyksiin sekä ympäristöterveysviranomaisen hyväksymään omavalvontasuunnitelmaan.

Tarkastuskäynneistä tehdyt Oiva-raportit löydät toimipaikoittain tästä linkistä: [Oivahymy.fi](#) -sivuilla

Ruokalistaan ja aterioiden suunnitteluun ja toteutukseen liittyvissä kysymyksissä voi olla suoraan yhteydessä Servican ruokapalveluihin.

Yhteystiedot ovat:

- Keskuskeittiö suonenjoki.ruokapalvelut@servica.fi, puh. 044 426 1322
- Aluevastaava sanna.tirkkonen@servica.fi, 044 426 1342
- Palvelupäällikkö pirkko.petjala@servica.fi, 044 426 0701