

Koulujen ruokapalvelutuottajana 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 kouluruokailuun liittyen.

Kouluruokailun ensisijainen tavoite on tukea oppilaiden hyviä ruokailutottumuksia, kasvua ja kehitystä sekä edistää työ- ja opiskelutehoa. Ruokailun järjestämisessä pyritään ruokalistoilla huomioimaan eri ikäryhmien mukaisesti erilaisia makutottumuksia sekä juhlapyyhiä että erilaisia teemoja ja kansallisia juhlapäiviä.

Ruokalistasuunnittelun yleiset periaatteet

Päivittäin on tarjolla kouluateria, joka sisältää lämpimän pääruoan lisäksi tuorelisäkkeen tai tuoresalaatin, leivän, ravintorasvan ja ruokajuoman. Kouluateria kattaa noin kolmanneksen oppilaan päivittäisestä ravinnon tarpeesta ja täydentää kodissa tapahtuvaa ateriointia.

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

Kerran viikossa tarjotaan kasvisruokaa kaikille ja päivittäin kasvisruokaa on tarjolla toisena vaihtoehtona.

Kouluruokailun ravitsemuslaatu

Kouluissa tarjottavan ruoan tulee perustua seuraaviin suosituksiin:

1. Suomalaiset ravitsemussuositukset 2014 (VRN 2014)
2. Syödään ja opitaan yhdessä. Kouluruokasuositus (VRN 2017)
3. Toisen asteen ruokailusuositus

Erityisruokavaliot ja ruokarajoitukset uskonnollisista ja eettisistä syistä

Ruokailevalle asiakkaalle toimitetaan tilauksesta yleisimmät erityisruokavaliot, jotka perustuvat terveydellisiin tai vakaumuksellisiin ja eettisiin syihin. Kouluterveydenhoito arvioi koululaisen erityisruokavaliion tarpeen ikäkausitarkastusten yhteydessä ja tekee erityisruokavalioilmoituksen Tuottajalle (Servicalle).

Diabeetikoille tarjotaan tarvittaessa välipalaa. Välipalan tarve ilmoitetaan terveydenhuollon ammattilaisen todistuksella koulun keittiöön.

Erityisruokavaliota tarvitsevien oppilaiden tunnistamisesta ja valvomisesta vastaa ruokailussa koulun henkilökunta esim. luokanopettaja tai ohjaaja.

Koulujen ruokailuajat ovat pääsääntöisesti:

- Lounas klo 10.00–12.00
- Välipala klo 13.00–14.00

Ruokalistat ja palautekanava

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

Kouluruokailun 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