

KOULURUOKAILU

Sisällysluettelo

KOULURUOKAILU

- Kouluruokailu

- Ruokavälitunnit

- Ohjeita ruokahetkeen

Oppilaan erityisruokavalion järjestäminen koulussa

- Erytisruokavaliot

- Oppilaan erityisruokavalion järjestäminen koulussa

- Huoltajan ilmoitusvelvollisuus oppilaan ollessa poissa koulusta

Välipala ja kioskin käyttö

- Välipala

Ateria- ja puhtauspalveluiden yhteistyöpalaverit

- Ateria- ja puhtauspalveluiden yhteistyöpalaverit Orimattilan yhteiskoululla

KOULURUOKAILU

Kouluruokailu

Yhteiskoulun ruokala sijaitsee Wanhalla Amiksella.

Kaikilla koulun oppilailla on oikeus valita ruokalinjastolta kasvisruokavaihtoehto ilman erillistä ilmoitusta. Mikäli oppilas syö vain kasvisruokaa, on asiasta kuitenkin ilmoitettava keittiöön. Tällöin oppilas saa evästilauksia tehtäessä itselleen oikeanlaiset eväät.

Linkki opetuspalveluiden sivuston sähköiseen ruokalistaan, jossa näkyy mm. ruoka-annosten ravintoarvo.

[LINKKI](#)

Ruokavälitunnit

[ks. koulupäivän rakenne](#)

Ohjeita ruokahetkeen

Oppilaat siirtyvät ruokailemaan opettajan/ avustajan johdolla lukujärjestyksen mukaisesti. Maskeja käytetään ruokailuun mentäessä ruokalinjaston loppuun saakka.

Päällysvaatteet (myös kaikenlaiset päähineet) jätetään ruokalan edustalla olevaan naulakkoon. Ns. kappaletavara (esim. jäätelö, leivonnainen jne.) otetaan samassa yhteydessä tarjottimen ja ruuan kanssa eikä sitä haeta enää jälkikäteen.

Ruokalassa käyttäydytään hyvien käytöstapojen mukaisesti. Paikat pidetään siistinä, astiat palautetaan linjastolle ja tuoli laitetaan pöydän alle ruokalasta lähtiessä. On kohteliasta kiittää keittiön henkilökuntaa ruokailun päätteeksi. Hyviin käytöstapoihin kuuluu myös, että kännykät pysyvät pois näkyvistä ruokailun ajan.

Oppilaan erityisruokavalion järjestäminen koulussa

Erityisruokavaliot

Ruokavalio-ohjeistus syksyille 2023**16.5.2023 TP**

Jokaisessa kaupungin ateriapalvelun kohteessa tarjotaan syksyllä kahta erilaista pääruokavaihtoehtoa, joista toinen on kasvispohjainen, pl. kasvisruokapäivät.

Kouluissa kasvisruoka sijoitetaan linjastoon ensimmäiseksi vaihtoehdoksi ja on vapaassa otossa. Päivälodeille varataan kasvisruokaa tilattujen lisäksi lapsille ja aikuisille maistaisiksi.

Eriytysruokavalio-ohjeistusta on päivitetty ja lomakkeet löytyvät Orimattilan verkkosivuilta.

https://www.orimattila.fi/images/erityisruokavalio-ohje_koulu_orimattila2023.pdf

https://www.orimattila.fi/images/erityisruokavalio-ohje_paikotit_orimattila2023.pdf

https://www.orimattila.fi/images/Eriytisruokavalio_lomake_Orimattila2022.pdf

Lisääntyneen valikoiman ansiosta olemme muuttaneet erityisruokavalioiden toteutuksen periaatteita.

Mikäli ns. perusruoka ei sovi ruokavalioon, on asiakkaan ensisijainen vaihtoehto ruokailussa kasvisruoka.

Esim.

Kala keitto päivänä -> kasvisselektio

Sianlihalla -> kasvisruokavaihtoehto

Perusruoassa gluteenia -> valitaan gluteeniton kasvisvaihtoehto.

Moniallergisissa ruokavalioiden valmistetaan perusruoasta dieettivahtoehto.

Aluekeittiö valmistaa ruoat asiakkaille alla olevan ohjeen mukaan ja kohteen ruokapalveluyöntekijä vastaa, että ruokavalio toteutetaan ohjeen mukaan.

Tämä vaatii erityistä huolellisuutta keittiöhenkilökunnalta, sekä lasten kanssa toimivilta aikuisilta.

Ruokailutilanteissa on selkeästi kerrottuna päivän ruoan sisältö ja allergenit. Myös ruokalista sisältöineen tulee olla asiakkaan nähtävillä selkeästi. Tässä toteutuksena voi olla talokohtaisia eroja. Päivän ruoan sisällön voi käydä tarkistamassa sähköisestä ruokalista sovelluksesta

koulut: <https://mealldoo.com/fi/week/orimattila/koulut/Koulut>

päiväkodit: <https://mealldoo.com/fi/week/orimattila/paivakodit/paivakoti>

Henkilökuntamme on valmiita neuvoamaan, sekä opastamaan asiakkaitamme epäselvissä tilanteissa.

Ruoka linjastoon ehdotetaan yleisimmistä allergeneista kuvasymboleja (nämä esimerkinä), joka kertoo selkeästi pienellekin asiakkaalle mitä ruoka sisältää.

Pinaattihukaiset**Ainesosat**

pinaattihukainen (VEHNÄJAUHO, vesi, pinaatti 16%, KANANMUNA, margariini (rapsiöljy, emulgointiaine E 471), VEHNÄ- ja riisitärkkelys, dekstroosi, sokeri, jodiotus suola, auringonkukkaöljy, VEHNÄ- ja MAITOPROTEIINIVALMISTE, rostatustaaineet (E 450, E 500), aromit)

Allergeenit

Gluteenia sisältävät viljat

Vehnä



Maito



Munat



kasvisruoka

Oppilaan erityisruokavalion järjestäminen koulussa

Terveystenhoitaja:

- ylläpitää listaa terveydellisistä syistä erityisruokavaliota tarvitsevista oppilaista
- arvioi ja varmistaa erityisruokavalioiden jatkamisen tarpeellisuuden kunkin lukuvuoden alussa huoltajalta/oppilaalta ja arvioi lääkärintodistuksen tarpeellisuuden

- kansallisen allergiaohjelman mukaisesti lievään allergiaan riittää itsehoito ja seuranta, mutta erityisruokavaliota koulussa ei tarvita.
- toimittaa tiedon erityisruokavalioista ruokapalvelun tarjoajalle, ruokahuollosta vastaavalle henkilökunnalle sekä luokanopettajalle/luokanvalvojalle mahdollisimman pian lukuvuoden alettua
- tiedottaa ruokapalvelun henkilökuntaa oppilaan eettisistä syistä johtuvista erityisruokavalioista

Koululääkäri:

- kartoittaa erityisruokavalion oikeellisuuden laajoissa terveystarkastuksissa ja tarvittaessa

Huoltajan ilmoitusvelvollisuus oppilaan ollessa poissa koulusta

Jos oppilas, jolla on erityisruokavalio, on poissa koulusta, on huoltajan ilmoitettava oppilaan poissaolosta suoraan Käkelään. Ilmoituksessa mainitaan lapsen nimi ja koulu.

Puhelinnumero Käkelään on 040 1786 721

Välipala ja kioskin käyttö

Välipala

Oppilaat voivat halutessaan ottaa kouluun mukaan terveellistä välipalaa. Oman vesipullon pitäminen koulussa mukana on toivottavaa. Kouluravintolan kahvion aukioloajoista tiedotetaan tilanteen mukaan.

.

Ateria- ja puhtauspalveluiden yhteistyöpalaverit

Ateria- ja puhtauspalveluiden yhteistyöpalaverit Orimattilan yhteiskoululla

Orimattilan yhteiskoululla pidetään lukuvuosittain kaksi yhteistyöpalaveria, joissa Orimattilan yhteiskoulun apulaisrehtori, ruokapalvelupäällikkö, siivoustyönohjaaja, Orimattilan yhteiskoulun keittiövastaava, oppilaskunnan ohjaava opettaja ja oppilaskunnan oppilasedustajat keskustelevat yhdessä ateria – ja puhtauspalveluin liittyvistä asioista.

Yhteistyöpalaverien tavoitteena on vahvistaa yhteistyötä ateriapalveluiden tuottajien, koulun ja oppilaiden välillä ja sopia ruokailuun ja siivoukseen liittyvistä käytännöistä

Oppilaiden osallisuutta halutaan vahvistaa esimerkiksi huomioimalla koulun teemapäivät ja -viikot ruokailuissa sekä huomioimalla oppilaiden esittämät toiveet ruokailun suunnittelussa ja ruokailuun liittyvissä käytänteissä.

Ateria- ja puhtauspalvelut teettävät oppilaille lukuvuosittain asiakaskyselyn, jonka tulokset huomioidaan toiminnan jayhteistyökehittämisessä.

Orimattilan yhteiskoululle on myönnetty kouluruokadiplomi, joka on osoitus ruokapalveluiden tahtotilasta tukea oppilaiden hyvinvointia ja terveellisiä elämäntapoja.

7.-luokkalaiset suorittavat TET-jakson koululla yhteistyössä ateria- ja puhtauspalveluiden kanssa

Orimattilan yhteiskoulun, urheilutalon ja lukion tilojen siisteydestä vastaa neljä kokopäiväistä siistijää ja yksi puolipäiväinen siistijä. Oppilaita ohjataan pitämään omalla toiminnallaan oppimisympäristö siistinä.