

Valtuustoaloite varhaiskasvatuksen ja koulujen kouluruokailusta ja ruoan riittävydestä

Tekninen lautakunta 30.05.2023 § 75

123/00.01.02.03/2023

Juha Kontturi ja 16 muuta valtuutettua ovat tehneet valtuustoaloitteen Kontiolahden kunnan varhaiskasvatuksen ja koulujen ruokailusta ja ruoan riittävydestä. Aloitteessa todetaan, että lapsille ei ole ollut toistuvasti riittävästi ruokaa, vaan se on loppunut kesken. Tilanteen katsotaan olevan kiusallinen kunnan maineelle. Aloitteessa pyydetään ongelmien selvittämistä ja lisätietoa asiasta valtuustolle. Näin voidaan arvioida esim. lisätalousarvion tarpeellisuutta.

Valmistuskeittiöllä valmistetaan päivittäin lounasta n. 3200 annosta. Lisäksi päiväkodeissa valmistetaan ja tarjotaan aamu- ja välipaloja päivittäin n. 1000 annosta. Yhden valmistuskeittiön lisäksi jakelupisteitä kunnan kouluissa ja päiväkodeissa on yhteensä 17 kpl. Henkilöstöä ravintopalveluissa on n. 30.

Vuoden 2023 talousarviossa elintarvikkeisiin on budjetoitu 1 000 000 e. Tämä on n. 36 % kokonaiskustannuksista ja toimintatuotoista n. 37 %. Koululounaan raaka-ainekustannus on n. 1,30 e/annos. Raaka-aineiden kustannukset ovat nousseet viimeisen vuoden aikana 20-30 %. Suurimmat hinnankorotukset ovat tapahtuneet broilerin-, naudan- ja sianlihassa. Rajujen hinnannousujen vuoksi ruokalistalta on jätetty pois Americana ja lihakeitto. Ne on vaihdettu broileripyöryköihin ja jauhelihakeittoon. Salaateissa muutamia raaka-aineita on vaihdettu edullisempaan ja saatavuudeltaan parempiin tuotteisiin. Hintoja seurataan viikoittain ja muutoksia on tehty myös toiseen suuntaan, esim. kotimaista tomaattia ja kurkkua on lisätty.

Ruokalistasuunnittelu pohjautuu valtion ravitsemusneuvottelukunnan (VRN) ravitsemussuosituksiin. Ruokalista pyritään koostamaan asiakaslähtöisesti huomioiden terveellisyys, vaihtelevuus, houkuttelevuus ja sesonkien vaihtuminen. Ruokalista on kuuden viikon kiertävä ruokalista.

Jakelupisteet tilaavat lämpimän ruoan valmistuskeittiöltä. Jakelupisteissä seurataan ruoan menekkiä ja ruokailaus pohjautuu aina edelliseen toteumaan ja ilmoitettuihin oppilas- ja lapsimääriin. Lisäksi tarkistetaan mahdolliset muut muutokset toiminnassa esim. retket, poissaolot. Nämä kaikki vaikuttavat tilattavan ruoan määrään. Valmistuskeittiöllä ruoan valmistaminen perustuu jakelupisteiden tilauksiin. Raaka-ainehankinnat tehdään sopimustoimittajien kautta. Kaiken toiminnan tulee olla vastuullista myös ruokapalveluissa. Ruokaa pyritään valmistamaan ja tilaamaan niin, että sitä riittää kaikille, mutta niin ettei sitä jäisi paljon ylimääräistä. Jos keittiöllä jää ruokaa yli, sitä voidaan myydä lounasajan jälkeen henkilökunnalle ja toimittaa vapaaehtoistoimijan kautta ruoka-apua tarvitseville. Uuden jätelain mukaisesti ruokapalveluissa jättejakeita tulee lajitella entistä laajemmin ja toiminnasta syntyvän jätteen määrästä on pidettävä kirjaa. Toiminnasta syntyvien jättejakeiden määrästä tulee olla valmius myös raportointiin.

Joskus päivän ruokalistan mukainen ruoka voi loppua. Valmistuskeittiöllä pystytään kuitenkin valmistamaan ruokaa menekin mukaan myös lisää. Mikäli päivän ruokalistan mukaista ruokaa ei pystytä valmistamaan, niin aina jotakin ruokaa voidaan tehdä. Jossain

tilanteissa valmistuskeittiöltä toimitetaan jakelupisteisiin lisää ruokalistan mukaista ruokaa. Isompiin jakelupisteisiin on lisäksi varattu vararuokaa, jota voidaan tarvittaessa tarjota ruoan loppuessa lapsille. Ottaen huomioon haasteellisen toimintaympäristön ruoan riittävyyden suhteen, nykyisillä resursseilla pystytään toteuttamaan kunnan ruokapalvelut laadukkaasti, tehokkaasti ja ravitsemussuositusten mukaisesti.

Lisätietoja: ruokapalvelupäällikkö Sirpa Laakkonen, p. 050 467 2578

Teknisen johtajan ehdotus:

Tekninen lautakunta antaa kunnanhallitukselle ja edelleen valtuustolle yllä olevan vastauksen aloitteeseen.

Päätös:

Ehdotus hyväksyttiin.
