



Liite: Palvelukuvaus – Varhaiskasvatuksen ruokapalvelu

Lapinlahden kunta



13.10.2022

Sisällys

1 Ruokapalvelun palvelukuvaus	3
2 Lapsimäärät sekä palvelukohteet ja -ajat	3
3 Laskutuksen periaatteet.....	4
4 Aterioiden ja palvelujen tilaaminen ja muutoksista ilmoittaminen.....	4
5 Ruokalistasuunnittelun yleiset periaatteet	5
6 Päivähoitoaterioiden hygieeninen laatu ja omavalvonta.....	5
7 Päivähoitoaterioiden ravitsemuslaatu	6
8 Erityisruokavaliot ja ruokarajoitukset uskonnollisista ja eettisistä syistä	6
9 Retkievääät	8
10 Juhla-ateriat ja teemat	8
11 Päiväkotilounaan luonteinen ateria henkilökunnalle	8
12 Vastuun- ja kustannustenjakotaulukko	9



13.10.2022

1 Ruokapalvelun palvelukuvaus

Palvelukuvauksessa määritellään päivähoidon ruokapalvelujen asiakaslähtöiset tavoitteet, tuote- ja palveluvalikoima, toimintatapa- ja tilausmenettely sekä vastuun- ja kustannustenjako Tilaajan ja Tuottajan välillä. Tämä palvelukuvaus ohjaa palvelujen toteutusta sekä hinnoittelua ja tarkastetaan, ja tarvittaessa päivitetään, vuosittain hinnantarkistuksen yhteydessä.

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

Päivittäin on tarjolla tarkoituksenmukaisesti järjestetty aamupala, lounas ja välipala. Ympäri vuorokautisissa, iltaja vuoropäiväkodeissa tarjotaan lisäksi päivällinen ja iltapala. Kokopäivähoidossa olevan lapsen ateriat kattavat noin 2/3 lapsen päivittäisestä ravinnon tarpeesta ja täydentävät kodissa tapahtuvaa ateriointia. Huomioidaan alueelliset perinneruoat (esim. perunavelli, hernekeitto) säännöllisesti kiertävillä ruokalistoilla.

2 Lapsimäärät sekä palvelukohteet ja -ajat

Ruokapalvelut tuotetaan päiväkotien työpäivinä alla olevassa taulukossa nimetyille päiväkodeille.

Tilaaja toimittaa arviot seuraavan vuoden lapsimääristä talousarvioprosessin yhteydessä Tuottajalle päiväkodeittain erotellen osallistuminen:

- eri aterioille (aamupala, lounas, välipala, päivällinen, iltapala)
- arkipäiväruokailuun (ma-pe)

Tilaaja tarkentaa päiväkotien lapsimäärät Tuottajan yhteyshenkilölle helmi- ja syyskuussa. Näitä lapsimääriä käytetään ns. laskutusperusteisina lapsimäärinä.

Ruokapalvelut tuotetaan seuraaville päiväkodeille, joiden ateriamäärät **ovat pääsääntöisesti**:

päiväkoti	asiakasmäärä (lapset + valvonta)
Jussinpihan päiväkot	21+6
Muksula	21+4
Alapitkän päiväkot	30+6
Nerkoon päiväkot	10+4
Lapinlahden varahoito	8+2
Varpaisjärven päiväkot	15+2
Varpaisjärven ryhmäpk	6+2
Rovastilan esikoulut	51+9
Sisarusryhmä	uusi ryhmä, määrät ei vielä tiedossa
Varpaisjärven esikoulu	4
Alapitkän esikoulu	9+3
Nerkoon esikoulu	14+2



13.10.2022

Lauantairuokailujen tai muiden poikkeavien ruokailujen järjestämisestä sovitaan erikseen vähintään kuukautta aikaisemmin, jolloin määritellään ruokailijamäärä, tarjottavan aterian kokonaisuus ja tarjoilu-aika. Mahdollisten lisäkustannukset laskutetaan erikseen.

3 Laskutuksen periaatteet

Ruokapalvelut tuotetaan sopimusliitteessä luetelluille päiväkodeille sovittuina toimintapäivinä. Hinta koostuu

- kiinteästä kuukausittain veloittavasta verkostomaksusta, joka pitää sisälleen ateriatuotantoon liittyvät tila- ja kuljetuskustannukset
- ateriahinnasta, joka käsittää tilatut ateriat päiväkotiin toimitettuna

Aterialaskutus tapahtuu kuukausittain jälkikäteen tilaajakohteittain. Minimilaskutus on 70 % ilmoitetusta laskutusperusteisesta lapsimäärästä jokaisen toimintapäivän osalta (huomioiden lounas ja välipala) kuitenkin niin, että laskutettava vähimmäismäärä on 10 kaikkien aterioiden eli aamupalan, lounaan ja välipalan osalta.

4 Aterioiden ja palvelujen tilaaminen ja muutoksista ilmoittaminen

Uusista sopimuskohteista tulee ilmoittaa vähintään kolme (3) kuukautta ennen toiminnan aloittamista.

Tilaaja ilmoittaa viikoittain seuraavan viikon ateriatilaukset Tuottajan ilmoittamalla sähköisellä ateriatilausjärjestelmällä aterioita valmistavaan keittiöön. Tilaukset on tehtävä edellisen viikon keskiviikkona klo 13 mennessä. Sairaus ym. poissaoloihin liittyvät muutokset tilaukseen on tehtävä sähköiseen ateriatilausjärjestelmään sulku-aikojen mukaisesti.

Normaalista ruokalistasta poikkeavat ruokailutoiminnot, kuten retkievät, tilataan sähköisellä ateriatilausjärjestelmällä viisitoista (15) työpäivää ennen toimitusta.

Toimintavuoden lomakausina (syysloma, joululoma, talviloma ja kesäkausi ajalla kesä-heinä-elokuu) auki olevista toimintapaikoista ja alustavista ateriamääristä tulee Tuottajalla olla alustava tieto yhtä (1) kuukautta ennen lomakauden alkua. Aukiolotietojen muutosten vahvistaminen kirjallisesti tulee tehdä kaksi (2) viikkoa ennen muutosajankohtaa.

Mikäli tuottaja ei saa sopimuksen mukaisesti tietoa toimintapaikkojen alustavista ateriamääristä ja auki-/kiinnioloista toimintavuoden lomakausina, tuottajalla on oikeus laskuttaa toimintapaikkoja minimilaskutuksen mukaisesti (70 % ilmoitetusta ateriamäärästä).



13.10.2022

5 Ruokalistasuunnittelun yleiset periaatteet

Ruokalistat ja ateriavaihtoehdot suunnitellaan palvelujen tilaajan määrittelemien laatuksien mukaan. Ruokalistojen suunnittelusta ja toteutuksesta vastaa palvelun Tuottaja sopimuksessa sovittuja kriteereitä noudattaen.

Päivähoitoateriat ovat monipuolisia, maukkaita, laadukkaista raaka-aineista valmistettuja ja täysipainoisia ateriakokonaisuuksia. Ruokalistaa suunniteltaessa huomioidaan eri ruokalajien kierto, vaihtelevuus ja ruokailijoiden toiveet. Aterioilla sekä aterioita korvaavissa retkieväissä huomioidaan terveydellisiin, eettisiin tai uskonnollisiin syihin perustuvat erityisruokavaliot. Lisäksi kiinnitetään erityistä huomiota ruoan riittävyteen ja soveltuvuuteen kullekin ikäryhmälle. Pienten lasten iänmukaiset tarpeet huomioidaan alle 2-vuotiaiden lasten osalta (alle 1-vuotiailta kielletyt ruoka-aineet ja ruoan rakenne). Muuten kuin edellä mainitussa tapauksessa, korvaava ruoka on erikseen hinnoiteltava erityisruokavalio.

Mikäli sovitussa ravitsemuslaadussa esiintyy raportoinnin perusteella poikkeamia, sovitaan mahdollisista muutostoimenpiteistä tämän sopimuksen sopimusyhteys henkilöiden kesken.

Tuottaja esittelee ravintosisältölaskennan ja asiakastytyväisyyskyselyiden tulokset vähintään kerran vuodessa, jolloin käsitellään myös mahdolliset muutostarpeet yhteistyössä tilaajan kanssa. Tulosten arvioinnista vastaa tilaajan määrittämä yhteyshenkilö. Ruokalista- ja yhteistoimintakäytäntöjen linjauksia ja muutoksia käsitellään vuosittain yhteisesti määrittelyssä neuvottelussa.

6 Päivähoitoaterioiden hygieeninen laatu ja omavalvonta

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

Tuottajan toimipaikoilla on omavalvontasuunnitelma, josta selviää, kuinka usein tarkastuksia ja kirjauksia toimipaikan eri osa-alueilla tulee tehdä ja kuka toimii omavalvonnan vastuuhenkilönä. Kaikista omavalvontaan liittyvistä toimenpiteistä löytyy dokumentit toimipaikkojen omavalvontasuunnitelmista ja niiden toteutuksesta seurataan sekä sisäisesti Tuottajan että ulkoisesti ympäristöterveysviranomaisten toimesta.

Mahdolliset seurannassa esiin tulleet epäkohdat dokumentoidaan ja niiden korjaamista seurataan terveysviranomaisten toimesta. Tuotantoon liittyvien epäkohtien korjaaminen on Tuottajan vastuulla ja tiloihin liittyvien epäkohtien korjaaminen kuuluu Tilaajan vastuuseen. Tarkastuskäyntien yhteydessä viranomaiset tarkistavat toimipaikan seurantalomakkeet.

Elintarvikelaki velvoittaa, että terveystarkastajien valvontatulokset julkaistaan kuluttajien tietoon internetin www.oivahymy.fi- sivuilla ja www.servica.fi/palvelumme/ruokapalvelut -sivuilla.



13.10.2022

Omavalvonnan poikkeamat käsitellään aina keittiöhenkilökunnan palaverissa, jolloin sovitaan ja kirjataan poikkeamiin korjaavat toimenpiteet, jottei vastaava toistuisi.

Tuottaja vastaa ilman erillissopimista elintarvikehuoneistoille kuuluvasta omavalvonnasta ja siihen liittyvistä kustannuksista niissä toimipaikoissa, joissa ruokapalvelutehtävistä vastaa Tuottaja. Tilaaja vastaa elintarvikkeiden asianmukaisesta säilyttämisestä ja tarjoilusta elintarvikelain vaatimusten mukaan muissa erillisissä tiloissa, jonne ruoka toimitetaan.

7 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)

Eri aterioilla tarjottavien ruoka-aineiden osalta noudatetaan Terveyttä ja iloa ruoasta – varhaiskasvatuksen ruokailusuositus (VRN, OPH, THL 2018, liitteen 2 ja 3) mukaisia kriteerejä.

Päiväkotiruoan suositustenmukaisuus todennetaan ravintosisältölaskennan avulla kerran vuodessa. Laskenta suoritetaan kunkin ravintoaineen keskiarvona koko kiertävän ruokalistan ajalta sekä viikkotasolla. Eri ravintoaineiden saantia verrataan 2-5 -vuotiaiden lasten suositeltavaan saantiin siten, että päiväkotiaterioiden (aamupala, lounas ja välipala) tulee kattaa noin kaksi kolmasosaa päivän tarpeesta.

Laskennassa todennetaan seuraavat:

- energia ja energiaravintoaineet (E%)
- tyydyttynyt rasva (E%)
- kuitu
- suola
- sokeri (E%)

Edellisten lisäksi raportoinnissa esitetään raudan saanti sekä välipalojen ravitsemuksellinen sisältö edellä mainitulla tarkkuudella.

Ruokalistan ravitsemuslaatua arvioidaan Tuottajan esittelemien ravintosisältölaskelmien pohjalta vuosittain varhaiskasvatuksen ravitsemustyöryhmässä, jossa käsitellään myös mahdolliset muutostarpeet. Laskelmien tulosten arvioinnista vastaa Tilaajan ravitsemussuunnittelija. Ruokalista ja yhteistoiminta käytäntöjä ja muutoksia käsitellään vuosittain ravitsemustyöryhmän kokouksissa.

8 Erityisruokavaliot ja ruokarajoitukset uskonnollisista ja eettisistä syistä



13.10.2022

Terveystieteiden tutkimuskeskus arvioi päiväkotilapsen erityisruokavalion tarpeen ikäkausitarkastusten yhteydessä ja tekee sähköisen erityisruokavalioilmoituksen Tuottajalle.

Ruokailevalle asiakkaalle toimitetaan tilauksesta ne erityisruokavaliot, jotka perustuvat terveydellisiin tai vakaumuksellisiin syihin. Erityisruokavaliota tarvitseville Tuottaja suunnittelee, valmistaa ja tarjoilee asiakasryhmäkohtaisesti sekä yleisten erityisruokavalio-ohjeiden mukaisesti riittävän ja ravitsemuksellisesti täysipainoisen ateriakokonaisuuden.

Päiväkodin henkilökunta ilmoittaa omasta erityisruokavaliostaan sähköisellä erityisruokavaliolomakkeella. Ilmoitus tulee antaa vuosittain.

Perusruokavalikoimaan hinnallisesti rinnastettavia erityisruokavaliota ovat:

- vähälaktoosinen ja laktoositon
- ruoka-aineallergiat, joissa rajoitettavia ruoka-aineita on viisi tai alle viisi
- eettiset ja etniset ruokavaliot
- diabetes

Seuraavista erityisruokavaliosta peritään erityisruokavaliolisä:

- gluteeniton
- vilja-, maito- tai muu vaikea allergia
- yli 5 rajoitettavaa ruoka-ainetta
- vegaaniruokavalio

Maitoallergisen ruokavaliossa tarjotaan ruokajuomaksi kalsiumrikastettua soija tai kauramaitoa. Lehmänmaito korvataan ruoanvalmistuksessa soija- tai kaurajuomavalmisteilla, mikäli muut allergiat eivät sitä estä.

Yksilölliset, erityisraaka-aineisiin perustuvat ruokavaliot, joissa voidaan käyttää vain rajoitettuja, erikseen hankittavia raaka-aineita tai ravitsemussuunnittelijan suunnittelemat ruokavaliot hinnoitellaan erikseen todellisten kustannusten mukaisesti.

Ruokailevan asiakkaan omiin mieltymyksiin perustuvat toiveet laskutetaan Tilaa-jalta erikseen.

Diabeetikon välipala

Diabeetikko-oppilaiden välipalat koostetaan välipalavalikoimaan kuuluvista elintarvikkeista, kuten leivästä, hedelmistä, kiisseleistä ja juomasta. Mahdolliset erityistoiveet, kuten esimerkiksi annoshunajat ja välipalakeksit, laskutetaan Tilaa-jalta erikseen.

Tilaaajan vastuulla on erityisruokavalioterioiden tilaaminen. Tuottaja vastaa erityisruokavalioterioiden asianmukaisesta merkitsemisestä ruokailutilannetta varten. Tilaaajan edustaja huolehtii erityisruokavaliokäytänteiden tiedottamisesta edelleen lasten huoltajille.



13.10.2022

Uskonnollisissa vakaumuksissa ruokailijan ateriat kootaan soveltuvista perusruokalistan tuotevalikoimista. Perusruokalistat suunnitellaan sellaisiksi, että niiden perusvalikoimista löytyy monipuolinen ja vaihteleva valikoima.

9 Retkievää

Päiväkodin yhteys henkilön tilauksesta päiväkotiateria voidaan korvata retkievällä samoin kuin esikoululaisten iltapäiväkerhon välipala. Retkieväspalvelu kattaa myös erityisruokavaliotarpeet.

Päiväkotiaterian korvaavaksi retkievääksi voidaan valita
retkieväs 1 (uintipäivä): juustolla täytetty eväsleipä, banaani ja mehujuoma
retkieväs 2 (päiväreissu): juustolla täytetty eväsleipä, riisipiirakka, jogurtti, banaani ja mehujuoma
retkieväs 3 (maastoeväs): juustolla täytetty eväsleipä, grillimakkara, banaani, mehujuoma sekä annos sinappi+ketsuppi
retkieväs 4 (välipala): banaani ja mehujuoma

Retkievääseen voidaan tilata lisähinnasta myös muita tuotteita esim. lisämehu tai hedelmä.

10 Juhla-ateriat ja teemat

Itsenäisyyspäivä, pääsiäinen, laskiainen, vappu sekä joulu huomioidaan tarjoamalla perusruokalistasta poikkeava juhlavampi lounas. Näiden juhlapäivien toteuttamisesta ei veloiteta erikseen.

Muut Tilaaajan kanssa sovitut juhla-ateriat laskutetaan erikseen.

11 Päiväkotilounaan luonteinen ateria henkilökunnalle

Henkilökunnan lounaan sisältö ja laatu on päiväkotilounaan mukainen.

Henkilökunta maksaa lounaansa itse.



13.10.2022

12 Vastuun- ja kustannustenjakotaulukko

	Vastuun- ja kustannustenjakotaulukko	Tilaaaja	Tuottaja
Keittiötilat	Suurkeittiölaitteet ja niiden huolto		X
tuotantokeittiö	Pienlaitteet ja niiden huolto (*		X
	Ruoanvalmistusastiat ja työvälineet		X
	Ruokailuastiat ja aterimet (*		X
	Aterioiden kuljetusastiat ja -laatikot		X
	Vaunut (*		X
	Kassajärjestelmät		X
	Puhtaanapito		X
	Ylläpito ja perussiivoukset		X
	Siivousaineet ja -välineet		X
	Vuokrakustannukset (sähkö, vesi, jätehuolto)		X
	Keittiötilojen hallinta		X
	Rakenteiden kunnossapito	X	
	Keittiöön kiinteästi kuuluvien laitteiden ja kalusteiden hankinta ja kunnossapito: esimerkiksi kiinteät kylmähuoneet, ilmanvaihto	X	
Keittiötilat	Suurkeittiölaitteet ja niiden huolto (**		X
päiväkodin	Pienlaitteet ja niiden huolto (*	X	
palvelukeittiö	Ruoanvalmistusastiat ja työvälineet	X	
	Ruokailuastiat ja aterimet (*	X	
	Aterioiden kuljetusastiat ja -laatikot		X
	Vaunut (*	X	
	Puhtaanapito	X	
	Ylläpito ja perussiivoukset	X	
	Siivousaineet ja -välineet	X	
	Vuokrakustannukset (sähkö, vesi, jätehuolto)	X	
	Keittiötilojen hallinta	X	
	Rakenteiden kunnossapito	X	
	Kiintokalusteiden hankinta ja kunnossapito	X	
Ruokasali	Ruokailutilojen järjestäminen	X	
	Puhtaanapito	X	
	Pöytien ja tuolien puhtaanapito	X	
	Pöytäliinat ja verhot	X	
	Irtokalusteet	X	
	Kalusteiden kunnossapito ja huolto	X	
	Tarjoilulinjat, yhteisen ruokasalin lämpölevyt	X	
	Vuokrakustannukset	X	



13.10.2022

	Rakenteiden kunnossapito	X	
Ruokapalvelu-	Työnjohto		X
henkilöstö	Palkat ja sosiaalivakuutusmaksut		X
Tuotantokeittiö	Varahenkilöstön hankkiminen		X
	Vastuuvakuutukset		X
	Koulutus		X
	Työterveyshuolto		X
	Ateriapalvelussa käytettävät työvaatteet		X
	Sosiaalililat 1)	X	X
IT-laitteet ja	Tilaaajan keskuksen liitetyt puhelimet	X	
ohjelmistot	Keittiön puheluista aiheutuvat kustannukset	X	
(Istekki)	Tietoliikennekaapeloinnit	X	
	Tilausjärjestelmän ylläpito ja tarvittavat koulutukset		X
	Atk-laitteet, atk -ohjelmistot	X	
Toiminnot	Palveluun kohdistuvat laatuvaatimukset	X	
	Asiakasmäärien arviointi	X	
	Tila- ja keittiöverkostosuunnittelu	X	X
	Ateriavaihtoehtojen suunnittelu ja toteutus		X
	Ravitsemuslaadun seuranta	X	X
	Ruokalistan tiedottaminen	X	X
	Asiakastyytyväisyyskyselyt		X
	Ruokakuljetusten järjestäminen ja kustannukset		X
	Kiinteistökohtainen pelastussuunnitelma	X	
	Ruokahuollon poikkeusolojen valmiussuunnitelma		X
	Ruokahuollon poikkeusolojen toteutus (tilauksesta)		X
	Koulumaito- sekä kouluhedelmätuen hakeminen + tietojen kerääminen (esim. kilomäärien kerääminen kohteittain)	X	
	*jos astiat, laitteet tai vaunut eivät ole Servican henkilökunnan astiahuollossa tai käytössä (esim. opettajanhuoneessa), kokonaisvastuu on Tilaaajalla		
	**) elinkaarikohteiden tai muiden kuin kunnan omistuksessa olevien tilojen laitehankinnat ja niiden huolto neuvotellaan erikseen		
	1) Servica vastaa pelkästään omassa käytössä olevista tiloista		



13.10.2022

Toiminta	Jussin- piha		Muksula		Ala-Pitkä		Nerkoo		Varahoito		Rovastila	
	Ti- laaj a	Tuo ttaj a	Ti- laaj a	Tuo ttaj a	Ti- laaj a	Tuo ttaj a	Ti- laaj a	Tuo ttaj a	Ti- laaj a	Tuo ttaj a	Ti- laaj a	Tuo ttaj a
Eri tilojen siivouksesta on omat palvelukuvaukset												
Ruokapalvelutehtävät												
Ruokasalin puhtaanapito (oma palvelukuvaus)	x		x		x		x		x		x	
Aterioiden ja elintarvikkeiden vastaanotto, varastointi	x		x		x		x		x		x	
aamiaisen valmistus	x		x		x		x		x		x	
lounaslisukkeiden valmistus	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
välipalan valmistus	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Aterioiden nostaminen tasovaunuille	x		x		x		x		x		x	
vaunujen kuljetus yksikköön	x		x		x		x		x		x	
ruokailujärjestelyt yksikössä	x		x		x		x		x		x	
vaunun kuljetus takaisin keittiöön	x		x		x		x		x		x	
astiahuolto	x		x		x		x		x		x	
Erytysruokavalioiden merkitseminen esille laitossa	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
varmistaa, että lapsi saa hänelle kuuluvan aterian	x		x		x		x		x		x	
Muut tehtävät												
Biojätehuolto (astioiden hankinta, tyhjennys ja pesu)	x		x		x		x		x		x	