



**Liite: Palvelukuvaus – Koulujen ruokapalvelu**

Lapinlahden kunta



13.10.2022

**Sisällys**

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



13.10.2022

## 1 Ruokapalvelun palvelukuvaus

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

Kouluruokailun ensisijainen tavoite on tukea oppilaiden hyviä ruokailutottumuksia, kasvua ja kehitystä sekä edistää työ- ja opiskelutehoa. Ruokailun järjestämisessä pyritään huomioimaan eri ikäryhmien mukaisesti erilaisia makutottumuksia sekä järjestämään tässä sopimuksessa määritellyllä tavalla erilaisten teemojen ja kansallisten juhlapäivien vaikutukset ruokalistailla. Alueelliset perinneruoat (esim. perunavelli, hernekeitto) huomioidaan säännöllisesti kiertävillä ruokalistailla.

## 2 Oppilasmäärät sekä palvelukohteet ja -ajat

Tilaaja ilmoittaa Tuottajalle koulujen työajat eli toimintapäivät vuosittain kesäkuun loppuun mennessä. Koulujen yhteyshenkilöt tiedottavat tuottajalle koulussa noudatettavat ruokailuajat ennen lukuvuoden alkua tai jakson vaihtuessa, sekä omassa toiminnassaan tapahtuvista, ruokailupalveluiden toimintaan oleellisesti vaikuttavista muutoksista. Tällaisia asioita ovat muun muassa poikkeavat ruokailuajat, retket ja vierailut.

Koulujen loma-aikojen, lauantairuokailujen, opettajien Veso-päivien tai muiden poikkeavien ruokailujen järjestämisestä on ilmoitettava erikseen Tuottajalle vähintään kuukautta aikaisemmin, jolloin määritellään ruokailijamäärä, tarjottavan aterian kokonaisuus ja tarjoilu-aika. Mahdolliset lisäkustannukset laskutetaan erikseen.

Tilaaja toimittaa arviot seuraavan vuoden oppilasmääristä sopimusneuvottelujen yhteydessä Tuottajalle kouluittain seuraavan jaon mukaan:

- perusopetuksen oppilaat (sisältäen esiopetuksen ja vapaamuotoisen lisäopetuksen) ja
- lukion oppilaat
- valvova henkilökunta ja ruokailevat iltapäiväkerholaiset

Tuottajan mitoittamaan viikkotyöaikaan vaikuttavat Tilaajan ilmoittama oppilasmäärä sekä harkinnan mukaan koulun erityispiirteet. Tilaaja ilmoittaa koulukohtaiset oppilasmäärät Tuottajan yhteyshenkilölle kesäkuun loppuun mennessä. Työajan sijoittumisesta sovitaan koulukohtaisesti pääsääntöisesti maanantaista perjantaihin klo 7.00- 15.00 väliselle ajalle. Työaika sovitaan niin, että ateriapalvelun tehtävät tulevat hoidetuksi palveluvastaavan työajan puitteissa. Ruokapalvelun toteutusvas- tuista on sovittu tämän palvelukuvauksen lopusta löytyvässä vastuunjakotaulu- kossa.

Koulujen ruokailuajat ovat pääsääntöisesti:

Lounas	klo 10.00 – 12.30
Välipala	klo 13.00 – 14.00



13.10.2022

Ruokapalvelut tuotetaan seuraaville kouluille, joiden ateriamäärät ja ruokailuajat ovat pääsääntöisesti:

Koulu	Ruokailuaika (lounas)	oppilasmäärä kpl/pv	valvonta-ateriat kpl/pv	Välipala-aika?	Välipalat kpl/pv	Kerhovälipalat kpl/pv ap/ip
Lukio	10.50-12.30	174	13			
Matin ja Liisan koulu (1-9 lk)	10.00-12.15	610	58	12.15-14.00	80	n. 2 / n. 15
Alapitkän koulu (0-6 lk)	10.30-12.30	75	9	13.00-14.30	n.10	0 / n. 3
Nerkoon koulu 0-6 lk	10.30-12.30	64	6	13.00-14.30	n. 5	0 / n. 5
Martikkalan koulu 0-6 lk + esikoulu	11.00-12.30	42+4	4	13.00-14.30	n. 6	0 / n. 3
Varpaisjärven koulu 0-9 lk	10.30-12.15	176	25	13.00-14.30	18	0 / n. 5
Paloisten koulu 0-6 lk + esikoulu	10.30-12.15	28+0	3	13.00-14.30	n. 9	0 / n. 3

### 3 Laskutuksen periaatteet

Ruokapalvelut tuotetaan sopimusliitteessä (kohdassa 2) luetelluille kouluille sovituina toimintapäivinä. Hinta koostuu

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

Aterialaskutus tapahtuu kuukausittain jälkikäteen tilaajakohteittain. Laskutusperusteena käytetään virallisia Tilaajan ilmoittamia koulukohtaisia oppilasmääriä, ellei muutoksista ole erikseen tämän sopimuksen mukaan ilmoitettu. Minimilaskutus on 70 % ilmoitetusta laskutusperusteisesta oppilasmäärästä jokaisen toimintapäivän osalta (huomioiden lounas ja välipala) kuitenkin niin, että laskutettava vähimmäisateriamäärä lounaan osalta on 20.

Tuottajan työpanos koulussa on erikseen sovittua ja mitoitettua työtä ja se laskutetaan erikseen. Erikseen laskutettavat työtehtävät kouluissa voivat olla esimerkiksi ruoan tarjolle laitto, kuljetus osastolle, astiahuoltotehtävät, aterioiden ja tuotteiden tilaustehtävät asiakkaan puolesta. Nämä tehtävät on kuvattu kouluittain monipalvelun palvelukuvaus liitteessä.

### 4 Aterioiden ja palvelujen tilaaminen sekä muutoksista ilmoittaminen

Oppilasmääriin perustuva tilaus annetaan lukukauden alussa ja muutokset tilaukseen on tehtävä kirjallisesti vähintään kymmenen (10) työpäivää ennen, jolloin ne otetaan laskutuksessa huomioon.



13.10.2022

Kausittaiset oppilasmäärämuutokset, jolloin oppilaalla ei ole läsnäolopakkoa tai muuta oikeutta maksuttomaan kouluateriaan, tulee Tilaajan ilmoittaa Tuottajalle kirjallisesti vähintään yhtä (1) kuukautta ennen. Mikäli seurannassa huomataan, että ilmoitettuna aikana ateriamäärät toteutuvat suurempina, aterioista laskutetaan toteutumien mukaan.

Normaalista ruokalistasta poikkeavat ruokailutoiminnot, kuten retkievät /eväsateriat ja tilaustarjoilu, tilataan kirjallisesti viisitoista (15) työpäivää ennen toimitusta.

Oppilaiden työelämään tutustumisen jaksoilla (TET) laskutus tapahtuu virallisten koulukohtaisten asiakasmäärien mukaisesti. TET -jaksoilla oppilailla on oikeus käydä ruokailemassa missä tahansa Servican toimipaikassa Tilaajan antamaa tositetta vastaan. TET -oppilaan koulu maksaa aterian ja koululounaan hinnan erotuksen Tuottajalle.

Kouluun tutustuvien lasten lounas laskutetaan omalta koululta tai päiväkodilta.

Valvonta-ateriaan oikeutetuista henkilöistä Tilaaja toimittaa lukuvuosittain erillisen nimilistan, jonka mukaan Tuottaja veloittaa koulua. Muutokset tilausmääriin on tehtävä kirjallisesti vähintään viisi (5) työpäivää ennen, jolloin ne otetaan laskutuksessa huomioon.

Tilaajan edustaja (koulusihteeri) tiedottaa Tuottajalle (koulun palvelukeittiö) oppilaiden koulumuutoksista. Tuottaja huolehtii oppilaan erityisruokavaliotietojen siirtymisestä uuteen ruokailupaikkaan.

Uusista sopimuskohteista sekä toiminnan merkittävistä muutoksista (esim. koulun peruskorjaus tai lakkauttaminen), tulee ilmoittaa kirjallisesti vähintään kolmea (3) kuukautta ennen toiminnan muutosta. Kesken sopimuskauden tapahtuvista Tilaajan toiminnan muutoksista on Tuottajalla oikeus laskuttaa syntyneet ylimääräiset kustannukset.

Mikäli kouluilla ruokailee oppilas- tai muita ryhmiä muulloin kuin virallisina koulupäivinä, ruokailun järjestämisestä peritään syntyneet ylimääräiset kustannukset.

## 5 Ruokalistasuunnittelun yleiset periaatteet

Päivittäin on tarjolla tarkoituksenmukaisesti järjestetty lounasateria, joka sisältää lämpimän pääruoan lisäksi tuoreliskkeen tai tuoresalaatin, leivän, ravintorasvan ja ruokajuoman. Tarjolla oleva kouluateria kattaa noin kolmanneksen oppilaan päivittäisestä ravinnon tarpeesta ja täydentää kodissa tapahtuvaa ateriointia.

Ruokalistat ja aterivaihtoehdot suunnitellaan tilaajan määrittelemien asiakastarpeiden ja määriteltyjen ravitsemuslaatukriteerien mukaan

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.



13.10.2022

## 6 Erityisruokavaliot ja ruokarajoitukset uskonnollisista ja eettisistä syistä

Tilaaja määrittelee asiakasryhmälleen tarjottavat erityisruokavaliot ja niiden määräytymisperiaatteet.

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

Erityisruokavaliota tarvitseville Tuottaja suunnittelee, valmistaa ja tarjoilee asiakasryhmäkohtaisesti sekä yleisten erityisruokavalio-ohjeiden mukaisesti riittävän ja ravitsemuksellisesti täysipainoisen ateriakokonaisuuden.

Perusruokavalikoimaan hinnallisesti rinnastettavia erityisruokavalioita ovat:

- vähälaktoosinen ja laktoositon
- ruoka-aineallergiat, joissa rajoitettavia ruoka-aineita on viisi tai alle viisi (5)
- eettiset ja etniset ruokavaliot, joiden raaka-ainevalikoima löytyy ruokalistan normaaleista raaka-aineista
- diabetes

Seuraavat erityisruokavaliot ovat Tilaajan ja Tuottajan välisellä sopimuksella hinnoiteltu erikseen:

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

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

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

Diabeetikoille (oppilas) tarjotaan tarvittaessa välipalaa, joka laskutetaan hinnaston mukaisesti. Välipalan tarve terveydenhuollon ammattilaisen todistuksella.

Tilaajan edustaja huolehtii erityisruokavaliokäytäntöjen tiedottamisesta edelleen oppilaiden huoltajille ja vastaa erityisruokavaliota tarvitsevien oppilaiden tunnistamisesta ruokailussa.

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

Uskonnollisissa vakaumuksissa ruokailijan ateriat kootaan soveltuvista perusruokalistan tuotevalikoimista. Perusruokalistasuunnitellaan sellaisiksi, että niiden perusvalikoima on monipuolinen ja vaihteleva.



13.10.2022

## 7 Retkievää

Koulun yhteys henkilön tilauksesta kouluateria voidaan korvata retkieväillä samoin kuin koululaisten iltapäiväkerhon välipala. Retkieväspalvelu kattaa myös erityisruokavaliotarpeet ja ylioppilaskirjoitusten / preliminäärien eväsateriat.

Kouluaterian 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

Ylioppilaskirjoitusten/preliminäärien eväsateriaan voidaan koota eväsleivästä, hedelmistä ja mehujuomasta.

Retkieväeseen voidaan tilata lisähinnasta myös muita tuotteita esim. lisä mehu tai hedelmä.

## 8 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.

## 9 Koululounaan luonteinen ateria henkilökunnalle

Henkilökunnan lounaan sisältö ja laatu on koululounaan mukainen.

Henkilökunnalle toimitettavista erityisruokavaliosta tulee ruokailevan asiakkaan tehdä Tuottajalle sähköinen erityisruokavaliointi ja periaatteet sen toimittamisesta ovat oppilaiden erityisruokavalioperiaatteiden mukaisia.

Henkilökunta maksaa lounaansa itse.

## 10 Kouluruokailun 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 toteutumista seurataan sekä sisäisesti Tuottajan että ulkoisesti ympäristöterveysviranomaisten toimesta.



13.10.2022

Mahdolliset seurannassa esiin tulleet epäkohdat dokumentoidaan ja niiden korjaamista seurataan terveystarkastajien 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](http://www.oivahymy.fi)- sivuilla ja [www.servica.fi/palvelumme/ruokapalvelut](http://www.servica.fi/palvelumme/ruokapalvelut) -sivuilla.

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

Tuottaja vastaa ilman erillissopimista elintarvikehuoneistoille kuuluvasta omaavalvonnasta ja siihen liittyvistä kustannuksista niissä toimipaikoissa, joihin sovelletaan palvelukeittiötoimintatapaa ja -hinnoittelua. Tilaaja vastaa elintarvikkeiden asianmukaisesta säilyttämisestä ja tarjoilusta elintarvikelain vaatimusten mukaan muissa erillisissä tiloissa, jonne ruoka toimitetaan.

## 11 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

Koululounaan suositustenmukaisuus todennetaan ravintosisältölaskennan avulla kerran vuodessa. Seurattavia ravintoaineita ovat energia ja energiaravintoaineet, tyydyttynyt rasva, kuitu ja suola.

Tuottaja esittelee kerran vuodessa aterioiden ravitsemuslaatua koskevat laskelmat. Mikäli sovitussa ravitsemuslaadussa esiintyy raportoinnin perusteella poikkeamia, sovitaan mahdollisista muutostoimenpiteistä tämän sopimuksen sopimusyhteyshenkilöiden kesken.

### Koululounas

Ruokalajityyppien esiintymistiheydet:

- |                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| • Laatikkoruoka          | 1 – 3 kertaa/viikko       |
| • Kastikeruoka           | 1 – 3 kertaa/viikko       |
| • Keittoruoka            | 1 - 2 kertaa/viikko       |
| • Puuro                  | 5 kertaa/ruokalistakierto |
| • Kappaletuotteet        | 6 kertaa/ruokalistakierto |
| • Salaatti tai tuorepala | jokaisella ateriakerralla |

Ruokalajien pääraaka-aineiden esiintymistiheydet

- |                                                                                 |                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| • Kala                                                                          | 1 kerta/viikko                                                 |
| • Punainen liha (nauta, sika, lammas),<br>jauheliha<br>Makkara- ja kinkkuruokia | enintään 1-2 kertaa/viikko<br>sisältyen punaisen lihan tarjoa- |





13.10.2022

- Siipikarja mistiheyteen, mutta ei tarjota joka viikko
  - Palkokasvit 1-2 kertaa/viikko
  - Palkokasvit 1-2 kertaa /viikko
- Aterian lisäkkeiden esiintymistiheys ja vähimmäislaatu
- Pääruoan lisäkkeet (peruna, pasta, riisi) 1 vaihtoehto/ateria
  - Salaattia/ raastetta 1 – 4 komponenttia/ateria
  - Ravintorasva (kasvirasvapohjainen, vähintään 60 % rasvaa sisältävä, maidoton) jokaisella ateriakerralla
  - Ruokajuomat (rasvaton maito, - piimä ja vesi) jokaisella ateriakerralla
  - Näkkileipää jokaisella ateriakerralla
  - Näkkileipää 5 kertaa/ viikko (päivittäin)
  - Ruisleipä (puuron tai sosekeiton kanssa) 1 kertaa / viikko
  - Juustoa, kananmunaa, makkaraleikkelettä (puurolla tai sosekeitolla)

Kunta tarjoaa välipalan niille oppilaille, joiden koulu kestää ala-aste 7 h ja yläaste 8 h matkoineen.

### Koulujen välipalat

Päivittäin tarjottavia tuotteita ovat:

- näkkileipää
- kasvirasvapohjaista ravintorasvaa
- vettä ja maitoa

### Diabeetikon välipala

Diabeetikko-oppilaiden välipalat koostetaan leivästä, hedelmistä, kiisseleistä ja juomasta. Mahdolliset erityistoiveet kuten esimerkiksi annoshunajat tai muut vastaavat (esim. Elovena välipalakeksi) laskutetaan Tilaajalta erikseen.

## 12 Myyntitoiminta ja tarjoilua koskevat oikeudet

Tuottajalla ei ole koulukohteessa yksinoikeutta harjoittaa myyntitoimintaa siltä osin kuin se koskee koulukeittiön ja ravintolasalin ulkopuolisissa tiloissa asiakkaan itsensä, oppilaskunnan, vanhempainyhdistyksen tai vastaavan tahon harjoittamaa kioski-, kahvio- tai automaattimyyntiä tai niihin verrattavaa myyntitoimintaa, ellei Tilaajan kanssa erikseen toisin sovita. Tilaaja hankkii ja huoltaa omassa toiminnassaan käyttämänsä astiat ja tarvikkeet itse. Mahdollisista lisäkustannuksista (esim. siivous tai astiahuolto) laskutetaan erikseen.

Tilaajalla ei ole oikeutta yksipuolisesti luovuttaa koulukeittiötiloja ulkopuoliseen käyttöön. Tuottaja voi vuokrata keittiötä Tilaajan puolesta tai tarjota ja myydä palvelujaan ulkopuolisille tahoille, jos tästä ei aiheudu toiminnallisia häiriöitä tai muuta haittaa. Tällöin tuottajalla on oikeus valvoa keittiötilojen käyttöä. Tuottaja perii keittiötiloista vuokran sekä muut käytöstä aiheutuvat kustannukset ja tilittää vuokratulot Tilaajalle. Astioiden, aterimien sekä laitteiden käytöstä peritään Tilaajalta vuokraa,





13.10.2022

Ruokalistojen suunnittelu ja toteutus		X
Ruokalistan tiedottaminen	X	X
Asiakastytyväisyyskyselyt	X	X
Kiinteistökohtainen pelastussuunnitelma	X	
Kunnan ruokahuollon poikkeusolojen valmiussuunnitelma	X	
Ruokahuollon poikkeusolojen toteutus (tilauksesta)		X
Koulumaito- sekä kouluhedelmätuen hakeminen + tietojen kerääminen (esim. kilomäärien kerääminen kohteittain)	X	
<i>*jos astiat, laitteet tai vaunut eivät ole Servican henkilökunnan astiahuollossa tai käytössä (esim. opettajanhuoneessa), kokonaisvastuu on Tilaajalla</i>		
<i>1) Servica vastaa pelkästään omassa käytössä olevista tiloista</i>		

Toiminta	Lukio		Matin ja Liisan koulu		Nerkoo		Alapitkä		Varpaisjärven koulu		Paloisten koulu	
	Ti-laaja	Tuot-taja	Ti-laaja	Tuot-taja	Ti-laaja	Tuot-taja	Ti-laaja	Tuot-taja	Ti-laaja	Tuot-taja	Ti-laaja	Tuot-taja
<b>Ruokapalvelutehtävät</b>												
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		
lounaslisukkeiden valmistus		X		X		X	X			X		X
välipalan valmistus		X		X	X		X			X		X
Aterioiden nostaminen tasovau- nuille		X		X	X		X	X		X		X
vaunujen kuljetus yksikköön							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	X
Erityisruokavalioiden merkitseminen esille laitossa		X		X	X	X	X	X		X	X	X
varmistaa, että lapsi saa hänelle kuuluvan aterian	X		X		X		X		X		X	
<b>Muut tehtävät</b>												
Biojätehuolto (astioiden hankinta, tyhjennys, astioiden puhdistus)	X		X		X		X		X		X	