



HYVÄN KOULURUOKAILUN JULISTUS

Varaamme koululounaalle riittävästi aikaa ja huolehdimme siitä, että ruokailutilanteeseen osallistuu ruokailun sujumisesta vastuun ottavia aikuisia.

Emme salli ruoalla leikkimistä emmekä muutakaan häiriökäyttäytymistä koululounaalla.

Ruokalistamme on näkyvillä koulumme tai kuntamme nettisivuilla sekä ruokasalissa. Ruokalista on sekä informatiivinen että inspiroiva.

Tarjoamme päivittäin vähintään kaksi ateriavaihtoehtoa, joista toinen on kasvisvaihtoehto. Ruokalistamme on monipuolinen ja noudattaa kouluruokailusuositusta.

Käyttämillemme raaka-aineille on asetettu laatukriteerit. Raaka-ainevalinnoissa huomioidaan maukkaus, terveellisyys ja sesonginmukaisuus.

Kouluruoka tuotetaan kestävän kehityksen periaatteiden mukaisesti. Hävikkiä minimoidaan ruoan valmistusvaiheesta aina tarjoiluvaiheen loppuun asti.

Koulussamme on ravintolatoimikunta, joka kokoontuu vähintään kaksi kertaa kouluvuoden aikana. Toimikuntaan kuuluu ruokapalvelun ja oppilaiden edustajia sekä rehtori. Kokoontumisista pidetään pöytäkirjaa ja päätöksistä raportoidaan kaikille koulun sidosryhmille.

Huolehdimme ruokailutilojen siisteydestä ja tarjoamme kouluruokaa iloisesti palvellen. Emme salli oppilailla päällysvaatteita ruokailutilassa. Ruokapalveluhenkilökunnan työasut ovat siistejä ja tarkoituksenmukaisia.

Meillä on toimiva omavalvontaohjelma ja suunnitelma poikkeustilanteita varten.

Keittiöhenkilökuntamme on koulutettu valmistamaan erityisruokavalioita (esimerkiksi huomioimaan allergiat ja yliherkkyydet sekä varsinaiset erityisruokavaliot), ja erityisruokavaliotaidot pidetään ajan tasalla. Osaaminen testataan säännöllisesti.

Ruokapalveluhenkilöstö, oppilaat ja opettajat kehittelevät rakentavasti vuorovaikuttaen kouluruokaa ja ruokailuhetkeä kaikkia miellyttävään suuntaan.

Olemme vakuuttuneita siitä, että HYVÄ ruoka edistää HYVIÄ oppimistuloksia!

