

Ruoan laadun seuranta

Kaupunginhallituksen teknisten tukipalvelujen jaosto 01.12.2021 § 128

Valmistelija

Kiinteistöpäällikkö Seppo Pihl, puh. 0400 451 424
etunimi.sukunimi@parainen.fi

Ruoan laadun seurannalle luotiin kriteerit 2020. Määritettiin ominaisuudet, joita seurataan tehtävillä kyselyillä. Kyselyt on toteutettu määrittelyjen mukaisesti syksyn 2021 aikana.

Kyselyjen suoritustavassa on eroja sivistysosaston ja sosiaali- ja terveystieteiden välillä perustuen asiakaskunnan erilaisuuteen, jolloin kaikki asiakkaat eivät pysty itse arvioimaan laatua, vaan tarvitaan tukihenkilö tai tuettu toimintatapa.

KOULUT

Ruokailun määrittely

Ruokailu on koulupäivän kohokohta, joka tukee oppimista, kouluviihtyvyyttä, ruokaosaamista ja ruokatajun syntymistä. Suositusten mukaisesti toteutettu ruokailu koulussa tarjoaa monipuolista, terveellistä ruokaa sekä yhdessäoloa ja seurustelua.

Perusopetuksen osalta kouluruokailua ohjaa perusopetuslaki (31 §) ja normina on noudatettava opetussuunnitelman perusteita. Perusopetuslain mukaan opetukseen osallistuvalla on annettava jokaisena työpäivänä tarkoituksenmukaisesti järjestetty ja ohjattu, täysipainoinen maksuton ateria. Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositukset kouluruokailusta täydentävät edellä mainittuja asiakirjoja, esimerkiksi vuonna 2017 julkaistu ”Syödään ja opitaan yhdessä – kouluruokailusuositus”. Lukiokoulutuksessa vastaavia normipohjaisia säädöksiä ruokailun järjestämiseen ei ole.

Perusopetuksen kouluruokailu, laadun arviointi ja toiminnan kehittäminen

Kouluruokailun kehittämisryhmä on toiminut vuodesta 2017 alkaen. Ryhmässä on edustajat Kaareasta; kaupunkia ja käyttäjiä edustavat Sarlinska skolanin ja Paraistenseudun koulun kotitalouden opettajat, Koivuhaan koulun ja Malms skolan rehtorit sekä suomenkielisen koulutuksen opetuspäällikkö, joka toimii ryhmän puheenjohtajana. Ryhmä kokoontuu noin kerran kuukaudessa. Ryhmä vastaa myös Kouluhedelmä-hankkeesta ja hankkeen toiminnan raportoinnista Ruokavirastolle. Kouluhedelmää on toivottu myös lukioihin, mutta toistaiseksi hedelmähanke toimii vain perusopetuksessa.

1. Ruokaraadit

Jokaisessa koulussa toimii ruokaraati. Koulut ovat itse päättäneet, ketkä raatiin kuuluvat.

Raadit kokoontuvat kaksi kertaa lukukauden aikana ja kouluruokailuryhmä on määrittellyt tehtävät kullekin tapaamiskerralle.

Oppilaita pyritään osallistamaan kouluruokailun järjestämiseen esim. kysymällä toiveita jouluateriasta. Yhtä lailla pyydetään palautetta kouluruokailuun liittyen. Nämä palautteet käsitellään kouluruokailuryhmässä. Liite 1: Ruokaraatien tehtävät lukuvuonna 2021-2022.

Ruokaraadeilta saatuihin palautteisiin ja kehittämisehdotuksiin pyritään vastaamaan pikaisesti ja muuttamaan joko toimintatapoja tai ruokalistaa. Yhtenä esimerkkinä kehittämisen kohteista on ollut koululounaalla tarjottava lisäkesalaatti ja ruokaraadeilta tähän saatu palaute.

2. Kysely perusopetuksen oppilaille koululounaasta (lokakuu 2021)
Oppilaat vastasivat oppitunnilla lyhyeen (kymmenen kohtaa) kyselyyn, jonka tarkoituksena oli kartoittaa oppilaiden näkemyksiä koululounaasta.

Vastaukset on käsitelty kieliryhmittäin. Ruotsinkielisistä kouluista saatiin 368 vastausta, suomenkielisistä kouluista 350 vastausta.

Kriteerit ja arviot

Ruoan ulkonäkö

Ruoan ulkonäköön suhtauduttiin pääosin positiivisesti. Suomenkielisistä oppilaista 50,5 % piti ruoan ulkonäköä joko hyvänä tai houkuttelevana, vastaavasti ruotsinkielisistä oppilaista oli tätä mieltä 32,6 %.

Ruoan tuoksu

Ruoan tuoksusta pidettiin. Kyselyyn vastanneista, sekä ruotsin- että suomenkielisistä oppilaista, noin 40 % oli tätä mieltä. Vain alle 10 prosenttia vastaajista koki ruoan hajun epämiellyttäväksi.

Ruoan rakenne

Kommentit ja näkemykset ruoan rakenteesta painottuvat asteikolla 1-5 kohtaan 3: ei hyvä eikä huono. Kieliryhmien välillä oli vain 0,5 prosenttiyksikön ero (33,7–34,2). Kuitenkin ruotsinkielisistä kyselyyn vastanneista oppilaista 26,6 % piti ruoan rakennetta hyvänä, suomenkielisistä oppilaista 40 % oli tätä mieltä. Noin 12 % ruotsinkielisistä oppilaista oli sitä mieltä, että ruoan rakenne on huono, samalla tavalla oli vastannut 7 % suomenkielisistä oppilaista.

Ruoan mausteisuus

Ruoan mausteisuuteen suhtauduttiin ehkä hieman kriittisesti. Neljännes vastaajista koki, että ruoan mausteisuus on epämiellyttävää tai huonoa. Kyselyn vastauksista ei voi päätellä sitä, ymmärretäänkö mausteisuuskysymyksellä liian vähäistä mausteisuutta vai onko ruokaa maustettu liikaa.

Ruoan maku

Ruoan makuun liittyvissä vastauksissa on hajontaa ruotsinkielisten ja suomenkielisten oppilaiden välillä. Suomenkielisistä oppilaista makua piti hyvänä tai erinomaisena 53,7 %, ruotsinkielisillä oppilailla vastaava luku oli 33,7 %. Huonona tai epämiellyttävänä ruokaa piti keskimääräisesti vähän alle 10 % oppilaista.

Ruoan suutuntuma

Miltä ruoka tuntuu ja vaikuttaa suussa on ehkä harvemmin arvioitu tai kysytty asia. Tähän kysymykseen saadut vastaukset painottuvat kohtaan ”ei hyvä eikä huono”. Ruoan suutuntumaa pidettiin kuitenkin pääosin hyvänä.

Ruoan väri

Ruoan väreistä pidettiin, suomenkieliset oppilaat ehkä enemmän kuin ruotsinkieliset oppilaat. Kyselyyn vastanneista oppilaista runsas 10 % oli sitä mieltä, että ruoka on värikästä ja erinomaista ja sen myötä kannustaa syömään.

Ruoan lämpötila

Ruoan tarjoilulämpötilaan oltiin tyytyväisiä. Runsaasti yli puolet oppilaista piti ruoan tarjoilulämpötilaa erinomaisena, hyvänä ja sopivan lämpimänä. Ainoastaan viisi prosenttia vastaajista oli sitä mieltä, että ruoka on ollut kylmää.

Keittiön henkilökunta

Oppilaat olivat sitä mieltä, että keittiöhenkilökunta on aina iloisella tuulella ja ystävällisiä (51,8 %). Kaiken kaikkiaan lähes 80 %:ssa vastauksista on luettavissa, että henkilökunta kohtelee oppilaita iloisen ystävällisesti.

Ilmapiiri

Kouluruokailun ilmapiiristä todettiin, että pääsääntöisesti on mukava tulla syömään.

Ruotsinkielisen koulutuksen oppilaista 22,6 % vastasi, että meidän ruokailussamme ilmapiiri on erinomainen, vastaava prosentti suomenkielisissä kouluissa oli 32,3 %.

Lopputulokset

Kyselyn vastauksista voidaan päätellä, että kouluruokailuun ja koululounaaseen ollaan tyytyväisiä. Ruoan ulkonäköön suhtaudutaan ehkä kaikkein kriittisimmin.

Kehitystoiminta

Kysely on tarkoitus tehdä uudestaan keväällä. Tällöin tulee saada enemmän vastaajia, jotta vastaukset voidaan ottaa paremmin huomioon kouluruokailua kehitettäessä.

Tärkeä, ellei tärkein asia kouluruokailun kehittämisessä on jatkuva vuoropuhelu palveluntuottajan kanssa. Erittäin tärkeää on myös koulun opettajien ja muun henkilöstön esimerkki ja se tapa, miten kouluruokailusta puhutaan ja minkälaista ruokapuhetta koulussa käytetään. Rehtori ohjaa koulun toimintakulttuuria kouluruokailua arvostavaan suuntaan.

SOSIAALI- JA TERVEYSPALVELUT

Määrittely

”Ravitsemuksella on keskeinen merkitys ja tehtävä ikääntyneiden ihmisten terveyden, toimintakyvyn ja elämänlaadun tukemisessa. Hyvä ravitsemustila tukee kotona asumisen mahdollisuutta ja nopeuttaa sairauksista toipumista. Ikääntyvien ruokailua järjestettäessä on huomioitava ruokailun psyykinen ja sosiaalinen merkitys, vuorovaikutus toisten ihmisten kanssa, mieliala ja tunteet.” Tähän THL:n Ikääntyneiden ruokasuositukseen perustuvat Paraisten kaupungin ja Kaarea Oy:n väliset sopimukset sosiaali- ja terveystieteiden ruokapalveluissa.

- Ruokailulla on psyykinen ja sosiaalinen merkitys, joka tulee ottaa huomioon ruokailua järjestettäessä. Vuorovaikutus toisten kanssa parantaa ruuan maittavuutta.
- Iän myötä energiankulutus pienenee, koska liikkuminen vähenee ja lihasmassan määrä pienenee. Tällöin usein myös syödyn ruoan määrä vähenee, jolloin proteiinin, vitamiinien ja kivennäisaineiden saanti voi jäädä niiden tarvetta pienemmäksi.

- Koska ikääntyvän henkilön ruokahalu saattaa heikentyä, on ruokavalion laadun ylläpitäminen entistä tärkeämpää. Iäkkään henkilön laadukas ruokavalio sisältää riittävästi energiaa (vähintään noin 1 600 kcal/vrk) sekä runsaasti kivennäisaineita, vitamiineja ja proteiinia.
- Ruokavalion tulee olla monipuolinen, maukas ja värikäs ja sisältää riittävästi proteiinia lihaskunnan ylläpitämiseksi. Välttämättömien rasvojen riittävästä saannista huolehditaan käyttämällä kasviöljyjä ja niistä valmistettuja leipärasvoja sekä usein kalaa.
- Paraisten sosiaali- ja terveystoimen ammattilaiset ovat vakavasti huolissaan, etteivät ravitsemussuositukset tai muut ruokaan liittyvät tavoitteet täyty sosiaali- ja terveystoimen ruokailuissa. Ruuan ravitsevuuteen, laatuun, maittavuuteen ja monipuolisuuteen on jo pitkään esitetty kehitystoiveita, mutta laskevaa trendiä ei ole saatu käännettyä. Hinta tuntuu korkealta varsinkin, kun rasvoja leivälle yms. joudutaan hankkimaan yksiköille erikseen.

(Sote-vastaavien 7.10.2021 pitämän palaverin muistiossa asioita on yhdessä kirjattu ja keskusteluissa täydennetty. Kritiikkiä sai mm. ruokalistalle valitut ruuat [paljon keittoja, broileria, tuntemattomia patoja], ruuan laatu [lämmin ruoka jäähtynyttä, puuro tiukkaa tai keitto vetistä] sekä ruuan maittavuus. Ruuan laadun pelätään heikentäneen ikääntyneiden ravitsemuksen tilaa. Ruuan toivottaisiin olevan niin houkuttelevaa, että henkilökunta ja ikääntyneet kaupunkilaiset haluavat ostaa sitä.)

Kyselyyn osallistuivat terveystakeskuksen osastot, Koivukoto/Parainen, Grannas/Nauvo, Sateenkaari/Korppoo, Fridhem/Houts kari ja Aftonro/Iniö.

Johtopäätöksiä ruokakyselystä ja ruokalistojen analyysistä

Proteiini

Riittävä proteiinin saanti suojaa lihaskadolta ja edesauttaa toimintakyvyn säilymistä. Lisäksi se vaikuttaa kehon immuunijärjestelmään ja vaikuttaa ihon kuntoon. Sitä tarvitaan myös haavojen paranemiseen ja se suojaa luukadolta. Proteiinipitoisuuden arviointi vaatisi ravintoainelaskelmia ruuasta. Ruokalistan ja vastauslomakkeiden perusteella proteiinipitoisuus ei vaikuta tyydyttävältä. Useat puuroateriat ja liemipitoiset keittoruuat täydennettynä kiisseleillä, kala kalapuikkoina ja -pyöryköinä, leikkeleitä ja juustoa niukasti ja kasvislisäke yksipuolinen eivät osoita erityistä proteiinin huomioimista. Mainittakoon, että liha olisi ylivertainen proteiinin lähde.

Proteiinin saantisuositus ikäihmisille on 1,2-1,4 g/paino (kg) ja sitä tarvitaan erityisesti lihaskunnan ylläpitoon ja siten omatoimisuuden.

Energia

Energiataso on sopimuksessa määritelty ja sen mukaan määräytyvät annoskoot ovat vähintään suositusten mukaisia. Ruuan ravintoainetiheys on erityisen tärkeää ikäihmisillä, kun syödyn ruuan määrä ja ruuan maittavuus iän myötä vähenee. Jos ruoka on hyvin "laihaa", vitamiinien ja kivennäisaineiden saanti jää niukaksi. Ruokalistan yksitoikkoisuus, perunan kypsyyssaste ja erilaisten ikääntyvien toivomien ruokien puute, leipien rakenne jne. eivät tue riittävää energiansaantia.

Rasvat

Rasvasta tulee saada 25-40 % päivän energiasta. Leipärasva on niukkuushyödyke tämän selvityksen mukaan. Puuroon ei lisätä rasvaa eikä salaatin kastikkeita käytetä. Mistä välttämättömät ja monitydyttymättömät rasvahapot saadaan?

Muuta

Puurot vaihtelevat ja niitä on paljon. Pehmeitä, helposti syötäviä leipiä ja sämpylöitä toivotaan, mikä varmistaisi kuidun saantia.

Tuoremehu tai tuorepala sisältyy aamupalaan. Tuoremehua ei ole ollut, joskus on mehutiivistettä.

Tarkasteluaikana ruokalistaista poikettiin arjessa useampia kertoja ja niihin liittyi Paraisten keskustaa lukuun ottamatta yllätyksiä.

SISÄLLÖN ANALYYSI 6 VKON SOTE-RUOKALISTASTA

- Ruokapalvelutuottaja Kaarea Oy julkaisee ruokalistat verkkosivuillaan kahdeksi viikoksi kerrallaan. Suunnittelua varten Kaarealla on 6 vkon kiertävä lista, joka saatiin arviointia varten käyttöön. Laskennan tulokset seitsemän (7) päivää/vko ja kuusi (6) viikkoa
1. Keittoruokia on lounaalla ja päivällisellä yhteensä 4-5 krt/vko
 2. Puuroa tai velliä on päivälliseksi 1-2 krt/vko, aamiaisella joka aamu puuroa
 3. Broileria lounaalla tai päivällisellä 3 krt/vko
 4. Kalavalmistetta tai kalaa (keittona) 2 krt/vko
 5. Lihaa 3 krt/vko, näistä jauhelihaa 2 krt ja kuuden viikon aikana naudanlihasuikale ja -palakastiketta oli molempia 1 krt.

ARVIOINTI

Keittoja ja puuroja on tosiaan runsaasti.

Sunnuntaiaamiainen toisi vaihtelua, jos olisi jotain muuta kuin puuroa.

Erityisruokavaliot on huomioitu.

Broileri on raaka-aineena ajanmukainen, mikä vaikuttanee sen määrään listalla.

Jos ruokalista toteutuu suunnitellusti, 14 aterista 3 broileria lienee sopiva.

Listalta puuttuu monia tuttuja perinteisiä kotiruokia ja suomalaiseen ruokailuun nykyisin liittyviä ruokalajeja, kuten ruokaisat salaattit (peruna, pasta), suolaiset piirakat tai paistokset, karjalanpiirakka, pasteijat ja erilaiset perunaruuat energialisäkkeenä.

Munakas oli 1 krt kuuden viikon listalla. Muna on hyvä, edullinen, monikäyttöinen proteiini.

Yllämainittujen lisäksi on muitakin vaihtoehtoja, joilla ei ole kustannusvaikutuksia.

Muuta

- Kaarean palautejärjestelmästä ei kukaan osannut kertoa.
- Leipärasvaa ei ole, vaikka mainitaan listalla. Se pitää ostaa erikseen.
- Sydänmerkki ruokalistalla todettiin tarpeettomaksi.
- Sopimuskäytännöissä voi 5-6 viikon kiertävä peruslista olla yhdessä sovittu. Näin voidaan varmistaa ruokien vaihtelevuus ja kierto.
- Yhteistyö ja kaikenlainen vuoropuhelu eri toimijoiden, henkilökunnan ja asiakkaiden välillä kehittäisi toimintaa.

Kysymysten vastaukset asteikolla 1-4

TERVEYSKESKUS *) akuuttiosasto + geriatrinen osasto	Lounas	Päivällinen	
Ruuan lämpötila tullessa	2,6	2,1	

Aterian ulkonäkö	2,8	1,5	
Ruuan maku	3,3	2,2	
Oliko ruuan riittävyys	2,2	2,6	
Oliko ruuan rakenne	3	1,9	

Kommentteja

- Ruoka ei ollut soseutettua, kuten tilattu
- Tosi usein broileria ja lohta
- Lohiruokaa on liikaa
- Lisää sämpylöitä aamu- ja iltapalalle

Grannas, Nauvo *)	Lounas	Päivällinen	
Ruuan lämpötila tullessa	2,2	2	
Aterian ulkonäkö	2,1	1,3	
Ruuan maku	2,3	2	
Oliko ruuan riittävyys	2,8	2,3	
Oliko ruuan rakenne	2,2	1,7	

*) useana päivänä arvioitu

Kommentteja paljon - Grannas

- Perunat kovia, useissa palautteissa
- Perunamuusia toivotaan
- Tilattu soseruoka puuttuu
- Tieto kyselystä nostaa ruuan laatua
- Grannakseen ei saada kaalikääryleitä, lindströminpihviä tai paistettua kalaa lainkaan, pyttipannun kanssa ei ole paistettua munaa
- Puuro ei ole kypsää aamuisin, toivottua omenasosetta ei saada, joskus hapanta persikkasosetta
- Ruoka on hyvin yksitoikkoista
- Proteiinia on vähän

Fridhem, Houtskari	Lounas	Päivällinen	
Ruuan lämpötila tullessa	2,8	3	
Aterian ulkonäkö	3	2,3	
Ruuan maku	2,9	1,7	
Oliko ruuan riittävyys	2,9	3	
Oliko ruuan rakenne	2,7	2,3	

Kommentteja - Fridhem

- Enemmän leikkeleitä voileivälle
- Enemmän mausteita
- Joskus ruoka loppuu niin, ettei henkilökunta saa

Koivukoto, Parainen	Lounas	Päivällinen	
Ruuan lämpötila tullessa	2,5	2,4	
Aterian ulkonäkö	2,2	2,2	
Ruuan maku	2,1	2,2	
Oliko ruuan riittävyys	2,8	2,8	
Oliko ruuan rakenne	2,7	2,5	

Kommentteja - Koivukoto

- Neljästä ateriasta 3 puuroa/pv, kun aamu- ja iltapalan lisäksi päivällinen on puuroa
- 2 keittoa/pv ja edellisen illan ruoka keitto
- Perinneruokia toivotaan ruokalistalle
- Makkaraa joskus
- Valtakunnallinen vanhusten viikko huomioon ruokailussa
- Rasvaa ruokiin tarvitaan
- Jouluaateria jouluaattona on tärkeä
- Sopimuksen mukaista tuoremehua ei ole ollut, joskus tiivistettä
- Aiemmin omaiset ja vieraat saattoivat ruokailla vanhusten kanssa, tämä ei onnistu enää, kun kassa poistettiin, voiko saada takaisin?
- Maukasta päivän kahvileipää ostettaisiin, mutta ei voi, kun ei voi maksaa
- Ruokalista vaikuttaa tuotannonohjausjärjestelmän tulosteelta, voiko sen muokata helppolukuseksi ruokalistaksi
- Välillä ruokaa tulee tosi paljon, välillä loppuu kesken
- Salaatit vaikeasti vanhusten syötävissä, ei salaatikastikkeita

Ei ainoatakaan kiitosta tai ruusuja edellä esitetyissä toimipaikoissa. Päivän kahvileivän yksi haastatelluista kertoi olevan hyvää.

Sateenkaari, Korppoo	Lounas	Päivällinen	
Ruuan lämpötila tullessa	3,2	2,8	
Aterian ulkonäkö	2,8	2,7	
Ruuan maku	2,3	2,7	
Oliko ruuan riittävyys	2,7	2,5	
Oliko ruuan rakenne	2,5	3,3	

Kommentteja - Sateenkaari

- Lämmitettävät ruuat huonosti lämmitettyjä

Aftonro, Iniö	Lounas	Päivällinen	
Ruuan lämpötila tullessa	2,9	3	
Aterian ulkonäkö	2,5	2,6	
Ruuan maku	2,9	2,5	
Oliko ruuan riittävyys	3	2,8	
Oliko ruuan rakenne	3	2,8	

Kommentteja - Aftonro

- Salaatteja vaikea syödä => pienempiä paloja
- Itsevalmistettua enemmän
- Miksei meillä ole Kaarean ruokalistaa?
- Lounas ok, mutta päivällinen kevyt; puuroa, velliä. Muilla on vaihtelevampaa.
- Koulutusta ravitsemuksesta tarvitaan vanhemmalle henkilökunnalle

Lopputulos

Sosiaali- ja terveystoimen henkilöstön huoli ruuan laadusta on perusteltu laadullisina, sisällöllisinä ja määrällisinä poikkeamina.

RUUAN LAATU KOKONAISUUTENA

Sivistysosaston ruuan laatu vastaa asetettuja tavoitteita kriittisempänä osiona ulkonäkö.

Sosiaali- ja terveysosaston laadunvaihtelu laajempaa kohdistuen eri kriteereihin.

TOIMINTA

Poikkeamat yksilöidään ja analysoidaan ja korjaavat toimenpiteet suoritetaan nopealla aikataululla.

Oheismateriaali

Sivistysosaston ruokakyselyn kysymykset
Sosiaali- ja terveysosaston ruokakyselylomake

Esittelijä

Tekninen päällikkö Jonas Nylund, puh. 050 428 3774
etunimi.sukunimi@parainen.fi

Päätösehdotus

Jaosto merkitsee informaation tiedoksi.

Päätös

Esittelijä täydensi ehdotustaan kokouksessa seuraavasti: Jaosto merkitsee informaation tiedoksi ja lähettää sen sosiaali- ja terveyslautakunnalle sekä sivistyslautakunnan ruotsinkieliselle ja suomenkieliselle jaostolle kommentoitavaksi. Ehdotus hyväksyttiin.

Jakelu

Sosiaali- ja terveyslautakunta, sivistyslautakunnan ruotsinkielinen jaosto,
sivistyslautakunnan suomenkielinen jaosto

Kaupunginhallituksen teknisten tukipalvelujen jaosto 01.06.2022 § 56
1313/00.01.03/2021

Valmistelija

Kiinteistöpäällikkö Seppo Pihl, puh. 0400 451 424
etunimi.sukunimi@parainen.fi

Paraisten kaupunki teki 2021 kattavan asiakastyytyväisyystutkimuksen ruuan laadusta määritettyjen kriteerien avulla. Tutkimus kohdistui sivistys- sekä sosiaali- ja terveysosastojen ruokapalveluun.

Tyytyväisyyskyselyn tuloksista on saatu lausunnot molempien asiakasryhmien lautakunnilta. Palvelutuottaja Kaarea Oy on laatinut vastineen lausuntoihin.

Kaikkien 3 kpl lausuntojen avulla on kyetty hahmottamaan laadullinen kokonaisuus perusteltujen argumenttien perusteella.

Tyytyväisyyskyselyn tuloksena on yksiselitteinen tavoite parantaa entisestään ruuan tasalaatuisuutta ja kokonaisvaltaista laatua perusteltujen tulosten perusteella. Esille tulleen informaation avulla tunnetaan paremmin laadullinen ja toiminnallinen ympäristö, joka auttaa osallisia ymmärtämään asiat oikein saadun tiedon avulla tai korjaamaan mahdollisia poikkeamia.

Ensin on siis tärkeää tuntea asiat asiaperusteisesti, jotta voidaan arvioida kriteerien avulla laadullisia ja toiminnallisia ominaisuuksia oikein.

Toiseksi on myös tärkeää tiedostaa mahdollisia parannusaihoita tai poikkeamia asiakaspinnassa, jotta edelleen kehitetään laatua. Teoreettiset arvot ja konkreettiset parannusaihiot pitää saada kohtaamaan.

Tavoitteemme on maukas, asiakaskunnalle sopiva, ravitseva ruoka, ei yksittäisiin poikkeamiin tai mielipiteisiin tarttuminen.

Lopputulosta kuvaamaan asetetaan tavoite:

Kokonaisvaltaisen laadun edelleen kehittäminen

Laajassa ruokapalvelutuotannossa esiintyy poikkeamia ja perusteita voi olla eritaustaisia. Poikkeamien reklamointi, niihin reagointi ja korjaavat toimenpiteet kehittävät toimintaa ja parantavat laatua.

Toimenpiteitä

Työryhmät

Sivistys- sekä sosiaali- ja terveysosastojen organisaatioihin on perustettu työryhmät kehittämään ja seuraamaan ruokapalvelun toimintaa ja laatua. Erityisesti sivistyspuolella tämä on toiminut hyvin ja osassa on kehitettävää. On tärkeää saada järjestelmä toimimaan tehokkaasti, jotta tasalaatuisuus ja laatutaso voidaan varmistaa. Vastuita kohdistetaan. Työryhmien työtä tehostetaan (osastojen ja Kaarean kontakti) arkisen työn palautteen sekä dialogin parantamiseksi.

Palaute

Perustellusti ja nopeasti. Tuntea sopimussisältö.

Toimenpide: Järjestetään sopimussisällön lisäkoulutus sekä sivistys- että sosiaali- ja terveysosastoille (yhdessä kaupunki ja Kaarea).

Avoimuus

Keskustelua on tärkeää käydä kaikkien osallisten kesken. Todennukset auditointeina.

Tyytyväisyyskysely

Vuoden 2022 aikana tyytyväisyyskysely. Aikaisemmat tulokset painopistealueina.

Oheismateriaali

[Sivistyslautakunta 20.4.2022 § 17](#)

[Sosiaali- ja terveyslautakunta 10.2.2022 § 14](#)

Kaarea Oy:n lausunto/vastine (salassa pidettävä)

Salassa pidon peruste: julkisuuslain 24 §:n 1 momentin 20 kohta

Esittelijä

Tekninen päällikkö Jonas Nylund, puh. 050 428 3774
etunimi.sukunimi@parainen.fi

Päätösehdotus

Jaosto merkitsee informaation tiedoksi.

Päätös

Ehdotus hyväksyttiin.

Jakelu

Opetuspäällikkö UL, opetuspäällikkö KS, sosiaali- ja terveystoimittaja ML
sivistyslautakunta, sosiaali- ja terveyslautakunta