

Varautuminen kouluruokailussa

Mitä varautuminen on?



- Varautuminen on toiminnan harjoittelua ja ennakointia erilaisia häiriötilanteita varten
- Esimerkkejä häiriötilanteista ovat sähkö- ja vesikatkokset, epidemiat, lakot ja tavaratoimituskatkokset
- Keskiviikkona 25.11. järjestettävässä varautumisruokailuharjoituksessa harjoitellaan käytännössä, miten ruokailu voidaan järjestää kuvitteellisessa häiriötilanteessa, jossa kaikkea ei voida tehdä tavalliseen tapaan
- Harjoituksen avulla testataan toimintatapoja ja saadaan tietoa siitä, mitä tositilannetta varten kannattaa kehittää

Kouluruokailu on jokaisen oppilaan etuoikeus kaikissa olosuhteissa, minkä vuoksi varaudumme erilaisiin tilanteisiin etukäteen ja harjoittelemme yhdessä.

Kuvitteellinen häiriötilanne 25.11.

Tänään järjestettävän varautumisruokailuharjoituksen lähtökohtana on kuvitteellinen tilanne, jossa Suomea on koetellut usean päivän ajan voimakas talvimyrsky. Runsas lumisade, kova tuuli ja sähkökatkot ovat vaikeuttaneet liikennettä sekä elintarvikkeiden kuljetuksia ja ruoan valmistusta.

Harjoituksen avulla testataan ruokapalvelujen toimintaa poikkeusoloja muistuttavissa olosuhteissa. Tämän vuoksi tarjolla on varautumisateria tavallisen ruokalistan sijaan.

Harjoituksessa arvioidaan, miten turvallinen ateria saadaan tarjottua tilanteessa, jossa raaka-aineiden saatavuus, kuljetukset tai ruoan valmistus ovat häiriintyneet. Samalla testataan yhteistyötä, käytännön toimintamalleja sekä viestintää opiskelijoille, henkilöstölle ja huoltajille.

Varautumisen tavoitteena on varmistaa, että ruokailu voidaan järjestää turvallisesti myös erilaisissa häiriötilanteissa.



Miksi harjoittelemme tällä teemalla?



- Ilmastonmuutoksen myötä sään ääri-ilmiöihin varautumisen merkitys kasvaa. Sään ääri-ilmiöt voivat vaikuttaa samanaikaisesti sähköön, liikenteeseen, elintarviketoimituksiin ja keittiöiden toimintaan
- Koulujen ja päiväkotien ruokailu on pystyttävä turvaamaan myös silloin, kun normaali ruokalista tai toimintamalli ei onnistu
- Harjoituksen aikana testataan koko palveluketjun toimivuutta, ei vain yksittäistä varautumisateriaa
- Käytännön harjoitus tekee näkyväksi vastuut, yhteistyötarpeet ja mahdolliset toimintamallin puutteet
- Samalla vahvistetaan lasten, nuorten ja henkilöstön ymmärrystä siitä, miten yhteiskunnan tärkeät arjen palvelut turvataan häiriötilanteissa

Ateria-annokset lounaalla 25.11.

- Ateria-annokset ovat ovat kylmävapaita eli säilyvät huoneenlämmössä
  - Annokset tarvitsevat vain kuumennuksen uunissa tai kuumassa vedessä
  - 25.11. harjoituksessa annokset kuumennetaan vedessä, mutta ne voidaan nauttia myös kylmänä ilman kuumennusta

- Kouluissa tarjottava varautumisruoka:
  - Jalostajan Bolognese pasta-ateria 300 g (laktoositon)
  - Kasvisruokavaihtoehto: Jalostajan tomaattinen kasvisbolognese 350 g (vegaaninen)
  - Banaani ja annossmoothie
  - Näkkileipä ja levite, vesi

- Erityisruokavaliot huomioidaan varautumisruokailussa erikseen







Ateriapussien avausohje

Kuumennettu ateriapussi sisältää kuumaa ruokaa ja avaamisen yhteydessä pussista saattaa tulla höyryä.

Ohjeet turvalliseen ruokailuun:

1. Pidä pussia tukevasti kiinni vain pussin yläreunan kulmista tai sivureunoista. Pussin keskiosa voi olla kuuma.





2. Avaa pussi repäisykohdasta varovasti. Repäise poispäin kasvoista ja käsistä.

3. Varo avatessa kuumaa höyryä.











Vähennetään yhdessä ruokahävikkiä ja jätettä

Jokaiselle on varattu yksi ateriapussi. Otathan vain yhden, jotta ruokaa riittää kaikille. Jos olet vielä nälkäinen, kysy keittiön henkilökunnalta, mitä voit ottaa lisää.

Käytetään astioita vain tarpeeseen

- Kolmasluokkalaiset ja sitä vanhemmat voivat syödä suoraan ateriapussista. Silloin erillistä lautasta ei tarvita.
- Ota vain tarvitsemasi kertakäyttöastiat ja ruokailuvälineet.

Lajitellaan ruokailun jälkeen

- Ruoantähteet → biojätteeseen
- Tyhjä ateriapussi ja muoviset kertakäyttöastiat → sekajätteeseen



Kiitos!