



## Kotitalousopettajat huolestuneita kouluruokailun toteuttamisesta Opettajien ateriaedun poistaminen vesittää kouluruokailun

Suomi on saanut tunnustusta toimivasta kouluruokailusta. Kouluruokailumme on innovatiivinen vientituote, jota käydään maailmalta ihastelemassa. Onkin käsittämätöntä, että kunnissa haetaan pieniä säästöjä kouluruokailuun liittyen, samaan aikaan kun sitä toisaalla pyritään kehittämään hallituksen linjausten mukaisesti.

Opettajilta on poistettu useissa kunnissa ateriaetu. Aiemmin opettajat maksoivat ruokaillessaan oppilaiden kanssa ja ohjatesaan ao. tilannetta vain ruoan verotusarvon, nyt kouluruokailu on maksullista (reilu neljä euroa/lounas). Tämä on johtanut siihen, että opettajat ovat siirtyneet ruokailemaan muualle kuin kouluravintolaan. Kouluruokailun ohjaus tapahtuu vähimmäishenkilökunnan voimin. Käytännössä on kuitenkin todettu, että aikuiset esimerkkiruokailijat edistävät lasten monipuolista ruokailua (ks. mm. Järkipalahanke 2006-2009). Kouluruokailu on opetussuunnitelman oppilashuollon osa ja samalla oppimistilanne, joka tukee sivistystä, ruokakulttuuria ja ravitsemuskasvatusta. Yhdessä syömisen vaalimisessa tarvitaan monien eri tahojen ja ammattiryhmien yhteistyötä.

Opettajien ateriaedun poistamisella kunta pyrkii säästöihin. Säästöt kouluruokailussa eivät ole kokonaisuuden kannalta kovin merkittäviä, vaan päinvastoin näkyvät tulevaisuudessa esimerkiksi terveyden huollon kasvavina kustannuksina.

Valtakunnallisesti kouluruokailua kehitetään hallitusohjelman mukaisen Suomalaisen ruokakulttuurin edistämishankkeen (Sre:n) rahoittamina projekteina. Kouluruokailun kehittämishankkeet toteuttavat hallitusohjelman sekä Terveyden edistämisen ja Lasten, nuorten ja perheiden hyvinvoinnin politiikkaohjelmien tavoitteita. Tampereen Ateria on muun muassa mukana tuomassa kouluruokailua tutuksi vanhemmille ja nuorille pyrkien näin parantamaan nuorten ruokailutottumuksia oikeaan suuntaan. Pyrkimykset kouluruokailun edistämiseksi ovat hyviä, mutta ajattelemattomuuttaan kuntapäätäjät vesittävät työn säästämällä tavallisessa arjessa. Mitä hyötyä on kouluruoan teknisen laadun ja tunnettuuden kehittämisestä, jos sosiaalinen oppimisympäristö ajetaan tahallaan alas?

Opettajien työhön sisältyy ruokailu oppilaiden kanssa. Vain siten on mahdollista ohjata lapsia ja nuoria kouluruokailutilanteessa. Näin ollen opettajien on saatava ruokailla verotusarvolla ns. ateriaeturuokailuna.

### Lisätietoja:

- toiminnanjohtaja Anni-Mari Syväniemi gsm. 040 5008316; kotitalousopettajien.liitto@kolumbus.fi
- KM, KtaO Seija Lintukangas, Puh. 044 331 1434, seija.lintukangas@helsinki.fi

### Viitteet:

- Kouluruokailusuositus 2008: [http://www.minedu.fi/lapset\\_nuoret\\_perheet/pdf/Kouluruokailusuositukset2008.pdf](http://www.minedu.fi/lapset_nuoret_perheet/pdf/Kouluruokailusuositukset2008.pdf)
- Kouluruokailun käsikirja, Opetushallitus 2007
- Perusopetuksen opetussuunnitelma (2004): [http://www02.oph.fi/ops/perusopetus/pops\\_web.pdf](http://www02.oph.fi/ops/perusopetus/pops_web.pdf)
- Järkipalaa-hanke:  
[http://www.sitra.fi/fi/Ohjelmat/PaattyneetOhjelmat/era/jarkipalaa\\_koulupaivaan\\_20081202.htm](http://www.sitra.fi/fi/Ohjelmat/PaattyneetOhjelmat/era/jarkipalaa_koulupaivaan_20081202.htm)
- ruokakulttuurin edistämishankkeen: [www.sre.fi](http://www.sre.fi)
- Hallitusohjelma: <http://www.valtioneuvosto.fi/hallitus/hallitusohjelma/fi.jsp>
- Terveyden edistämisen politiikkaohjelma: <http://www.vn.fi/toiminta/politiikkaohjelmat/terveys/fi.jsp>
- Lasten, nuorten ja perheiden hyvinvoinnin politiikkaohjelma:  
<http://www.vn.fi/toiminta/politiikkaohjelmat/lapset/fi.jsp>

