



[www.makuaakkosetdiplomi.fi](http://www.makuaakkosetdiplomi.fi)



[www.amko.fi](http://www.amko.fi)

# Mikä Makuaakkoset-diplomi® on?

## Diplomi on

- ravitsemuksellisesti, kasvatuksellisesti ja ekologisesti kestävä päiväkotiruokailun edistämisestä myönnettävä tunnustus päiväkodeille
- itsearviointiin ja toiminnan kehittämiseen perustuva työväline

## Hakeminen

- diplomia hakee yhteistyössä päiväkodin johtaja, kasvatushenkilöstö ja ruokapalvelun tuottaja
- on toivottavaa, että hakuprosessissa on mukana myös huoltajien edustus
- Makuaakkoset-diplomi on päiväkotikohtainen
- sitä voivat hakea kaikki julkiset ja yksityiset päiväkodit
- diplomi on voimassa kolme vuotta sen suorittamisesta (jatkuvan itsearvioinnin ja toiminnan kehittämisen työväline)

## Hinta

- yhteensä 95 € + alv kolmelta vuodelta
- hinnalla katetaan diplomin painatus- ja postituskulut sekä Makuaakkoset-diplomi -käytännön tuotehuoltoa

## Diplomien myöntämisestä vastaa

- Ammattikeittiöosaajat ry



# Miten Makuaakkoset-diplomi® suoritetaan?

## Suorittaminen

- tapahtuu [www.makuaakkosetdiplomi.fi](http://www.makuaakkosetdiplomi.fi) -sivustoilla vastaamalla annettuihin kysymyksiin
- kysymyksiin vastaaminen perustuu itsearviointiin
- voi suorittaa suomeksi, ruotsiksi tai englanniksi

## Kysymyssarja

- sisältää 45 Kyllä – Ei -väittämää päiväkotiruokailun eri aihealueista
- Makuaakkosetdiplomi on suoritettu onnistuneesti, kun 85 % Kyllä-vastauksista toteutuu

## Kysymyssarjan aihealueet

1. Varhaiskasvatussuunnitelma ja sopimusasiat
2. Ruokailutilanne
3. Ruokakasvatusta tukevat toimenpiteet
4. Yhteistyö kotien kanssa
5. Ravitsemussuositusten mukainen ruokailu
6. Ruokaturvallisuus
7. Ruokakulttuuri ja ympäristö

## Kysymykset

- pohjautuvat päiväkotiruokailusta annettuihin säädöksiin, suosituksiin ja ruokakasvatuskäytäntöihin
- laadittu yhteistyössä alan asiantuntijaryhmän kanssa



# Miksi Makuakkoset-diplomi® kannattaa suorittaa?



[www.makuakkosetdiplomi.fi](http://www.makuakkosetdiplomi.fi)

## Diplomi

- kannustaa moniammatilliseen yhteistyöhön päiväkotiruokailun toteuttamisessa
- edistää päiväkotilasten ruokakasvatukseen liittyvää yhteistyötä päiväkodin, ruokapalveluntuottajan ja kodin välillä
- innostaa lasten osallistamiseen päiväkotiruokailussa
- auttaa näkemään, missä on onnistuttu ja mitä asioita tulisi kehittää
- rohkaisee juuri oman päiväkodin toimintaan sopivien käytäntöjen miettimiseen ja toteuttamiseen
- antaa vinkkejä ja tukea päiväkotiruokailun kehittämiseen (kattava tausta-aineisto)
- lisää päiväkotiruokailun ja sen tekijöiden arvostusta
- kannustaa viestimään oman päiväkodin laadukkaasta ja valtakunnallisten tavoitteiden mukaisesta päiväkotiruokailusta lasten huoltajille ja sidosryhmille
- tukee palvelusopimuksen mukaisen laadun tarkastelua ja arviointia



[www.amko.fi](http://www.amko.fi)

# Makuaakkoset-diplomin<sup>®</sup> suorittaminen

## Diplomin haku kannattaa vaiheistaa ja osallistaa kaikki asianosaiset mukaan

- aloitteentekijänä voi olla päiväkodin johtaja, kasvatushenkilöstö, päiväkodin ruokapalveluvastaava, ruokapalvelupäällikkö tai vanhempaintoimikunta
- ensisijaisesti kannattaa olla yhteydessä päiväkodin johtajaan ja/tai ruokapalveluun ja toivoa asian vireille ottamista
- sovitaan asiaa koordinoivat henkilöt
- kutsutaan koolle diplomi-kysymyksiä käsittelevä palaveri (mahdollisimman laaja edustus)
- päätetään diplomin hakemisesta ja aikataulusta
- tutustutaan [www.makuaakkosetdiplomi](http://www.makuaakkosetdiplomi.fi)-sivun kysymyksiin [Harjoittele kysymyksiä](#) -osiossa
- jaetaan diplomikysymysten eri aiheiden käsittely tarpeen mukaan eri tapaamiskerroille
- päätetään yhteistyössä kehittämistä edellyttävät asiat sekä kehittämissaikataulut ja vastuulliset toimijat
- siirrytään diplomin hakuvaiheeseen yhteisten keskusteluiden ja suoritettujen kehitystoimenpiteiden jälkeen. Makuaakkoset-diplomi suoritetaan osoitteessa [www.makuaakkosetdiplomi.fi](http://www.makuaakkosetdiplomi.fi) -sivuston [Hae diplomia](#) -osiossa.
- laitetaan diplomi päiväkodissa näkyvälle paikalle
- juhlitaan diplomin saamista koko yhteisön ja hakijajoukon voimin esim. kevät- tai joulujuhlissa
- tiedotetaan diplomin suorittamisesta myös huoltajia, päättäjiä ja mediaa sekä viestitään aiheesta päiväkodin, ruokapalvelun ja kunnan verkkosivuilla ja sosiaalisessa mediassa





[www.makuaakkosetdiplomi.fi](http://www.makuaakkosetdiplomi.fi)

## Makuaakkoset-diplomi® - kysymykset (yht. 45 kyllä – ei väittämää)

### VARHAISKASVATUSSUUNNITELMA JA SOPIMUSASIAI

- 1. Päiväkotiruokailun kehittäminen on osa kuntamme hyvinvointistrategiaa.
- 2. Kuntamme varhaiskasvatussuunnitelmassa ja esiopetuksen opetussuunnitelmassa on määritelty hoitopäivään/esiopetukseen sisältyvät ateriat ja ruokakasvatuksen tavoitteet.
- 3. Ruokapalvelun toteuttaminen perustuu tilaajan ja tuottajan väliseen palvelusopimukseen.
- 4. Palvelusopimuksessa on määritelty ateriakokonaisuudet, annoskoot ja tarjottavan ruoan ravitsemuksellinen laatu.
- 5. Palvelusopimukseen on kirjattu ruokakasvatuksen toteuttamistavat.
- 6. Huomioimme lapsen varhaiskasvatussuunnitelmassa ravitsemustarpeet ja ruokakasvatuksen.

### RUOKAILUTILANNE

- 7. Sovitamme ruokailuajat lapsen iän ja päivärytmin mukaan.
- 8. Tarjoamme ruokaa riittävästi hoitopäivän pituudesta riippuen.
- 9. Keskustelemme ruoasta lasten kanssa ja kerromme tarjottavasta ateristiasta lapsille ennen ruokailuhetkeä.
- 10. Ohjaamme lapsia lautasmallin mukaisen annoksen kokoamisessa ja ruoan itsenäisessä annostelussa noin 3-vuotiaasta alkaen.
- 11. Tuemme lapsen oman ravinnontarpeen mukaista syömistä ja huomioimme ruokahalun muutokset.
- 12. Päiväkodin kasvatushenkilökunta ruokailee pääaterioilla yhdessä lasten kanssa ohjaten ruokailutilannetta ja syöden ruokalistan mukaista ruokaa (pääateriat = lounas ja päivällinen).
- 13. Päivän pääateriasta on ruokailun yhteydessä esillä lautasmallin mukainen malliannos, joka on räätälöity eri ikäryhmille soveltuvaksi.
- 14. Päiväkotimme ruokapalvelu- ja kasvatushenkilökunta ovat tietoisia eri-ikäisten lasten viitteellisistä annoskooista eri aterioilla.
- 15. Korostamme ruokailun sosiaalista merkitystä kannustamalla lapsia hyviin ruokailu- ja käytöstapoihin.



[www.amko.fi](http://www.amko.fi)



[www.makuaakkosetdiplomi.fi](http://www.makuaakkosetdiplomi.fi)

## Makuaakkoset-diplomi® - kysymykset (yht. 45 kyllä – ei väittämää)

### RUOKAKASVATUSTA TUKEVAT TOIMENPITEET

- 16. Lapsilla on mahdollisuus tutustua ruokaan ruokailutilanteessa monen aistin kautta (haistellen, maistellen, tunnustelemalla ja kokeilemalla).
- 17. Annamme lapsille mahdollisuuden leikkiä ruokaleikkejä ja opettelemme leikkien yhteydessä tunnistamaan sekä maistamaan erilaisia ruoka-aineita.
- 18. Päiväkoti voi tilata ruokapalveluilta ruoka-aineita ja leipomistarvikkeita ruokakasvatustoimintaa varten.
- 19. Järjestämme lapsille mahdollisuuden tutustua päiväkotimme keittiöön.
- 20. Lapset voivat tutustua ruoan alkuperään ja ruoan reittiin esimerkiksi retkillä tai kasveja kasvattamalla.

### YHTEISTYÖ KOTIEN KANSSA

- 21. Viikkoruokalista on esillä päiväkodin/ruokapalveluntuottajan/kunnan verkkosivuilla ja huoltajien nähtävillä päiväkodissa.
- 22. Huoltajat voivat tutustua päiväkotiruokailuun esimerkiksi teemapäivän tai vanhempainillan yhteydessä.
- 23. Annamme perheille tietoa päiväkotikäisen lapsen ateriaritmistä ja terveellisistä ruokavalinnoista.
- 24. Ruokapalveluhenkilöstöllämme on mahdollisuus esitellä toimintaansa vanhempainilloissa.
- 25. Ruokapalveluille voi antaa palautetta jatkuvasti sekä kohdennetusti.



[www.amko.fi](http://www.amko.fi)



www.makuaakkosetdiplomi.fi

## Makuaakkoset-diplomi® - kysymykset (yht. 45 kyllä – ei väittämää)

### RAVITSEMUSSUOSITUSTEN MUKAINEN RUOKAILU

- 26. Noudatamme ruokalistojen suunnittelussa ja ruokailun toteuttamisessa Valtion ravitsemusneuvottelukunnan varhaiskasvatuksen ruokailusuositusta.
- 27. Käytössämme on ravitsemuskäsikirja tai kirjalliset linjaukset hyvän ravitsemuksen toteuttamiseen.
- 28. Ruokalistakierrossa huomioimme lapsen eri ikäkausien ruokaoppimisen valmiudet ja ruokalajien riittävän tiheän toistumisen (suositus enintään 5 viikon kiertävä ruokalista).
- 29. Huomioimme päiväkotiruokailussa ruoka-aineiden turvallisen käytön ohjeet ja raja-arvot sekä lapsilta kielletyt raaka-aineet ([www.evira.fi](http://www.evira.fi)).
- 30. Seuraamme ruokien ravitsemuslaatua ja arvioimme sitä ravitsemuskriteereillä (esimerkiksi Sydänmerkki-ateria, malliasiakirja tai reseptiikkaohjelmien ravintoainelaskelmat).
- 31. Toteutamme erityisruokavaliot voimassa olevien ohjeiden ja suositusten mukaisesti yhteistyössä huoltajien kanssa (esimerkiksi Käypä hoito -suositus ja Kansallisen allergianohjelman suositukset allergiaruokavalioiden toteuttamisesta).
- 32. Ruokapalveluntuottaja käyttää elintarvikkeiden kilpailutuksessa ja hankinnassa useita eri valintakriteerejä hinnan lisäksi (esimerkiksi ravitsemuslaatu ja kestävä kehitys).
- 33. Lasten ruokailuun liittyvissä kysymyksissä teemme yhteistyötä suun terveydenhuollon ja neuvolan kanssa.
- 34. Lapsille on tarjolla raikasta vettä janojuomaksi koko päivän ajan.



www.amko.fi



[www.makuaakkosetdiplomi.fi](http://www.makuaakkosetdiplomi.fi)

## Makuaakkoset-diplomi® - kysymykset (yht. 45 kyllä – ei väittämää)

### RUOKATURVALLISUUS

- 35. Ruokapalvelussamme on tehty Oiva-arviointi ja raportti on julkisesti nähtävillä.
- 36. Ruokapalvelutyöntekijämme ovat suorittaneet tai suorittamassa vähintään ravitsemisalan perustutkintoa.
- 37. Ruokapalveluhenkilöstömme saa ravitsemukseen, erityisruokavalioiden valmistamiseen, omavalvontaan ja asiakaspalveluun liittyvää täydennyskoulutusta.
- 38. Ruokapalveluhenkilöstömme seuraa Eviran (Elintarviketurvallisuusviraston) ja muiden vastaavien valvontaviranomaisten ajantasaisia ohjeita.
- 39. Hygieniaosaamisen perusteet ovat tiedossa kaikilla lasten ruokailuun osallistuvilla aikuisilla.

### RUOKAKULTTUURI JA YMPÄRISTÖ

- 40. Ruokavuoden juhlapäivät ja vuodenaikojen kierto sekä paikallinen ruokakulttuuri näkyvät ruokalistallamme.
- 41. Ruokalistasuunnittelussamme on huomioitu monikulttuurisuus ja etniset ruokavaliot.
- 42. Päiväkodissamme on yhdessä sovitut säännöt juhlahetkien tarjoiluista, kuten esimerkiksi janojuomista ja makeisista.
- 43. Ruokailun toteutuksessa noudatamme kestävän kehityksen mukaisia toimintatapoja.
- 44. Päiväkodissamme on tehty toimenpiteitä ruokahävikin vähentämiseksi.
- 45. Lajittelemme jätteet ja suosimme kierrätystä.



[www.amko.fi](http://www.amko.fi)

# Diplomi ja graafinen tunnus



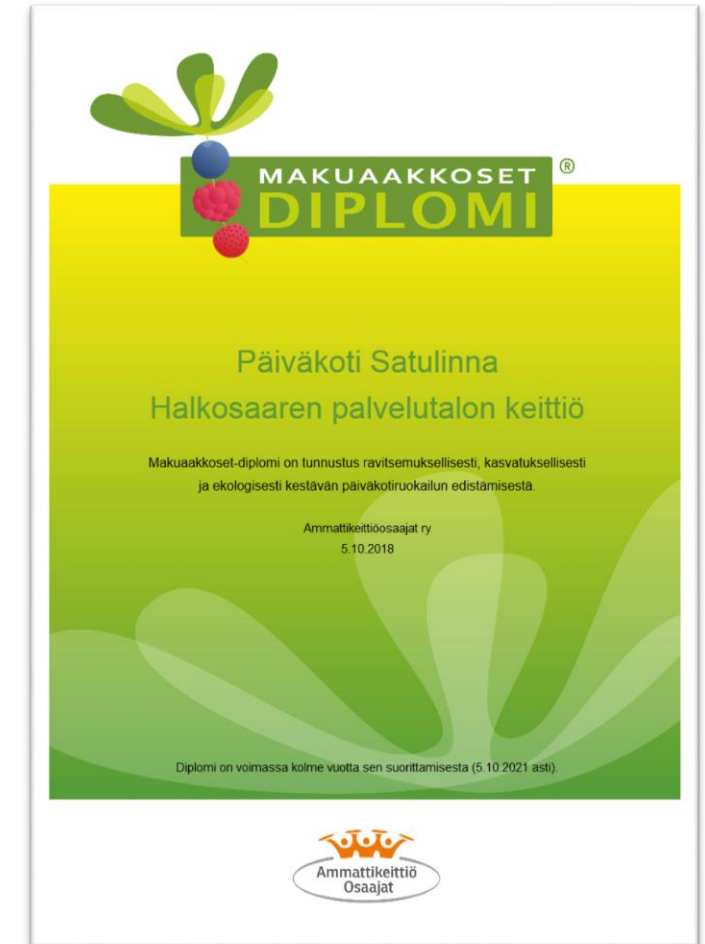
[www.makuaakkosetdiplomi.fi](http://www.makuaakkosetdiplomi.fi)

## Makuaakkosetdiplomi®

- Makuaakkoset-diplomin suorittaneet päiväkodit saavat käyttöönsä
  - diplomin, jonka voi kiinnittää päiväkodin yhteistilan seinälle
  - käyttöoikeuden Makuaakkoset-diplomi-logoon ja -nettibanneriin, joita voi käyttää esimerkiksi tiedottamisessa ja päiväkodin nettisivuilla
- on voimassa kolme vuotta sen suorittamisesta (jatkuva itsearviointiin ja toiminnan kehittämisen työväline), jonka jälkeen diplomi kannattaa suorittaa uudelleen



[www.amko.fi](http://www.amko.fi)



## Näillä sivuilla/näiltä sivuilta

- voi tulostaa/tallentaa Makuaakkoset-diplomin Kyllä – Ei väittämäkysymykset pdf-muodossa keskustelun pohjaksi
- harjoitella Makuaakkoset-diplomin suorittamista
- suorittaa Makuaakkosetdiplomin
- hakea taustatietoa päiväkotiruokailuun ja ruokakasvatukseen liittyvästä tukimateriaalista
- lukea ajankohtaisia tarinoita diplomipäiväkodeista
- nähdä diplomipäiväkotien luettelosta kaikkien Makuaakkoset-diplomin suorittaneiden päiväkotien nimet



[www.makuaakkosetdiplomi.fi-sivusto](http://www.makuaakkosetdiplomi.fi-sivusto)



[www.makuaakkosetdiplomi.fi](http://www.makuaakkosetdiplomi.fi)

Kysymyksiä voi harjoitella ennen diplomin hakemista

HARJOITTELE KYSYMYKSIÄ  
PRAXIS

HAE DIPLOMIA  
GÖRA DIPLOMET

[Etusivu](#) / Harjoittele kysymyksiä

## Harjoittele kysymyksiä

- kysymyssarjan (pdf-tiedosto) voi myös tulostaa asialistaksi diplomipalaveriin [Diplomin hakeminen-](#) tai [Media/aineistopankki-sivulta](#)



[www.amko.fi](http://www.amko.fi)

# www.makuaakkosetdiplomi.fi-sivusto

Makuaakkosetdiplomi suoritetaan makuaakkosetdiplomi.fi-sivustolla



The screenshot shows the website's header with a navigation bar. Below the navigation bar is a large image of three children eating sandwiches. Overlaid on the bottom of this image are two buttons: a green one labeled 'HARJOITTELE KYSYMYKSIÄ PRAXIS' and a blue one labeled 'HAE DIPLOMIA GÖRA DIPLOMET'. Below the image, there is a link 'Etusivu / Hae diplomia' and a large heading 'Hae diplomia'.

Kysymyksen eri aihealueista löytyy sivustolta kattava tietopaketti



[Etusivu](#) > [Makuaakkoset-diplomi](#) > Tukimateriaali

## Tukimateriaali

**Makuaakkoset-diplomin<sup>®</sup> tukimateriaali sisältää tietoa päiväkotiruokailusta ja ruokakasvatuksesta.**

Tukimateriaalia voi hyödyntää diplomin valmennusaineistona sekä oman toiminnan arvioimisen ja kehittämisen apuna. Tietosisältö on jaoteltu diplomin kyselytestissä olevien aihekokonaisuuksien mukaisesti. Jokaisesta aihealueesta saa lisätietoa klikkaamalla otsikkolinkkiä. Tukimateriaali on vapaasti kaikkien varhaiskasvatuksen ruokailusta

**Makuaakkoset-diplomi**

- Diplomin hakeminen
- Diplomitunnus
- Tukimateriaali**
  - ▶ Varhaiskasvatussuunnitelma ja sopimusasiat
    - ▶ Ruokailun järjestämiseen liittyvät säädökset
  - ▶ Ruokailutilanne
    - ▶ Ruokailutilanteen ohjaus

# Tutustu sivustoon ja kysy tarvittaessa lisätietoa

Toivottavasti innostuit diplomin suorittamisesta. Kerromme mielellämme lisää

Projektikoordinaattori Päivi Jämsén  
[paivi.jamsen@amko.fi](mailto:paivi.jamsen@amko.fi), 050 339 6844

Toiminnanjohtaja Marjut Huhtala  
[marjut.huhtala@amko.fi](mailto:marjut.huhtala@amko.fi), 050 341 3957

Diplomien myöntämisestä vastaa Ammattikeittiöosaajat ry: [www.amko.fi](http://www.amko.fi)

Kouluihin voi hakea Makuaakkoset-diplomia vastaavaa Kouluruokadiplomia: [www.kouluruokadiplomi.fi](http://www.kouluruokadiplomi.fi)



www.amko.fi

