MAKUAAKKOSET DIPLOMI®

www.makuaakkosetdiplomi.fi

Ammattikeittiö Osaajat

Mikä Makuaakkoset-diplomi® on?

www.makuaakkosetdiplomi.fi

Diplomi on

- ravitsemuksellisesti, kasvatuksellisesti ja ekologisesti kestävän 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

www.amko.fi

Miten Makuaakkoset-diplomi® suoritetaan?

www.makuaakosetdiplomi.fi

Suorittaminen

- tapahtuu 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 ruokakasvatuskäytöntöihin
- laadittu yhteistyössä alan asiantuntijaryhmän kanssa

Ammattikeittiö Osaajat

www.amko.fi

Miksi Makuaakkoset-diplomi® kannattaa suorittaa?

www.makuaakkosetdiplomi.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

Ammattikeittiö Osaajat

Makuaakkoset-diplomin® suorittaminen

www.makuaakkosetdiplomi.fi

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-sivun kysymyksiin Harjoittele kysymyksiä -osiossa
- jaetaan diplomikysymysten eri aiheiden käsittely tarpeen mukaan eri tapaamiskerroille
- päätetään yhteistyössä kehittämistä edellyttävät asiat sekä kehittämisaikataulut ja vastuulliset toimijat
- siirrytään diplomin hakuvaiheeseen yhteisten keskusteluiden ja suoritettujen kehitystoimenpiteiden jälkeen. Makuaakkoset-diplomi suoritetaan osoitteessa www.makuaakkosetdiplomi.fi -sivuston Hae diplomia -osiossa.
- laitetaan diplomi päiväkodissa näkyvälle paikalle
- juhlitaan diplomin saamista koko yhteisön ja hakijajoukon voimin esim. kevät- tai joulujuhlassa
- tiedotetaan diplomin suorittamisesta myös huoltajia, päättäjiä ja mediaa sekä viestitään aiheesta päiväkodin, ruokapalvelun ja kunnan verkkosivuilla ja sosiaalisessa mediassa

Ammattikeittiö Osaajat

www.amko.fi

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

VARHAISKASVATUSSUUNNITELMA JA SOPIMUSASIAT

- ❑ **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 ateriasta 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.

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 päiväkoti-ikäisen lapsen ateriarytmistä ja terveellisistä ruokavalinnoista.
- ❑ **24.** Ruokapalveluhenkilöstöllämme on mahdollisuus esitellä toimintaansa vanhempainilloissa.
- ❑ **25.** Ruokapalveluille voi antaa palautetta jatkuvasti sekä kohdennetusti.

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).
❑**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.

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

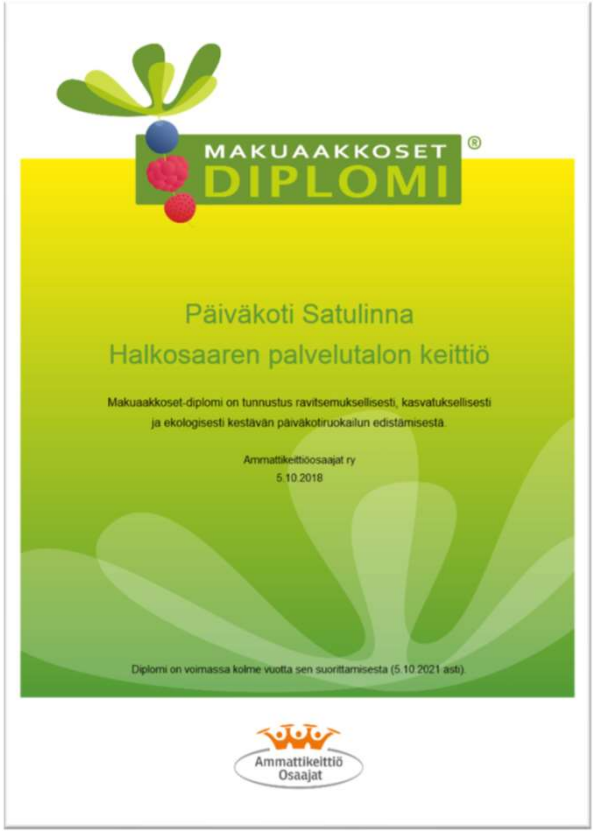
❑**40.** Ruokavuoden juhlapäivät ja vuodenaikojen kierto sekä paikallinen ruokakulttuuri näkyvät ruokalistallamme.
❑**41.** Ruokalistasuunnittelussamme on huomioitu monikulttuurisuus ja etniset ruokavaliot.
❑**42**. Päiväkodissamme on yhdessä sovitut säännöt juhlahetkien tarjoiluista, kuten esimerkiksi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

Diplomi ja graafinen tunnus

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 itsearvioinnin ja toiminnan kehittämisen työväline), jonka jälkeen diplomi kannattaa suorittaa uudelleen



www.amko.fi

www.makuaakkosetdiplomi.fi-sivusto

www.makuaakkosetdiplomi.fi

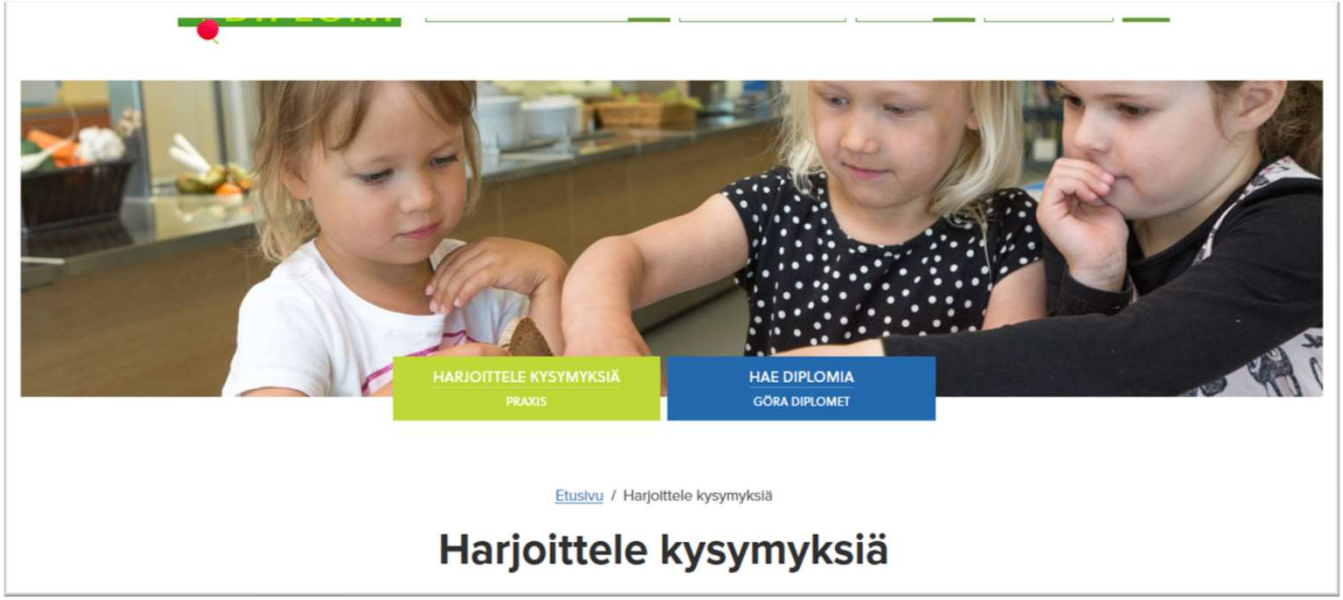
Näillä sivuilla/näiltä sivuilta

- 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

www.makuaakkosetdiplomi.fi

Kysymyksiä voi harjoitella ennen diplomin hakemista



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

Ammattikeittiö Osaajat

www.makuaakkosetdiplomi.fi-sivusto

Makuaakkosetdiplomi suoritetaan makuaakkosetdiplomi.fi-sivustolla

www.makuaakkosetdiplomi.fi-sivusto

www.makuaakkosetdiplomi.fi

Kysymyksien eri aihealueista löytyy sivustolta kattava tietopaketti

Ammattikeittiö Osaajat

www.amko.fi

Tutustu sivustoon ja kysy tarvittaessa lisätietoa

www.makuaakkosetdiplomi.fi

Toivottavasti innostuit diplomin suorittamisesta. Kerromme mielellämme lisää

Projektikoordinaattori Virpi Kemi
virpi.kemi@amko.fi, 050 339 6844

Toiminnanjohtaja Marjut Huhtala
marjut.huhtala@amko.fi, 050 341 3957

Diplomien myöntämisestä vastaa Ammattikeittiöosaajat ry: www.amko.fi

Kouluihin voi hakea Makuaakkoset-diplomia vastaavaa Kouluruokadiplomia: www.kouluruokadiplomi.fi

www.amko.fi

Kuvat: Tomi Setälä