Makuaakkoset-diplomi® -kysymykset päiväkodeille

Diplomikysymykset suoritetaan sähköisesti osoitteessa
makuaakkosetdiplomi.fi

Diplomien myöntämisestä vastaa Ammattikeittiöosaajat ry, amko.fi

Makuaakkoset-diplomi® -kysymykset Yhteensä 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. Varhaiskasvatussuunnitelmaan kirjatut ravitsemus- ja ruokakasvatustavoitteet ovat myös huoltajien tiedossa.

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 Yhteensä 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 keittiön toimintaan.
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. Ruokapalvelu tarjoaa kasvatushenkilöstölle ajankohtaista tietoa ja koulutusta päiväkoti-ikäisen lapsen ravitsemusasioista ja aterioiden tilauskäytännöistä
24. Ruokapalveluhenkilöstöllämme on mahdollisuus esitellä toimintaansa vanhempainilloissa.
25. Ruokapalveluille voi antaa palautetta jatkuvasti sekä kohdennetusti.

Makuaakkoset-diplomi® -kysymykset Yhteensä 45 Kyllä – Ei –väittämää

Ravitsemussuositusten mukainen ruokailu

26. Noudatamme ruokalistojen suunnittelussa ja ruokailun toteuttamisessa Valtion ravitsemusneuvottelukunnan varhaiskasvatuksen ruokailusuositusta.
27. Ruokapalvelulla on käytössä ravitsemuskäsikirja tai kirjalliset linjaukset hyvän ravitsemuksen toteuttamiseen.
28. Ruokalistakierrossa huomioimme lapsen eri ikäkausien ruokaoppimisen valmiudet ja ruokalajien riittävän tiheän toistumisen (suositus vähintään 5 viikon kiertävä ruokalista).
29. Huomioimme päiväkotiruokailussa ruoka-aineiden turvallisen käytön ohjeet ja raja-arvot sekä lapsilta kielletyt raaka-aineet (Ruokavirasto).
30. Seuraamme ruokien ravitsemuslaatua ja arvioimme sitä ravitsemuskriteereillä (esimerkiksi VRN:n ravitsemuskriteerit, Sydänmerkki-ateria tai ajan tasalla olevat reseptiikkaohjelmien ravintoainelaskelmat).
31. Toteutamme erityisruokavaliot voimassa olevien ohjeiden ja suositusten mukaisesti yhteistyössä huoltajien kanssa.
32. Ruokapalvelun tuottaja käyttää elintarvikkeiden kilpailutuksessa ja hankinnassa hinnan lisäksi useita eri valintakriteerejä, joista tärkeimpinä ravitsemuslaatu ja vastuullisuus.
33. Lasten ruokailuun liittyvissä kysymyksissä teemme yhteistyötä suun terveydenhuollon ja neuvolan kanssa.
34. Lapsille on tarjolla vettä janojuomaksi koko päivän ajan.

Makuaakkoset-diplomi® -kysymykset Yhteensä 45 Kyllä – Ei –väittämää

Ruokaturvallisuus

35. Ruokapalvelussamme on tehty Oiva-arviointeja ja Oiva-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. Ruokapalveluesihenkilöt seuraavat Ruokaviraston ja muiden vastaavien valvontaviranomaisten ajantasaisia ohjeita.
39. Hygieniaosaamisen perusteet ovat tiedossa kaikilla lasten ruokailuun osallistuvilla aikuisilla.
40. Ruokapalvelulla on toimiva ja ajantasainen varautumissuunnitelma poikkeusoloja ja häiriötilanteita varten.

Ruokakulttuuri ja vastuullisuus

41. Ruokavuoden juhlapäivät ja vuodenaikojen kierto sekä paikallinen ruokakulttuuri näkyvät ruokalistallamme.
42. Päiväkodissamme on yhdessä sovitut säännöt juhlahetkien tarjoiluista, kuten esimerkiksi janojuomista ja makeisista.
43. Ruokapalvelussamme noudatetaan ajantasaisia vastuullisuusperiaatteita, jotka ovat myös sidosryhmien tiedossa.
44. Ruokapalvelu seuraa yhdessä asiakkaiden kanssa ruokahävikkiä ja huolehtii toimivista käytännöistä mitata, kirjata ja vähentää hävikkiä.
45. Lajittelemme jätteet ja suosimme kierrätystä.

Tutustu makuaakkosetdiplomi.fi -sivustoon

Toivottavasti innostuit diplomin suorittamisesta. Kerromme mielellämme lisää.

Diplomien myöntämisestä vastaa Ammattikeittiöosaajat ry, amko.fi

Projektikoordinaattori Päivi Kaipainen
paivi.kaipainen@amko.fi, 050 339 6844

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

Perhepäiväkoteihin voi myös hakea Makuaakkoset-diplomia® ja kouluihin tätä vastaavaa Kouluruokadiplomia®

Kuvat: Ammattikeittiöosaajat ry. Kuvaaja: Samuel Hoisko paitsi viimeisen dian kuva: Tomi Setälä

