

Tekninen lautakunta	§ 46	24.04.2008
Sosiaalilautakunta	§ 43	21.05.2008

LAUSUNTO RUOKAPALVELUSELVITYKSESTÄ

36/00.36/2008

TEKLA § 46

Palvelupäällikkö Heli Rantala 17.4.2008:

Damico Oy:n laatima vuonna 2007 valmistunut ruokapalveluselvytys on päivitetty ajantasalle osittain liittyen Karvetin koulun saneeraussuunnitelmiin keittiön osalta. Alkuperäisessä raportissa suositeltiin:

- keskuskeittiöiksi:
 - Maijamäen koulu
 - Taimon koulu
 - Karvetin koulu
 - Ruonan päiväkoti
 - (Terveyskeskus)
- oma valmistus:
 - Kuparivuoren koulu
 - Kuusi Sisarta
- palvelukeittiöiksi (jakelukeittiöiksi):
 - Lietsalan koulu
 - Kultarannan koulu
 - Kultarannan päiväkoti
 - Karvetin päiväkoti
 - Nuhjalan päiväkoti
 - Tammiston päiväkoti
 - Kreivinniityn päiväkoti
 - Keskustan + Raatihuoneen päiväkoti
 - Asemapäällikön vuorohoitokoti
 - Taimon päiväkoti
 - Soinisten päiväkoti
 - Viialan päiväkoti

Päivitetyssä raportissa keskuskeittiöksi on vaihdettu Lietsalan koulun keittiö Ruonan päiväkodin keittiön sijaan. Raportin laatijoille oli jäänyt virheellinen käsitys Ruonan keittiön saneerauksen laajuudesta. (Keittiö oli remontin alla raportin laatimisen aikana.) Lietsalan koulun keittiö on pinta-alaltaan ja varastotiloiltaan Ruonan huomattavasti suurempi, samoin kulkuyhteys keittiöön on Lietsalassa turvallisempi kuin Ruonassa. Kuntaliitoksen vahvistuttua valmistuskeittiöksi on suunniteltu myös muutama vuosi sitten saneerattua Merimaskun koulun keittiötä, josta hoidettaisiin Luonnonmaan kohteiden ateriapalvelut.

Uusi suunnitelma tiivistettynä

Kaikki tarvittavat vanhusateriat ja vastaavat tuotetaan terveyskeskuksen keittiössä. (Terveyskeskus, vanhainkoti, Palvelutalo, Myllynkiventien ja Viialan ryhmäkodit, kotipalveluateriat)

Kuusi Sisarta keskittyy henkilöstöravintolan toimintaan ja kaupungintalolla tarvittavien kokoustarjoilujen järjestämiseen.

- 1 Maijamäen koulun keittiö vastaa yläkoulujen ja lukion ateriapalveluista.
- 2 Taimon koulun keittiö vastaa oman koulun ateriapalvelujen lisäksi Taimon päiväkodin, Soinisten päiväkodin, Suovuoren päiväkodin sekä Ruonan päiväkodin ateriapalveluista.
- 3 Karvetin koulun keittiö vastaa oman koulun ateriapalvelujen lisäksi Karvetin päiväkodin, Tammiston päiväkodin, Nuhjalan päiväkodin, Isotalontien ryhmäperhepäiväkodin sekä Karvetin varahoitokodin ateriapalveluista.
- 4 Lietsalan koulun keittiö vastaa oman koulun ateriapalvelujen lisäksi Kreivinniityn päiväkodin, Keskustan + Raatihuoneen päiväkodin sekä Asemapäällikön vuorohoitokodin ateriapalveluista.
- 5 Merimaskun koulun keittiön on suunniteltu hoitavan oman koulun ja Merimaskun päiväkodin ateriapalvelujen lisäksi Kultarannan koulun ja päiväkodin sekä Viialan päiväkodin ateriapalvelut.

Palvelukeittiöinä (jakelukeittiöinä) toimivat Tammiston päiväkotit, Nuhjalan päiväkotit, Karvetin päiväkotit, Ruonan päiväkotit, Viialan päiväkotit, Kreivinniityn päiväkotit, Keskustan + Raatihuoneen päiväkodit, Suovuoren päiväkotit, Soinisten päiväkotit, Taimon päiväkotit, Kultarannan päiväkotit, Asemapäällikön vuorohoitokoti, Kultarannan koulu sekä Suopellon koulu. Lihavoidut kohteet ovat toimineet koko toimintansa ajan jakelukeittiöinä.

Palvelukeittiöissä valmistetaan aamu- ja välipalat sekä ruoan lämpimät lisäkkeet (perunat, riisi, pasta), varsinainen pääruoka kuljetetaan keskuskeittiöstä. Tarkoituksena on myös vähintään yhtenä päivänä viikossa tarjota keittiössä itse leivottuja sämpylöitä tms. Isoissa päiväkodeissa (Nuhjala, Karvetti, Kreivinniitty ja Keskusta) ruokapalvelutehtävät työllistävät kokopäiväisen ruokapalvelutyöntekijän. Muissa päiväkodeissa ruokapalvelutehtäviin pyritään yhdistämään muita soveltuvia päiväkodin tehtäviä.

Keittiöhenkilökunta on käsitellyt keittiöverkostosuunnitelmaa ja päivitetyn raportin raakaversiota kokouksessaan 15.4.2008, josta ruokapalvelunjohtaja Taka-Prami laati yhteenvedon.

Ruokapalveluselvityksen päivitys 3/2008 ja muistio keittiöhenkilökunnan

kuulemisesta 15.4.2008 oheistetaan.

LIITTEET A1 - A2, TEKLA 24.4.2008

TEKNINEN JOHTAJA:

Tekninen lautakunta päättää pyytää lausunnot ruokapalveluselvityksen päivityksestä 3/2008 sosiaalilautakunnalta ja koulutuslautakunnalta.

TEKNINEN LAUTAKUNTA:

Teknisen johtajan ehdotus hyväksyttiin.

SOSLTK § 43

Valmistelija: Kari Virtanen

Lasten päivähoito

Päivähoidon osalta päiväkodin johtajat ovat selvittelleet ruokapalveluselvitystä kokouksessaan 6.5.2008. Päivähoidonohjaaja Anne Järvinen on laatinut seuraavanlaisen selvityksen:

Päiväkodinjohtajien lausunto päivähoiton ruokahuoltoon liittyvässä asiassa

Päiväkodinjohtajat ovat kokouksessaan 6.5.2008 käsitelleet ruokahuollon esitystä. Ruokahuollon henkilökunnalla ja päiväkodinjohtajilla oli 26.3.2008 yhteinen palaveri, jossa keskusteltiin viime aikoina esille tulleista ruokahuollon ongelmista päiväkodeissa. Päiväkodeissa ollaan tyytymättömiä mm. usein tapahtuvaan valmisruokien tarjoamiseen, kuljetusten viivästyntymiseen, ruuan liian alhaiseen lämpötilaan ja tuoreiden kasvien ja hedelmien vähyteen. Naantalissa vireillä olevat muutokset päivähoiton ruokahuoltoon liittyen eivät saa kannatusta päivähoiton esimiesten keskuudessa. Päiväkotien valmistuskeittiöiden lukumäärää ei tule vähentää, vaan päinvastoin nostaa. Päiväkodeissa ollaan huolestuneita siitä, että keittiö- ja laitoshuoltohenkilöstön yhdistäminen tarkoittaa sitä, että päiväkodeissa joudutaan entistä enemmän tilanteisiin, jossa hoito- ja kasvatushenkilökunta huolehtii lasten sijasta siivous- ja keittiötehtävistä.

Ruuan valmistaminen tulee nähdä osana päiväkodeissa tapahtuvaa kasvatustoimintaa. Lasten on tärkeää nähdä, että ruoka valmistetaan muuallakin kuin tehtaassa - lapset oppivat miten ruoka syntyy ja pääsevät itsekin osallistumaan ruuan valmistukseen. Päiväkodeissa pidetään tärkeänä ruuan valmistamista päiväkotien omissa keittiöissä. Lasten vanhemmat ovat myös kokoontuneet asian selvittämiseksi ja haluavat tuoda näkemyksensä esille. Ruokahuollossa on siirrytty enenevässä määrin tehdasvalmisteisten ruokien ja pakasteiden käyttöön. Usein näiden ruokien sisältö on suunniteltu isompien lasten tarpeisiin, eivätkä ne sovellu päiväkotien pienimmille lainkaan. Tarpeet päivähoiton 1-vuotiaalla ovat ihan toiset kuin yläastetta käyvällä koululaisella. Kun ruoka tehdään päiväkodissa, voidaan sen koostumukseen

vaikuttaa ja huomioida toiveet paremmin kuin isossa keskuskeittiössä. Ravintosisällöltään hyvän ruuan valmistaminen eri-ikäisille ja erityisruokavaliota noudattaville toteutuu parhaiten päiväkotien omissa keittiöissä.

Suunnitelmia yhdistää pienten päiväkotien keittiö- ja laitosapulaisten töitä ei nähdä onnistuneina. Keittiössä ja siivouksessa on päivittäin samaan aikaan tehtäviä töitä. Yksi työntekijä ei kykene olemaan kahdessa paikassa samaan aikaan. Päiväkotien aamiaisen valmistelu tulee aloittaa noin klo 7.00 aikaan, toisaalta laitoshuoltajan tulisi olla siivoamassa viimeisiä eteistiloja vielä klo 17.00, ettei aamulla vanhempien ja lasten tarvitse tulla valmiiksi kuraisiin tiloihin. Lounaan jälkeen pitäisi osastotilat siivota ripeästi, jotta lyhyet päiväunet nukkuvat lapset voidaan päästää pois sängyistä. samanaikaisesti pitää valmistella välipalaa ja tiskata lounastiskejä. Miten tämä onnistuu yhdeltä työntekijältä? Tälläkin hetkellä on jokaisessa päiväkodissa monia hetkiä, jolloin päivähoitolain mukainen hoito- ja kasvatushenkilöstö joko valmistele aamiaista tai välipalaa lapsille, selvittelee tiskejä ja ruokatarvikkeita keittiössä, lakaisee hiekkaa eteisissä yms. Päiväkodin henkilökunta käyttää viikoittain useita tunteja ko. työtehtäviin. Päiväkotien hoito- ja kasvatushenkilöstön mitoitus on päivähoitolain edellyttämä eikä siitä voi poiketa. Lastenhoitajan tai lastentarhanopettajan työskennellessä keittiössä, on hän fyysisesti poissa lapsiryhmästä, jolloin ei voida kaikissa tilanteissa taata riittävää henkilökuntaa lasten kanssa. Kouluissa eivät opettajat siivoa tai valmistele aterioita, he voivat keskittyä kasvatustyöhön. Ruokahuollon suunnitelmissa ei ole huomioitu kasvatushenkilöstön siivoukseen ja keittiötöihin käyttämää aikaa. Päiväkotien kasvatushenkilöt auttavat kiireisiä keittiö- ja laitosapulaisia monin tavoin. Aamupalavoileipiä kootaan, hedelmiä kuoritaan ja paloitellaan myös ruokailujen yhteydessä, ruokakärryjä tyhjennetään jne.

Päivähoidon hygieniatason tulee olla korkea ja on vaikea nähdä, miten tästä huolehditaan, mikäli laitosapulainen jatkossa työskentelee säännöllisesti myös keittiössä, tai keittiöapulainen siivoaa. Välitöntä toimintaa vaativat tehtävät sattuvat yleensä silloin, kun vähiten odottaa ja pahimpaan aikaan, esim. kasteluvahingot tai vatsatautiin sairastuminen.

Vuorohoitokodissa, jossa lapsia hoidetaan myös iltaisin, öisin ja viikonloppuisin, päivähoidon henkilökunta joutuu hoitamaan kaikki siivoustyöt ja keittiötehtävät lasten hoidon ohella. Hoitopaikan henkilömitoitus on päivähoitolain mukainen eikä mitoituksessa ole huomioitu lastenhoitotyöhön kuulumattomia tehtäviä. Tämän vuoksi joudumme usein palkkaamaan lisähenkilön, niin että lasten turvallisuutta vaarantamatta voidaan hoitaa ruuan lämmitys, tiskaukset ja siivoustyöt. Lasten vieminen keittiöön on kiellettyä siellä olevien koneiden ja laitteiden takia. Aterioiden lämmitys yms. tehtävien hoito vaatii aina erityisjärjestelyjä.

Pienen päiväkodin laitosapulaisen työpanos avustustehtävissä lapsiryhmässä nähdään merkittävänä. Mikäli laitosapulaisen toimenkuva ei jatkossa sisällä avustavia tehtäviä lapsiryhmässä, ei kasvatushenkilöstökään kykene irtautumaan omista tehtävistään keittiö- ja siivoustehtäviin. Kasvatushenkilöstön tulee saada keskittyä lapsiryhmätyöskentelyyn.

Ruokahuollon selvityksestä oli vaikea hahmottaa säästöjä, joita ilmeisesti selvityksellä on haettu. Esimerkiksi Nuhjalan päiväkodissa jatkaisi edelleen keittiössä yksi työntekijä, joka siellä nytkin on. Jatkossa hän ei vain valmistaisi ruokaa, jonka tekee nyt, vaan jakaisi muualla valmistettua, sinne kuljettua kastiketta; perunat hän keittäisi Nuhjalan päiväkodissa. Ruuan kuljettamisessa ovat omat ongelmansa. Hygienia vaatimusten täyttäminen vaatii jatkuvaa seurantaa mm. ruuan lämpötilojen osalta. Kuljettaminen on epäekologista ja kallista.

Vanhushuolto

Vanhustyönjohtaja Minna Hietanen toteaa ruokapalveluselvityksestä, että vanhustenhuollon osalta ei ole huomautettavaa.

Liitteenä on ruokapalveluselvitys, selvityksen päivitys sekä keittiöhenkilökunnan lausunto.

LIITTEET B4 - B6, SOSLTK 21.5.2008

VS. SOSIAALIJOHTAJA:

Sosiaalilautakunta päättää esittää ruokapalveluselvityksestä lausuntonaan tekniselle lautakunnalle, että

- päiväkotien nykyiset valmistuskeittiöt tulee säilyttää jatkossakin Karvetin, Nuhjalan, Tammiston, Kreivinniityn ja Keskustan päiväkodeissa
- vanhustenhuollon osalta ei ole huomautettavaa.

SOSIAALILAUTAKUNTA:

Vs. sosiaalijohtajan ehdotus hyväksyttiin.