

## VARHAISKASVATUS

### Ruokailun ja ruokakasvatuksen nykytila varhaiskasvatuksessa

Arvioikaa nykytilaa täyttämällä verkkokysely ([www.nykytila.fi](http://www.nykytila.fi)) työryhmänä, jossa on edustettuna päiväkodin johtaja, varhaiskasvatuksen opettajia, varhaiskasvatuksen lastenhoitajia ja ruokapalvelun työntekijä.

Varatkaa vastaamiseen aikaa noin 30–45 minuuttia. Kyselyyn vastaaminen on samalla hyvä hetki yhdessä pohtia työyhteisössä toteutettavaa ruokakasvatusta ja saada yhteinen näkemys toimivista käytännöistä sekä mahdollisista kehittämiskohteista.

Saat koosteen vastauksista ilmoittamaanne sähköpostiin. Nykytilan arvio kannattaa säilyttää ja palata siihen säännöllisin väliajoin. Arvioinnin voi toistaa esimerkiksi vuosittain, jotta valittujen kehittämiskohteiden tilannetta ja tavoitteiden toteutumista voidaan seurata ja toimintaa kehittää edelleen.

### TAUSTATIEDOT

**Maakunta:** \_\_\_\_\_ **Kunta:** \_\_\_\_\_

**Postinumero:** \_\_\_\_\_

#### Varhaiskasvatuksen yksikkö on

- kunnallinen
- Yksityinen

**Sähköposti:** \_\_\_\_\_

Kopio täytetystä lomakkeesta lähetetään tähän osoitteeseen.

#### Lomakkeen täytti

- Päiväkodin johtaja
- Varhaiskasvatuksen opettaja
- Varhaiskasvatuksen lastenhoitaja
- Ruokapalvelun työntekijä
- Terveystenhoitaja
- Huoltaja
- Muu henkilökunta

Voit valita yhden tai useamman vaihtoehdon.

**Päivämäärä:** \_\_\_\_\_

Merkitse rasti päiväkodin tilannetta parhaiten kuvaavaan kohtaan asteikolla.

0 = Ei toteudu lainkaan 1 = Toteutuu heikosti 2 = Toteutuu kohtalaisesti 3 = Toteutuu melko hyvin 4 = Toteutuu hyvin

| <b>A. RUOKAKASVATUS OSANA KASVATUSTA JA OPETUSTA</b>   | <b>0</b> | <b>1</b> | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> |
|--|----------|----------|----------|----------|----------|
| 1. Ruokakasvatuksen tavoitteet on kirjattu yksikön vuosisuunnitelmaan, ryhmän varhaiskasvatussuunnitelmaan tai muuhun vastaavaan suunnitelmaan. Ruokakasvatuksen tavoitteet ovat laaja-alaisia/ sisältävät laajoja näkökulmia mm. terveys, kulttuuri, ympäristö, ruoan tuotanto, kestävä kehitys ja media. |          |          |          |          |          |
| 2. Lapset osallistuvat monipuolisesti ruokaan liittyvän toiminnan suunnitteluun ja toteutukseen (esim. aterian osien valmistus, leivonta, avustavat tehtävät, tapahtumat, teemapäivät).  |          |          |          |          |          |
| 3. Yksikön piha-aluetta ja lähiympäristöä hyödynnetään kasvatuksen ja opetuksen tukena (esim. marjaretket, hyötykasvien viljely).  |          |          |          |          |          |
| 4. Kasvatushenkilöstö ja lapset tutustuvat päivittäin yhdessä ruokalistaan. Kuvia käytetään ruokalistan havainnollistamiseen.  |          |          |          |          |          |
| 5. Lapsen ravitsemustarpeet ja ruokakasvatus on huomioitu lapsen varhaiskasvatussuunnitelmassa.  |          |          |          |          |          |
| 6. Ruokiin, niiden alkuperään, ulkonäköön, koostumukseen ja makuominaisuuksiin tutustutaan eri aistien avulla tutkimalla, keskustelemalla sekä tarinoiden ja laulujen avulla.  |          |          |          |          |          |
| <b>B. RUOKAILUN JÄRJESTÄMINEN JA KEHITTÄMINEN</b>  | <b>0</b> | <b>1</b> | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> |
| 1. Ryhmän kasvatushenkilöstö ruokailee yhdessä lasten kanssa, syöden esimerkkinä samaa ruokaa lasten kanssa.   |          |          |          |          |          |
| 2. Ruokailutilanne on rauhallinen ja turvallinen sekä tunnelmaltaan myönteinen ja siihen on varattu riittävästi aikaa.   |          |          |          |          |          |
| 3. Ruokailun käytännöistä on sovittu ja niiden perusteluja mietitty yhdessä lasten, kasvattajien ja ruokapalveluyöntekijöiden kanssa.  |          |          |          |          |          |
| 4. Lasten ja henkilökunnan antama asiakaspalaute huomioidaan ruokailun kehittämisessä.   |          |          |          |          |          |
| 5. Kalusteet ja linjasto tai tarjoiluvaunu ovat mitoitukseltaan lapsille sopivan kokoiset ja malliset.   |          |          |          |          |          |
| 6. Ruokailuympäristö on toimiva, akustiikaltaan sopiva, esteettinen ja ruokailuun innostava.   |          |          |          |          |          |
| <b>C. MONIPUOLINEN JA RIITTÄVÄ ATERIA</b>  | <b>0</b> | <b>1</b> | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> |
| 1. Kaikkia aterian osia (pääruoka, kasvis- ja viljalisäkkeet, leipä, rasva ja juoma) on riittävästi tarjolla lounaalla/päivällisellä.  |          |          |          |          |          |
| 2. Kaikkia aterian osia (täysjyväviljaa, tuoreita kasviksia, hedelmiä tai marjoja, rasvattomia/vähärasvaisia maitotuotteita ja pehmeitä rasvoja) on riittävästi tarjolla aamu-/iltapalalla ja välipalalla.   |          |          |          |          |          |

| <b>C. MONIPUOLINEN JA RIITTÄVÄ ATERIA</b> (jatkuu edelliseltä sivulta)  | <b>0</b> | <b>1</b> | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> |
|---|----------|----------|----------|----------|----------|
| 3. Kaikki aterianosat (pääruoka, kasvis- ja viljalisäkkeet, leipä, rasva ja juoma) ovat lapsille tarjolla samanaikaisesti (aterianosia ei arvoteta/käytetä palkintona).   |          |          |          |          |          |
| 4. Salaatit tarjotaan pääosin yksittäisinä komponentteina.  |          |          |          |          |          |
| 5. Lapsia kannustetaan lautasmallin mukaiseen ruokailuun.   |          |          |          |          |          |
| 6. Lapsia kannustetaan annostelevaan itse ja ottamaan ruokaa nälkensä mukaisesti.   |          |          |          |          |          |
| <b>D. RUOKAKASVATUSTA EDISTÄVÄ YHTEISTYÖ</b>  | <b>0</b> | <b>1</b> | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> |
| 1. Henkilöstön kokouksissa/palavereissa suunnitellaan yksikön ruokakasvatusta.  |          |          |          |          |          |
| 2. Ruokaan ja syömiseen liittyen tehdään yhteistyötä varhaiskasvatuksen erityisopettajan ja/tai neuvolan terveydenhoitajan tai muiden asiantuntijoiden kanssa.  |          |          |          |          |          |
| 3. Ruokapalvelutyöntekijät tekevät yhteistyötä henkilöstön ja lasten kanssa ruokakasvatuksessa (esim. lasten vierailu keittiöön, ruokapalvelutyöntekijän vierailu ruokapiirissä, makuraadit).                           |          |          |          |          |          |
| 4. Henkilökunnan ja huoltajien välisen yhteistyön ilmapiiri on sellainen, että ruokaan ja syömiseen liittyvistä asioista voidaan keskustella avoimesti ja rehellisesti esittäen toiveita ja odotuksia puolin ja toisin. |          |          |          |          |          |
| 5. Vanhempien kanssa on sovittu käytänteistä liittyen yksikön erityistilanteiden tarjoiluihin (esim. syntymäpäivätarjoilut, muut erityispäivät, retkievät).   |          |          |          |          |          |
| 6. Yksikkö tekee ruokakasvatuksessa yhteistyötä paikallisten toimijoiden (esim. sosiaali- ja terveydenhuolto, järjestöt, ruoka-alan yritykset, seurakunta) kanssa.  |          |          |          |          |          |
| <b>E. RUOKAKASVATUKSEN TUKI JA JATKUVUUS</b>  | <b>0</b> | <b>1</b> | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> |
| 1. Henkilöstöllä on resursseja (esim. aikaa, materiaaleja, rahaa) ruokakasvatuksen valmisteluun ja toteuttamiseen.  |          |          |          |          |          |
| 2. Henkilöstö on saanut viimeisen 5 vuoden aikana koulutusta ruokakasvatukseen.   |          |          |          |          |          |
| 3. Yksikössä/ryhmässä on ruokakasvatuksesta vastaava henkilö tai tiimi.   |          |          |          |          |          |
| 4. Yksikön esimies on tietoinen ruokaan ja ruokakasvatukseen liittyvistä kirjauksista kunnan hyvinvointisuunnitelmassa.   |          |          |          |          |          |
| 5. Yksikön esimies tukee henkilöstöä ruokailun ja ruokakasvatuksen kehittämisessä.  |          |          |          |          |          |
| 6. Yksikön tiimit ovat sitoutuneet ruokailun ja ruokakasvatuksen kehittämiseen.   |          |          |          |          |          |

Kokoonnumme seuraavan kerran tarkastelemaan kehittämiskohteiden tilannetta ja tavoitteiden toteutumista \_\_\_\_\_

*Ajankohta tai päivämäärä*