

**Kouluruuan laadun seurannan kriteerit**

271/00.01.03/2020

Kaupunginhallituksen teknisten tukipalvelujen jaosto § 86

**Valmistelija  
Esittelijä**

Kiinteistöpäällikkö Seppo Pihl, puh. 0400 451 424  
Tekninen päällikkö Jonas Nylund, puh. 050 428 3774  
etunimi.sukunimi@parainen.fi

Ruuan laadun seurantaan varten luotavat kriteerit perustuvat aistinvaraiselle arvioinnille. Kriteerien avulla voidaan tehdä kyselyt käyttäjille. Mittaaminen toteutetaan sovittavan aikataulun mukaisesti kuitenkin vuositasolla. Kehitystä seurataan.

Aistinvaraisen arvioinnin mittareiksi asetetaan ruuan ulkonäkö, tuoksu, rakenne, mausteisuus, maku, suuntuntuma, väri, lämpötila, keittiön henkilökunta ja ilmapiiri.

Kriteerit toimivat samalla myös palvelutuottajan kehittämisen työkaluina. Mittaaminen suoritetaan sähköisesti ja asteikoksi asetetaan 1-5.

Tärkeää on, että kriteerejä voidaan kohdistaa oikein. Edeltävässä kyselyssä Nauvon osalla ilmeni kielenkäytön osalla saatujen tulosten perusteella hajanaisuutta ja henkilökunta ei ollut oikea kohderyhmä kritiikille, vaikka saatu palaute antoi niin ymmärtää.

Kriteerien käyttö ja kyselyt aloitetaan koulutuspuolelta ja niiden käyttö laajennetaan varhaiskasvatukseen sekä sosiaaliosaston palveluihin. Erikoisruokavaliot ja ruuan erityispiirteet ovat tärkeässä osassa, kun siirrytään näille asiakasosioille. Kyselyjen suoritus pitää toteuttaa järkevällä tavalla, ellei ruuan syöjä sitä itse pysty ilmaisemaan.

Kriteerien ja mittaamisen tavoite on kokea ruokailukokemus aikaisempaa parempana, kun vastaajat voivat itse siihen vaikuttaa. Kriteerit palvelevat myös palveluntuottajaa ja niiden vertailun avulla kehitetään palvelua.

**Oheismateriaali**

Aistinvarainen arviointi -raportti

**Ehdotus**

Jaosto merkitsee asian tiedoksi.

**Päätös**

Esitys hyväksyttiin.

---