



Ruokailu osana terveyden ja hyvinvoinnin edistämistä ammatillisissa oppilaitoksissa vuonna 2014

Päälöydökset

- Kouluruokailusuositusta noudatetaan ruokailun järjestämisessä 86 prosentissa ammatillisista oppilaitoksista.
- Lähes puolelta ammatillisista oppilaitoksista puuttuu yhteinen käytäntö tai toimintaohje opiskeljaruokailuun osallistumisen seurannasta.
- Opiskelijat pääsevät osallistumaan opiskeljaruokailun toteutukseen, suunnitteluun ja arviointiin jo yli puolessa ammatillisista oppilaitoksista.
- Opiskelijoille työssäoppimajaksoilla maksettavan aterian suuruus oli suurimmassa osassa oppilaitoksia edelleen aivan liian pieni.

JOHDANTO

Opiskeljaruokailu on kiinteä osa koulutuksen järjestäjän palvelukokonaisuutta. Sen laatua ja vaikuttavuutta tulee arvioida säännöllisesti osana koulutuksen kokonaisarviointia. Arviointi edellyttää toiminnan laatutekijöiden sekä laadun kriittisten menestystekijöiden määrittelyä, jotta näitä voidaan käyttää arvioinnin mittareina.

Päätöimissä opinnoissa ammatillisen peruskoulutuksen opiskelijalla on oikeus maksuttomaan ateriaan niinä opiskelupäivinä, joina opetussuunnitelma edellyttää opiskelijan läsnäoloa koulutuksen järjestäjän osoittamassa koulutuspaikassa (Laki ammatillisesta koulutuksesta 680/1998). Sisäoppilaitosmuotoisessa koulutuksessa opiskelijalla on lisäksi oikeus muuhun riittävään päivittäiseen ruokailuun. Koulutuksen järjestäjän tulee järjestää päätöimisiä opintoja harjoittavalle opiskelijalle ruokailu myös silloin, kun hän ammatilliseen perustutkintoon johtavassa koulutuksessa joutuu opetussuunnitelman mukaisesti olemaan oppilaitoksessa tai muussa koulutuksen järjestäjän osoittamassa paikassa myös viikonlopun aikana.

Kouluruokailusuosituksessa (Valtion ravitsemusneuvottelukunta 2008) annetaan suuntaviivoja ruokailun järjestämiseksi ja aterioiden viitteellisiksi energiasisällöiksi eri koulutusasteilla. Paikallisissa toiminnan järjestämisen kuvauksissa tiivistyvät ammatillisen koulutuksen opiskeljaruokailua ohjaavat arvot ja keinot, joilla nämä arvot saavutetaan, sekä ohjauksen ja seurannan välineet.

Tässä julkaisussa tarkastellaan opiskeljaruokailun toteutumista osana terveyden ja hyvinvoinnin edistämistä ammatillisissa oppilaitoksissa. Tulokset kuvaavat tilannetta syksyllä 2014 sekä soveltuvin osin muutosta kahden vuoden takaiseen tilanteeseen verrattuna.

TULOKSET

Ruokailusuositusta noudatetaan hyvin

Ammatillisista oppilaitoksista 86 prosenttia ilmoitti noudattaneensa kouluruokailusuositusta ruokailun järjestämisessä. Noin kahdeksasosassa (13 %) oppilaitoksista ei ollut tiedossa, noudatettiinko suositusta. Kahta vuotta aiemmin vastaavat luvut olivat 82 prosenttia ja 16 prosenttia. (Kuvio 1.)

Kirjoittajat:

Marjaana Manninen

Opetusneuvos, Opetushallitus

Kirsi Wiss

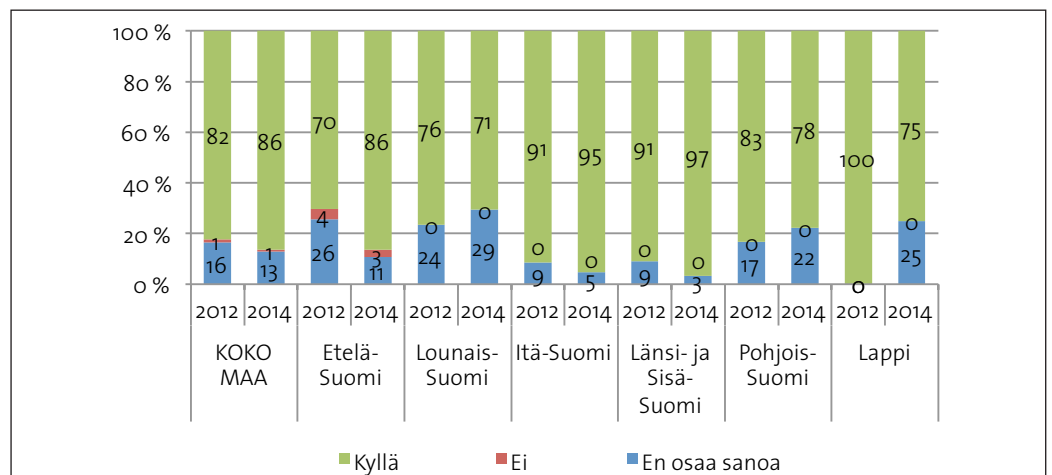
Asiantuntija, THL

Vesa Saaristo

Asiantuntija, THL

Timo Ståhl

Johtava asiantuntija, THL



Kuvio 1.

Kouluruokailusuosituksen noudattaminen vuosina 2012 ja 2014 koko aineistossa ja AVI-alueiden mukaan.

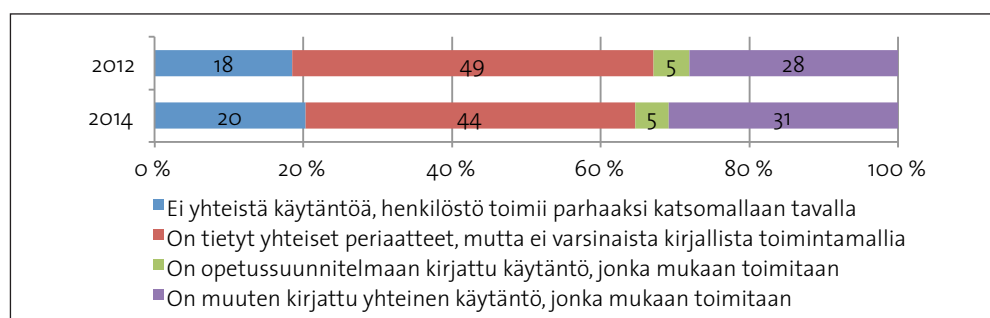


Opiskelijaruokailun järjestelyjen arvioinnin kattavuudessa parannettavaa

Terveydenhuoltolain (1326/2010) mukaan opiskeluympäristön terveellisyys ja turvallisuus sekä opiskeluyhteisön hyvinvointi tulisi tarkastaa kolmen vuoden välein. Ammatillisista oppilaitoksista noin kaksi kolmasosaa (67 %) ilmoitti, että opiskelijaruokailun järjestelyt (tilat, ajoitus jne.) oli arvioitu viimeisimmän tarkastuksen yhteydessä. Näistä 66:ssä (87 % tarkastetuista) ei havaittu puutteita. Noin joka kuudennessa (17 %) oppilaitoksessa ei ollut tietoa, olivatko ruokailujärjestelyt kuuluneet edelliseen arviointiin. Kahta vuotta aiemmin järjestelyt oli tarkastettu hieman yli puolessa (57 %) ja vastaavasti tieto puuttui vajaalta neljännekseltä (23 %) ammatillisista oppilaitoksista.

Opiskelijaruokailun ohjauksessa edelleen parannettavaa

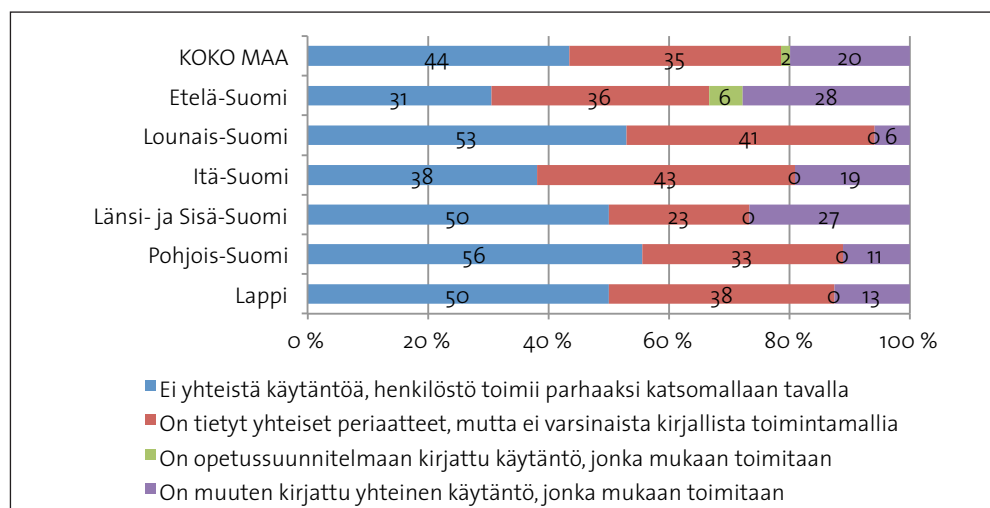
Joka kolmannessa (36 %) ammatillisessa oppilaitoksessa oli joko opetussuunnitelmaan tai muuten kirjattu yhteinen käytäntö opiskelijaruokailun ohjauksesta. Yhteisten kirjallisten käytäntöjen määrä oli hieman kasvanut kahden vuoden seurantajakson aikana. Yhteiset periaatteet ilman kirjallista toimintamallia oli 44 prosentissa ammatillisista oppilaitoksista vuonna 2014. (Kuvio 2.)



Kuvio 2. Opiskelijaruokailun ohjauksen yhteisesti sovitut käytännöt tai toimintaohjeet vuosina 2012 ja 2014.

Yhteinen käytäntö osallistumisen seurannasta ja yhteistyöstä

Yli kahdella viidesosalla (44 %) ei ollut yhteistä käytäntöä tai toimintaohjetta opiskelijaruokailuun osallistumisen seurannasta. Yhteiset, kirjaamattomat periaatteet olivat 35 prosentilla ja kirjattu käytäntö 22 prosentilla ammatillisista oppilaitoksista. (Kuvio 3.)



Kuvio 3. Opiskelijaruokailun osallistumisen seurannan yhteiset käytännöt tai toimintaohje vuonna 2014 koko aineistossa ja AVI-alueiden mukaan.

Näin tutkimus tehtiin

Opetushallitus ja Terveyden ja hyvinvoinnin laitos ovat seuranneet ammattillisten oppilaitosten terveyden ja hyvinvoinnin edistämistä vuodesta 2006 lähtien. Syksyllä 2014 ammattillisten oppilaitosten arjessa tapahtuvaa terveyden ja hyvinvoinnin edistämistä kartoitettiin valtakunnallisella tiedonkeruulla kolmannen kerran.

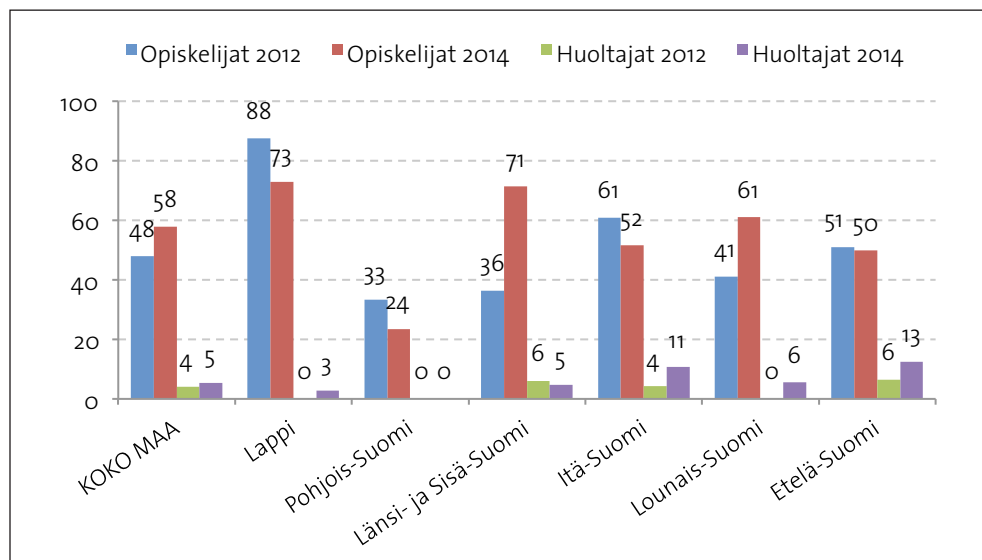
Tässä julkaisussa raportoidaan keskeisimmät tulokset opiskelijaruokailun osalta koko maan tasolla ja AVI-alueittain syksyllä 2014 toteutetusta tiedonkeruusta, johon vastasi 130 (90 %) ammattillista peruskoulutusta antavaa oppilaitosta (Wiss ym. 2015) sekä muutos vuoden 2012 tilanteeseen (Saaristo ym. 2013).

Tiedonkeruiden jakaumataulukot, tiedonkeruulomakkeet sekä tietojensa julkaisemiseen luvan antaneiden 84 oppilaitoksen tiedot ovat tarkasteltavissa TEAviisari-verkkopalvelussa (<http://www.teaviisari.fi>).

Opiskelijaruokailun kustannustiedot saatiin Opetushallituksen opetus- ja kulttuuritoimen rahoitusjärjestelmän raporteista (<http://vos.uta.fi/rap/>). Valtakunnallisen Kouluterveyskyselyn tulokset lounaan syömisestä on julkaistu kunta- ja aluekohtaisesti tilasto- ja indikaattoripankki SOTKANetissä (<http://sotkanet.fi>).

Opiskelijoiden osallistuminen ruokailujärjestelyihin lisääntynyt

Opiskelijat olivat osallistuneet ruokailujärjestelyjen suunnitteluun, toteutukseen tai arviointiin yli puolessa (58 %) ammattillisista oppilaitoksista lukuvuoden 2013–2014 aikana. Osuus oli lisääntynyt kymmenen prosenttiyksikköä kahden vuoden takaisesta (48 %). Eniten opiskelijat osallistuivat järjestelyihin Etelä-Suomessa (73 %) ja vähiten Länsi-Suomessa (24 %). Huoltajat puolestaan olivat osallistuneet lukuvuonna 2013–2014 ruokailujärjestelyjen suunnitteluun, toteuttamiseen tai arviointiin 5 prosentissa ammattillisista oppilaitoksista, kun aiemmin vastaava osuus oli 4 prosenttia. (Kuvio 4.)



Kuvio 4. Opiskelijoiden ja huoltajien mahdollisuudet osallistua opiskelijaruokailun suunnitteluun, toteuttamiseen tai arviointiin lukuvuosina 2011–2012 ja 2013–2014 koko aineistossa ja AVI-alueittain.

Ateriaraha

Lähes kaikki (97 %) oppilaitokset antoivat opiskelijoille työssäoppimisjaksolla ateriarahan. Suurimmassa osassa oppilaitoksia (42 %) ateriarahan määrä oli alle neljä euroa. Kahdeksan euroa tai enemmän maksoi vain viisi (4 %) oppilaitosta. Annettava euromäärä on hieman kasvanut: 4–5,99 euroa ateriarahana antoi nyt 40 prosenttia ja 6–7,99 euroa 11 prosenttia oppilaitoksista (aiemmin 33 % ja 10 %).

Koulutusaloittain tarkasteltuna opiskelijaruokailun kustannukset ja lounaan syöminen olivat yhteydessä toisiinsa – mitä enemmän rahaa käytettiin per opiskelija, sitä yleisempää lounaan syöminen oli. Vuotuiset kustannukset vaihtelivat humanistisen ja kasvatustieteiden 1067 ja luonnonvara- ja ympäristöalan 1027 eurosta luonnontieteiden alan 395 euroon/opiskelija vuonna 2013.

Koulutusaloittain tarkasteltuna opiskelijaruokailun kustannukset ja lounaan syöminen olivat yhteydessä toisiinsa – mitä enemmän rahaa käytettiin per opiskelija, sitä yleisempää lounaan syöminen oli. Vuotuiset kustannukset vaihtelivat humanistisen ja kasvatustieteiden 1067 ja luonnonvara- ja ympäristöalan 1027 eurosta luonnontieteiden alan 395 euroon/opiskelija vuonna 2013.

Keskimäärin ammattillisten oppilaitosten ruokailukustannukset olivat 538 euroa/opiskelija/vuosi. Kouluterveyskyselyn mukaan 69 prosenttia ammattillisten oppilaitosten 1. ja 2. vuoden opiskelijoista söi koululounaan päivittäin vuonna 2013, vaihdellen humanistisen ja kasvatustieteiden 77 prosentista luonnontieteiden alan 55 prosenttiin.

KIRJALLISUUTTA

Kouluterveyskysely.

www.thl.fi/kouluterveyskysely.

Laki ammatillisesta koulutuksesta
630/1998.

Manninen M, Wiss K, Saaristo V & Ståhl T. Kouluruokailu osana terveyden ja hyvinvoinnin edistämistä peruskouluissa 2013. Tutkimuksesta tiiviisti, huhtikuu 2015. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos, Helsinki.

Opetus- ja kulttuuritoimen rahoitusjärjestelmän raportit. vos.uta.fi/rap/
Saaristo V, Wiss K, Pirttiniemi J & Väyrynen P. Terveyden ja hyvinvoinnin edistäminen ammatillisissa oppilaitoksissa 2012. Tutkimuksesta tiiviisti 1, huhtikuu 2013. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos, Helsinki.

TEAvisari. www.teaviisari.fi

Terveydenhuoltolaki 1326/2010.

Tilasto- ja indikaattoripankki SOTKANet.
www.sotkanet.fi

Valtion ravitsemusneuvottelukunta. 2008. Kouluruokailusuositus.

Wiss K, Saaristo V, Hietanen-Peltola M, Peltonen H, Laitinen K & Ståhl T. Terveyden ja hyvinvoinnin edistäminen lukioissa 2014. Tutkimuksesta tiiviisti 14, toukokuu 2015. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos, Helsinki.

Wiss K, Saaristo V, Hietanen-Peltola M, Pirttiniemi J, Rajamäki A & Ståhl T. Terveyden ja hyvinvoinnin edistäminen ammatillisissa oppilaitoksissa 2014. Tutkimuksesta tiiviisti 15, toukokuu 2015. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos, Helsinki.

Terveyden ja hyvinvoinnin laitos

PL 30 (Mannerheimintie 166)

00271 Helsinki

Puhelin: 029 524 6000

ISBN 978-952-302-519-6 (painettu)

ISBN 978-952-302-520-2 (verkko)

ISSN 2323-5179 (verkko)

[http://urn.fi/URN:ISBN:](http://urn.fi/URN:ISBN:978-952-302-520-2)

978-952-302-520-2

www.teaviisari.fi

[http://www.oph.fi/
tietopalvelut/tilastotiedot/
hyvinvoinnin_ja
terveyden_edistaminen](http://www.oph.fi/tietopalvelut/tilastotiedot/hyvinvoinnin_ja_terveyden_edistaminen)

YHTEENVETO JA JOHTOPÄÄTÖKSET

Ruokailutilanne on hyvinvoinnin päivittäinen oppimisympäristö. Ohjauksella on mahdollista vaikuttaa opiskelijan ruokailuun liittyviin tietoihin, taitoihin, asenteisiin ja valintoihin. Opetussuunnitelmaan kuvattuna ohjaustyö sitouttaa oppilaitoksen eri toimijat ja antaa välineitä tavoitteelliseen ja vuorovaikutteiseen hyvinvoinnin edistämiseen. Tulosten mukaan yhteinen käytäntö ruokailun ohjauksesta oli kuvattu aiempaa useammin kirjallisesti (36 % ammatillisista oppilaitoksista), mutta käytäntöjen kirjaaminen opetussuunnitelmaan ei ollut lisääntynyt.

Suurin osa ammatillisista peruskoulutusta antavista oppilaitoksista antaa opiskelijoille työssäoppimisjaksolla ateriarahan. Keskimääräinen euromäärä on kasvanut jonkin verran aikaisempiin selvityksiin verrattuna, mutta raha on kuitenkin useimmiten liian pieni kattamaan oppilaitoksen ulkopuolista ruokailua.

Kaikki opiskelijat eivät syö tarjottua ateriaa lainkaan. Kouluterveyskyselyn mukaan 31 prosenttia ammatillisten oppilaitosten opiskelijoista ei syö koululounasta päivittäin ja 61 prosenttia ei syö kaikkia aterian osia. Lounaan syömisessä ja opiskelijaruokailun kustannuksissa oli suuria koulutusaloittaisia eroja. Humanistisella ja kasvatusalalla lounasta söi päivittäin yli kolme neljäsosaa opiskelijoista ja ruokailukustannukset opiskelijaa kohti olivat yli kaksi kertaa suuremmat kuin luonnontieteellisellä alalla, jolla lounasta söi päivittäin vain hieman yli puolet opiskelijoista.

Ruokailun kustannuksia tarkasteltaessa on huomioitava, ettei tarkempaa tietoa summan jakautumisesta esimerkiksi käytettäviin ruoka-aineisiin, henkilöstökustannuksiin tai logistiikkaan ole saatavilla. Korkeampia kustannuksia selittää osaltaan se, että humanistisella ja kasvatusalalla sisäoppilaitokset ovat yleisiä ja luonnontieteiden alan tietyissä koulutuksissa tarjotaan useampia aterioita päivässä. Kyse ei ole siten yksittäisen aterian kalliista hinnasta. Jatkossa olisikin tarkemmin selvitettävä, mitkä tekijät selittävät eroja koulutusalojen opiskelijoiden lounaan syömisessä.

Kustannusten lisäksi olennaista olisi tarkastella aterian ajoittumista suhteessa opiskelupäivän pituuteen ja sen syömiseen käytettävissä olevaa aikaa. Kouluterveyskyselyyn vuonna 2013 vastanneista ammatillisten oppilaitosten opiskelijoista suurin osa (84 %) oli tyytyväisiä ruokailun keston.

Opiskelijaruokailun järjestelyjen tulisi sisältyä opiskeluympäristön terveellisyden ja turvallisuuden sekä opiskeluyhteisön hyvinvoinnin tarkastukseen. Ammatillisten oppilaitosten viimeisimmässä tarkastuksessa näitä järjestelyitä oli arvioitu aiempaa useammin (67 %, aiemmin 57 % oppilaitoksista).

Ruokailulla on vaikuttavuutta paitsi opiskelijan myös opiskeluyhteisön hyvinvointiin. Ruokailulle asetetut tehtävät ja tavoitteet eivät toteudu, jos opiskelijat eivät osallistu ruokailuun tai syö ateriaa lautasmallin mukaisena kokonaisuutena. Nuoruusvuosina on mahdollista vaikuttaa ruokailutottumuksiin ja siksi on tärkeää seurata ruokailuun osallistumista ja kehittää ruokailutapahtumaa yhteisöllisenä tilanteena. Oppilaitoksessa tarjottu ja nautittu ateria voi toimia mallina ruokavalinnoille myös kotiloissa ja opiskeluajan jälkeisissä elämänvaiheissa.

Tämän julkaisun viite: Manninen M, Wiss K, Saaristo V & Ståhl T. Ruokailu osana terveyden ja hyvinvoinnin edistämistä lukioissa vuonna 2014. Tutkimuksesta tiiviisti 28, syyskuu 2015. Terveyden ja hyvinvoinnin laitos, Helsinki.