

Ateriatuen tarkastukset Vuosiraportti

Laaturyhmä
27.1.2025

Tekijä
Heidi Grandell-Niemi

Sisällysluettelo

1	Johdanto	3
2	Tarkastuksen tavoite	3
3	Tarkastuksen toteutuminen	4
4	Tarkastuksen tulokset	4
5	Toiminnan seuranta.....	5

1 Johdanto

Valtionavustuslain (688/2001) 15 §:n mukaan valtionapuviranomaisen on huolehdittava valtionavustuksen asianmukaisesta ja riittävästä valvonnasta. Saman lain 16 §:ssä ja 17 §:ssä määritellään tarkastusoikeudesta ja tarkastuksen suorittamisesta. Valtionapuviranomaisella on oikeus suorittaa valtionavustuksen maksamisessa ja käytön valvonnassa tarpeellisia valtionavustuksen saajan talouteen ja toimintaan kohdistuvia tarkastuksia.

Valtioneuvoston asetuksessa korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tukemisen perusteista (375/2020, 831/2022) säädetään ateriatuen ja ylimääräisen avustuksen myöntämisperusteista, avustukseen oikeuttavista aterioista ja aterioiden enimmäishinnoista.

Korkeakouluopiskelijoiden ruokailusuosituksessa - Hyvinvointia ja opiskelukykyä ruokailusta määritellään tarkemmin opiskelija-aterioiden sisältö ja annetaan tarkemmat ohjeet ateriatuen toimeenpanoa koskien.

Kela myöntää valtion talousarvioon varattujen määrärahojen puitteissa avustusta korkeakouluopiskelijaravintoloille ja muualla kuin korkeakoulun tiloissa sijaitseville ravintoloille korkeakouluopiskelijoiden opiskelija-aterioiden hintojen alentamiseksi. Ateriatuki maksetaan ravintolanpitäjälle, joka vähentää ateriatuen opiskelijalounaan hinnasta. Ateriatuen määrä on 2,55 euroa ateriala kohden. Korkeakouluopiskelijat ovat oikeutettuja alennukseen aterian hinnasta ruokaileessaan ravintoloissa, jotka ovat ateriatuen piirissä. Alennus koskee sekä ravintolassa syöjiä että mukaan otettuja opiskelija-aterioita. Opiskelija-aterioiden take away -pakkauksista voi tarvittaessa periä erillisen maksun.

Joulukuun 2024 tietojen mukaan Suomessa oli 282 ateriatukioikeuden saanutta ravintolaa ja 90 ravintolanpitäjää.

Kelalla on oikeus tarkastaa ateriatukioikeuden saaneiden ravintoloiden toimintaa haluamallaan tavalla ja ajankohtana. Ravintolanpitäjä on velvollinen antamaan Kelan ateriatuen järjestämistä, laadun valvontaa ja arviointia varten välttämättömät tiedot tarkastajille (Valtionavustuslain 688/2001 16 § ja 17 §). Asiakkuusyksikön laaturyhmä tarkastaa Kelan ateriatukea saavia ravintoloita. Ateriatuen tarkastus on osa vuosittaista laadunhallinnan suunnitelmaa.

2 Tarkastuksen tavoite

Ateriatuen tarkastuksen tavoitteena on varmistaa, että ravintolanpitäjän toiminta on lain, asetuksen ja Kelan sekä valtion ravitsemusneuvottelukunnan laatiman suosituksen mukaista.

Tarkastus kohdennetaan ravintolanpitäjiin, joilla on oikeus ateriatukeen. Ateriatuen tarkastajat laativat vuosisuunnitelman, jossa huomioidaan myös ratkaisukeskuksen opintotukiryhmän ja Eläke-, opinto- ja perhe osaamiskeskuksen opintotukiryhmän ehdotukset tarkastuskohteiksi. Vuosisuunnitelmaa päivitetään vuoden kuluessa ja tarvittaessa otetaan mukaan kohteita, joita pitäisi palautteen mukaan tarkastaa mahdollisimman pian.

3 Tarkastuksen toteutuminen

Vuoden 2024 tavoite oli 36 tarkastusta, mutta niitä pystyttiin toteuttamaan 48. Osa suunnitelluista tarkastuksista siirtyi vuodelle 2025 mm. ravintolan remontin tai vähäisen laskutuksen takia. Joissakin ravintoloissa oikeus ateriatukeen lakkautettiin. Tarkastuksia teki kaksi tarkastajaa. Tarkastuskohteet sijaitsivat eri puolilla Suomea.

4 Tarkastuksen tulokset

Vuonna 2024 tarkastettiin 48 (v. 2023 44) ravintolaa. Havaintoja tehtiin kaiken kaikkiaan 191 kpl (146). Yleisimmin poikkeamia oli 2-5/kpl ravintolaan kohti. Yhdessä tarkastetuista ravintoloista poikkeamia oli 16 kpl, neljässä 8 kpl. Pääsääntöisesti poikkeamat noudattivat samaa trendiä kuin edellisinä vuosina. Vuonna 2024 merkintöjen, ateriovaihtoehtojen, tiedotteiden ja ravintosisältölaskelmien havainnot olivat nousseet vuodesta 2023 (kuvio 1.). Kuudessa ravintolassa ei ollut yhtään poikkeamaa, määrä oli hieman laskenut vuoteen 2023 verrattuna.

Ateriatuen tarkastuksilla havaittiin ravintoloiden toiminnassa merkittävimmät poikkeamat seuraavissa asioissa (kuvio 1.):

Merkinnät: 74 kpl (v. 2023 45 kpl)

- leivässä, leipärasvassa, ruokajuomassa tai salaatinkastikkeessa ei ollut merkintää suosituksen mukaisuudesta,
- ruokalistoissa tai linjastossa ei ollut merkintää suosituksen mukaisista aterioista tai merkinnän tarkoitusta ei ollut selvitetty.
- malliaterian kuva tai kuvaus puuttui

Ateriovaihtoehdot: 44 kpl (34)

- tarjolla ei ollut riittävästi suosituksen mukaisia aterioita,
- tarjolla ei ollut riittävästi suosituksen mukaisia kala-aterioita.
- erikoisannos ei ollut tehty kalliimmista raaka-aineista.

Tiedottaminen: 29 kpl (25)

- ravintolassa ei ollut esillä tiedotetta siitä, että Kela tukee korkeakouluopiskelijoiden ruokailua,
- ravintolassa ei ollut esillä tiedotetta voimassa olevan opiskelijakortin tai Kelan ateriatukikortin esittämisestä,
- aterioiden hinnat eivät olleet nähtävillä.
- opiskelijakorttimallit eivät olleet saatavilla.

Ravintosisältölaskelmat: 25 kpl (24)

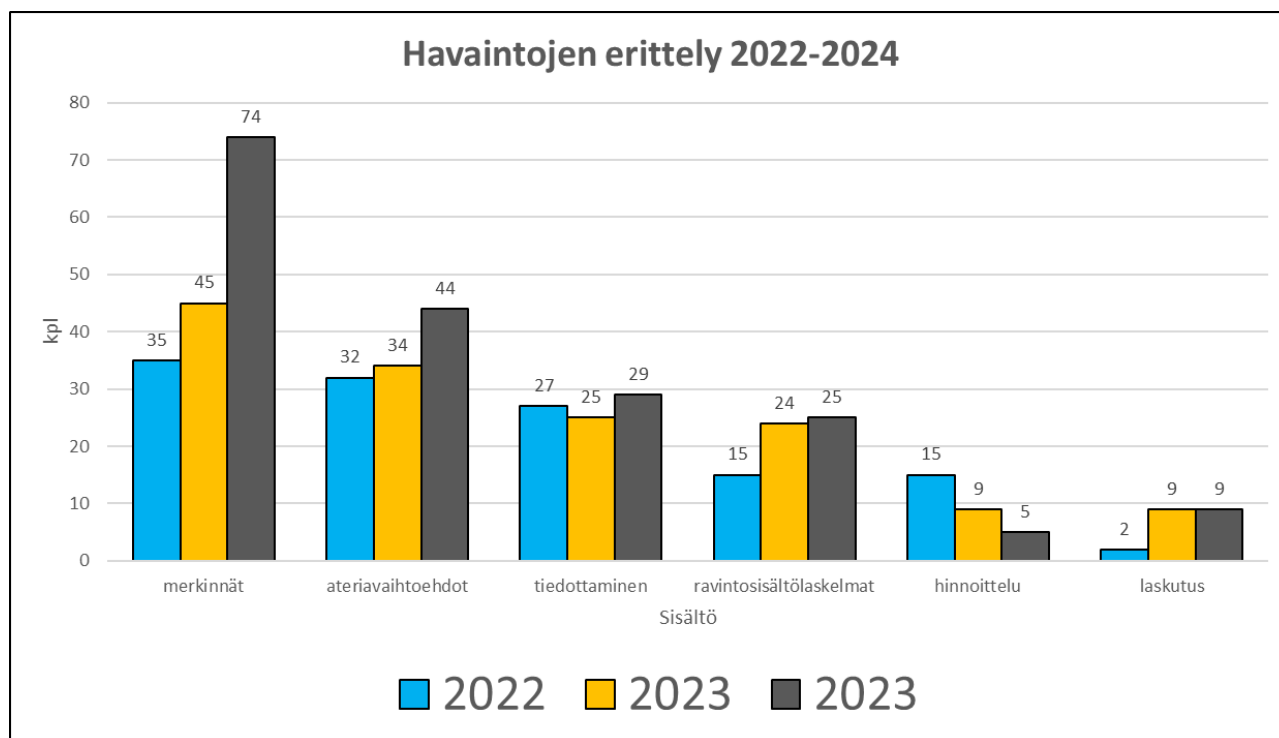
- rasva- ja/tai suolamäärät eivät täyttäneet korkeakouluopiskelijan ruokailusuosituksen ravitsemuskriteereitä.

Hinnoittelu: 5 kpl (9)

- korkeakouluopiskelijan aterian laskennallinen hinta oli korkeampi kuin henkilöstöltä, toisen asteen opiskelijoilta tai yläkoululaisilta peritty hinta.

Laskutus: 9 kpl (9)

- aterialippuja oli laskutettu joko liian vähän tai liian paljon.
- laskutus ei täsmännyt Kelalta veloitettuun määrään



Kuvio 1. Vuosien 2022 - 2024 poikkeamat

5 Toiminnan seuranta

Tarkastetuilta ravintolanpitäjiltä pyydettiin tarkastuksen päätyttyä arviointia tarkastuksen toteutuksesta. Ravintolanpitäjät antoivat tarkastuksista hyvää palautetta, vastausprosentti oli 51 %. Kaikkien palautteiden keskiarvo asteikolla 0-4 oli 3,9. Palautteet liittyivät tarkastusten kohdistumiseen oikeisiin asioihin (4,0), tarkastuskertomusten selkeyteen (4,0) ja tarkastajien toimintatapaan ja ammattitaitoon (3,9). Tarkastusten alkuinformaatio koettiin selkeäksi (3,9) ja tarkastukset koettiin hyödyllisiksi (3,8). Ravintolanpitäjät olivat myös tyytyväisiä tarkastajien ammattitaitoon, tarkastuksen kattavuuteen sekä hyvään ja rakentavaan yhteistyöhön.

Liite Tarkastusprosessi

Jakelu Palvelujohtaja
Asumistuen ja perhe- ja työttömyysetuuksien palveluyksikön johtaja
Opintoetuuksien ratkaisukeskuksen päällikkö
Eläke-, opinto- ja perhe-etuuksien osaamiskeskus, opintotukiryhmän päällikkö
Ratkaisukeskuksen opintotukiryhmä 2, ryhmäpäällikkö
Asiakkuusyksikön päällikkö
Laaturyhmän päällikkö

LIITE

Tarkastusprosessi

Tarkastukset tehdään yksin. Tarkastaja ottaa yhteyttä valittuun ravintolanpitäjään ja sopii tarkastusajankohdan. Tämän jälkeen tarkastaja lähettää ravintolanpitäjälle sähköpostilla ilmoituskirjeen ja kaksi sähköistä kyselylinkkiä. Linkkeihin pyydetään vastaamaan 1-2 viikkoa ennen tarkastusta. Ilmoituskirjeessä kerrotaan tarkastuksen perusteista, ajankohdasta ja pyydetään varaamaan etukäteen tarkastuksessa tarvittavat dokumentit.

Tarkastuskäynnillä tarkastaja toimii konsultatiivisella otteella. Tarkastuksella varmistetaan, että ravintola noudattaa ateriatuen saamiseksi vaadittavia määräyksiä ja suosituksia. Tarkastuksella tarkastetaan seuraavat osa-alueet: ravintolatoiminnan järjestäminen, tuen kohdistuminen oikeisiin kustannuksiin, hinnoittelu, ateriovaihtoehdot, ateriakokonaisuudet, merkinnät, ravintosisältölaskelmat, ateriatukioikeuden valvonta maksettaessa, laskutus, kassajärjestelmä, tiedotus ja asiakaspalaute.

Tarkastuksen lopuksi tarkastaja esittää tarkastuksen havainnoista yhteenvedon. Tarkastaja laatii kahden viikon kuluessa tarkastuksesta tarkastuskertomuksen. Havaittuihin puutteisiin ravintolanpitäjän tulee toimittaa vastine tehdyistä korjauksista. Sen jälkeen, kun tarkastaja hyväksyy ravintolanpitäjän vastineen, tarkastus päätetään päätöskirjeellä. Usein havaitut puutteet kuten merkintöjen puuttuminen korjataan jo tarkastuksen aikana. Mikäli muita puutteita ei ilmennyt, ravintolanpitäjän ei tarvitse erikseen laatia vastinetta, vaan tarkastus päätetään tarkastuskertomuksessa.