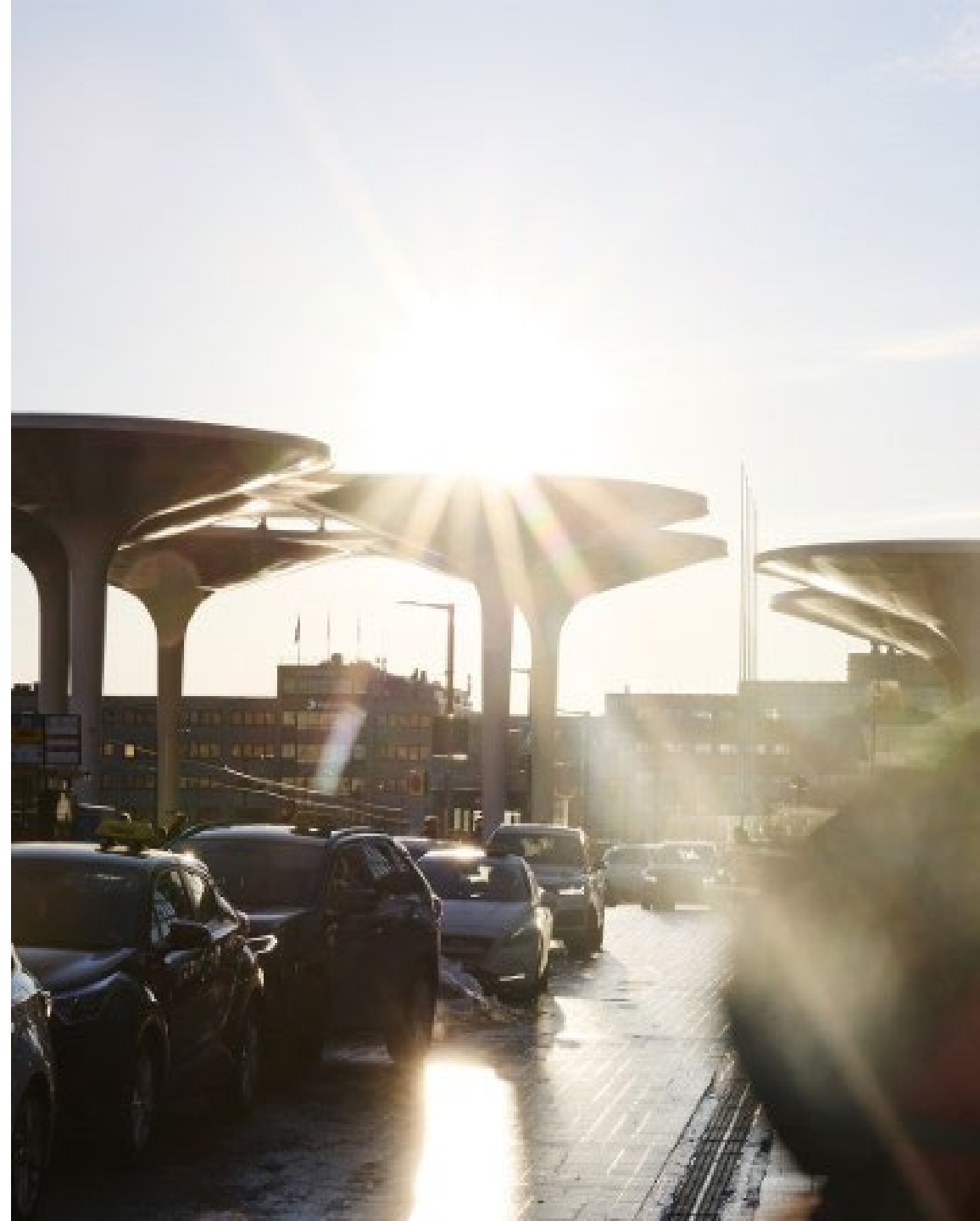


Kela|Fpa[®]
Ateriatuen tarkastuksen
Vuosiraportti 2025

Kela|Fpa[®]

Sisällysluettelo

1. [Tausta ja lainsäädäntö](#)
2. [Tarkastuksen tavoitteet](#)
3. [Tarkastusprosessi](#)
4. [Tarkastuksen osa-alueet](#)
5. [Tarkastushavaintojen luokittelu](#)
6. [Vuoden 2025 tarkastusten ja auditointien yleisimmät havainnot](#)
7. [Jälkiseuranta](#)
8. [Palautetta tarkastustoiminnasta](#)



Tausta ja lainsäädäntö

- 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.
- Valtioneuvoston asetuksessa korkeakouluopiskelijoiden ruokailun tukemisen perusteista (375/2020, 831/2022, OKM/2025/103) 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.

Tausta ja lainsäädäntö

- Kela myöntää valtion talousarvioon varattujen määrärahojen puitteissa avustusta korkeakouluopiskelijaravintoloille ja muualla kuin korkeakoulun tiloissa sijaitseville ravintoloille korkeakouluopiskelijoiden opiskelija-aterioiden hintojen alentamiseksi. Ateriatuen määrä vuonna 2025 oli 2,55€ ateriala kohden
- Joulukuun 2025 tietojen mukaan Suomessa oli 270 ateriatukioikeuden saanutta ravintolaa ja 84 ravintolanpitäjää. Näistä tarkastettiin 47 ravintolaa.
- Ravintoloiden tarkastus on jatkuvaa toimintaa. Uudet ravintolat pyritään tarkastamaan nopeasti ja seuraava tarkastus pyritään tekemään noin 6 vuoden kuluttua. Toimintaa ohjaa tarkastajien laatima vuosisuunnitelma, jossa huomioidaan sisäisten sidosryhmien ehdotukset tarkastuskohteiksi sekä ravintoloiden toimintaan liittyvät palautteet.

Ateriatuen tarkastuksen tavoitteet:

1

Varmistaa, että ravintolanpitäjän toiminta vastaa valtionavustuksen myöntämisen edellytyksiä

2

Varmistaa, että tarjottavien opiskelija-aterioiden määrä sekä sisältö vastaavat korkeakouluopiskelijoiden ruokailusuositusta

3

Varmistaa aterioiden oikea hinnoittelu ja laskutuksen oikeellisuus

4

Ohjaus ja neuvonta sekä Kelan ja ravintolanpitäjien välisen yhteistyön kehittäminen.

Ateriatuen tarkastusprosessi

1

Tarkastaja on yhteydessä kohteeseen, sopii tarkastuspäivän ja lähettää ennakkokyselyt. Tarkastaja tutustuu Kelassa valmiina oleviin materiaaleihin ja käy läpi ennakkokyselyn.

2

Tarkastuskäynti ravintolaan. Käynnin aikana sovitaan aikataulu mahdollisten huomioiden korjaavien toimenpiteiden toteutumisesta.

3

Tarkastaja laatii tarkastuskertomuksen ja mahdollisen vastinepyynnön, kun tarvittavat korjaavat toimenpiteet on tehty tai aikataulutettu. Kertomus vastinepyyntöineen toimitetaan ravintolanpitäjälle.

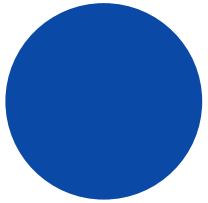
4

Tarkastus päättyy. Jälkiseuranta osaamiskeskuksen toimesta, jos korjaavat toimenpiteet eivät toteudu sovitusti.

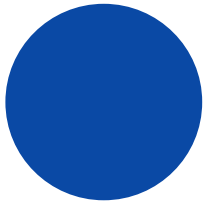
Tarkistettavat osa-alueet

- Ravintolatoiminnan järjestäminen
- Tuen kohdentuminen oikeisiin kustannuksiin
- Hinnoittelu
- Merkinnät
- Tiedottaminen
- Ateriavaihtoehdot, ateriakokonaisuus
- Ravintosisältölaskelmat
- Laskutus, kassajärjestelmä
- Asiakaspalaute

Tarkastushavaintojen luokittelu



Merkittävä poikkeama: lainsäädännön ja ohjeistuksen vaatimukset eivät täyty tai niissä ilmenee huomattavia puutteita

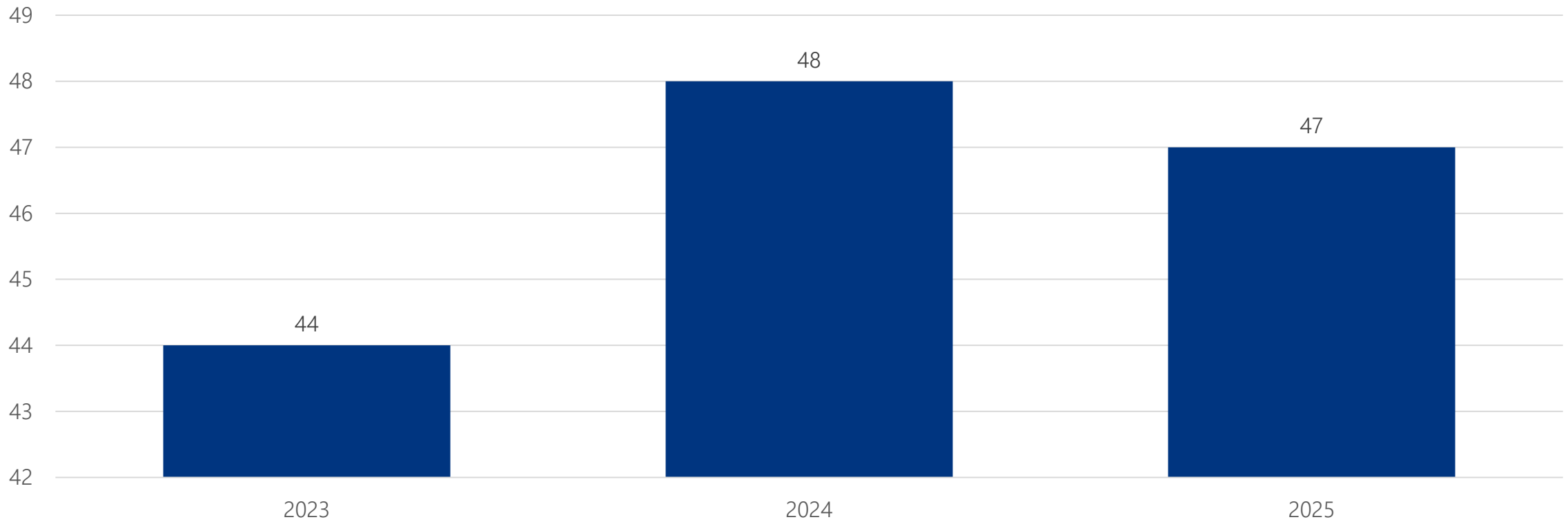


Lievä poikkeama: lainsäädännön ja ohjeistuksen vaatimukset täyttyvät osittain tai kyseessä on yksittäinen vähäisempi poikkeama

Ateriatuen tarkastukset 2025 ja niiden yleisimmät havainnot

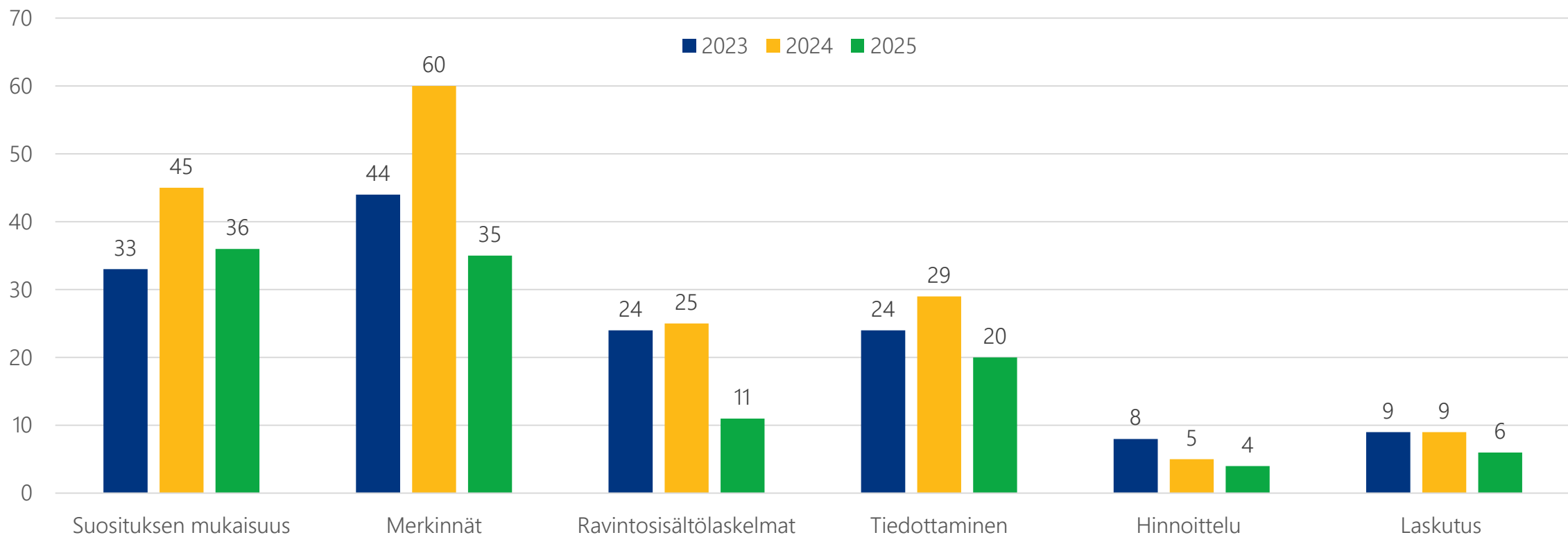
Tehtyjen tarkastusten määrät 2023-2025

Tarkastetut ravintolat



Yleisimmin toistuvat havainnot 2023-2025

Seitsemässä (7) ravintolassa ei tullut havaintoja lainkaan.



Merkittävät poikkeamat

Yhteensä 17 merkittävää poikkeamaa (2024: 12 kpl, 2023: 17 kpl)

- Laskutus (6 kpl)
- Suosituksen mukaisuus (4 kpl)
- Hinnoittelu (3 kpl)
- Ravintosisältölaskelmat (1 kpl)
- Ruokalista ja merkinnät (1 kpl)
- Ravintolatoiminta (1 kpl)

Yleisimmät merkittävät poikkeamat:

Merkittävät poikkeamat	Määrä
Kassaraportti ei vastannut Kelalta veloitettua määrää	6
Henkilökunnan / ulkopuolisten hinta oli liian alhainen	3
Suosituksen mukaisia aterioita oli liian vähän (sis. kala-ateriat)	2
Muut aterian osat eivät olleet suosituksen mukaisia	2
Vakioruokaohjeet ja ravintosisältölaskelmat olivat puutteelliset	2
Ruokalistojen kierto oli alle 4 viikkoa	1
Ravintola myi alkoholia tuetun aterian aikana	1

Lievät poikkeamat

Yhteensä 114 lievää poikkeamaa (2024: 178 kpl, 2023: 129 kpl)

- Suosituksen mukaisuus (35 kpl)
- Merkinnät (34 kpl)
- Tiedottaminen (20 kpl)
- Ravintosisältölaskelmat (10 kpl)

Yleisimmät lievät poikkeamat:

Lievät poikkeamat	Määrä
Merkinnät puuttuivat	34
Suosituksen mukaisia aterioita oli liian vähän (sis. kala-ateriat)	29
Ravintosisältölaskelmat eivät vastanneet suosituksen kriteerejä	9
Tiedote opiskelijakortin esittämisestä puuttui	9
Tiedote ateriatuesta ja sen määrästä puuttui	6
Kuva malliateriasta puuttui	5



Jälkiseuranta

- Ravintola siirtyy jälkiseurantaan osaamiskeskuksen asiantuntijoille, mikäli tarkastuskäynnillä sovittuja korjaavia toimenpiteitä ei tehdä sovituksessa aikataulussa.

Tarkastuspalaute

- Tarkastuskohteille lähetettiin tarkastuksen jälkeen palautekysely, jonka vastaus% oli 56.
- Vastausten keskiarvo oli 3,9 asteikolla 1-4.
- Avoimissa vastauksissa tarkastuksia pidettiin selkeinä, johdonmukaisina ja ne kohdistuivat oikeisiin asioihin. Tarkastajien toiminta näyttäytyi rakentavana ja asiallisena.



Kiitos

Asiakkuusyksikkö, Laaturyhmä

Kela|Fpa[®]