

**Vastuunjakotaulukko, ateriapalvelut**

Aihe	Sisältö	Tilaaaja	Voimia Oy
Ravitsemus	Voimian ruokavaliokäsikirjan käyttö ja kehittäminen osana hyvän ravitsemuksen turvaamista	x	x
	Ravitsemushoidon ohjeistus osana hoitotyötä, ravitsemushoidon toteutuminen (mm.tilaaminen, täydentäminen, ruokavaliotiedot )	x	
	Voimian ruokavaliokäsikirjan ohjeet koskien ruokavalioiden toteuttamista (valmistus, tilausohjeet)		x
Tilat	Voimian vuokraamien keittiötilojen pääoma-/ylläpitovuokrakustannus, puhtaanapito ja tarvittavat käyttöluvat, sisältäen sähkö, vesi		x
	Lounasravintolan ja lähitorien ravintolan ruokasalien Pääoma-/ylläpitovuokrakustannus, puhtaanapito,yms. sisältäen sähkö, vesi	x	
	Tilaaajan osastokeittiöiden tarvittavat käyttöluvat, ilmoitus elintarviketoiminnasta kunnan elintarvekevalvonnalle, viranomaistarkastukset kun Pirha toimijana	x	
	Tilaaajan osastokeittiöiden tarvittavat käyttöluvat, ilmoitus elintarviketoiminnasta kunnan elintarvekevalvonnalle, viranomaistarkastukset kun Voimia toimijana		x
	Lounasravintoloiden ja lähitorien tarjoilulinjastot		x
	Lähitoriravintoloiden ruokasalin kalusteet	x	
	Tarkoituksenmukaiset ja riittävät henkilöstön sosiaalitilat . Määritetään kohdekohtaisesti kiinteistössä	x	
Omavalvonta	Omavalvonta osastokeittiössä ja noudettaessa ateriat keittiöltä, Pirha toimijana	x	
	Omavalvonta osastokeittiössä, Voimia toimijana		x
	Voimian järjestämän kujanajan aikainen omavalvonta		x
Kuljetus	Voimian järjestämät ruokakuljetukset ja niissä tarvittava välineistö ja palvelu		x
Astiat ja vaunut	Ruuan valmistuksessa tarvittavien astioiden ja välineiden hankinta, huolto, uusiminen ja täydentäminen.		x
	Ruokailuastioiden ja -välineiden hankinta, uusiminen ja täydentäminen ravintolassa sekä keskitetyssä ruoanjaossa (lautaset ja kannet)		x

## Vastuunjakotaulukko, ateriapalvelut

Aihe	Sisältö	Tilaaaja	Voimia Oy
	Ruokailuastioiden ja -välineiden hankinta, uusiminen ja täydentäminen osastoilla. Osastokeittiöiden koneet laitteet ja välineet.	X	
	Hajautetun ruoanjaon osastoilla olevat aterioiden kuumennusvaunut		X
Turvallisuus	Toimipaikan keittiön toimintaa koskevat turvallisuusasiat Voimian turvallisuussuunnitelman liite		X
	Ateriapalvelussa käytettävien aineiden käyttöturvallisuustiedotteet ja kemikaaliluettelo		X
	Kiinteistön pelastussuunnitelman laadinta ja perehdyttäminen palveluntuottajalle, turvallisuuteen liittyvistä asioista tiedottaminen ja harjoitukset	X	
Kulkuluvat ja avaimet, kiinteistön hälytysjärjestelmät	Kuljetusten toimittamiseksi tarvittavien kulkulupien ja avainten hankinta. Hälytysjärjestelmien käytönopastus ja tarvittavien tunnusten järjestäminen palveluntuottajalle.	X	
Tilaaaja-asiakkaan henkilöstön perehdytys ja koulutus	Ateriapalvelun sisältö ja järjestelmien perehdytysvastuu; palvelun käynnistysvaihe sekä uusia toiminnallisuuksia käyttöönotettaessa.		X
	Ateriapalvelun sisältö ja järjestelmien perehdytysvastuu; toiminnan aikana	X	



