

Lp lasteaia juhtkond
Lp toitlustaja

LASTEAIATOIT 2023-2024 õppeaastal ja võrdlus eelmise ringkäiguga

Edendades laste tervist, on oluline osutada tähelepanu toitlustusele ja hügieenile. Lasteaiatoit on lapse jaoks väga tähtis, sest lasteaia vanemad veedavad väike inimene oma päevast suure osa ja 85% päevasest toiduvajadusest jääb lasteaia katta.

Lasteaiatoitu arendamiseks on Rapla maakonna tervisedenduse tegevuskava raames Raplamaal läbi viidud külaskäigud lasteaedades.

Kestvus: 2024 aprill - mai

Töörühm: Anne Kersna, Kehtna Kutsehariduskeskus, toitlustusvaldkonna juht
Ellen Villig, Terviseamet, Raplamaa esindus, inspektor
Anabell Kinkar, Raplamaa Omavalitsuste Liit, haridusasutuste tervisedenduse spetsialist
Ülle Laasner, Raplamaa Omavalitsuste Liit, turvalisuse ja rahvatervise spetsialist

Suur aitäh, et lubasite meil oma asutust külastada ja võtsite meid soojalt vastu!

Kokkuvõte:

Komisjon pööras tähelepanu kogu toitlustussüsteemile - köögis töötamise ergonoomika (kokkade tervise hoidmine), kokaameti väärtustamine, menüüd (ülesehitus, tasakaalus olemine, presenteerimine, lahtikirjutus), hügieen, toidukultuur, toitude transport jms.

Märjamaa vallas saavad lasteaialapsed hästi süüa ja tingimused on olemas, et kokad saaksid endast parima anda. Toidud on maitsvad ja menüüd head. Oleme teinud mõned ettepanekud, et olukorda veel efektiivsemaks muuta. Toiduraha on võrreldes 8 aasta tagusega suurenenud teie asutuses ca 15-40 senti võrra päeva kohta. Koondame toredad menüüd üle maakonna ja jagame neid augustis hea praktika eesmärgil inspiratsiooni saamiseks.

Peamised teemad, mis sel aastal silma jäid üldiselt, on:

- ergonoomika köögis (õiged kõrgused, vahendid seal, kus neid vaja)
- söömiskultuur (leivakultuur, õiged riistad, portsjoneerimine)
- toitude transport (GNide soetamine, käru kasutamine, korvid jms)

Uued väljakutsed maakonna tasandil:

- kokkade võrgustamine
- heade praktikate jagamine (menüüd)
- menüükoostamise süsteemi arendamine

Lasteaiakokkadele toimub 2024.a. sügisel koolivaheajal Kehtna Kutsehariduskeskuses koolitus. Anname sellest varakult teada.

**GN – gastronoomiline nõu, mis võib olla eri mõttudes ja erinevatest materjalidest, on rakendatav ahjude (toidu valmistamise mõttes), külmkappides (ladustamise mõttes), kastides (transpordi mõttes), on praktilised ja kerged.*

Varbola lasteaed Muumi

	2016-2017 õppeaasta, külastati 16.09.2016	2023-2024 õppeaasta, külastati 15.04.2024
Laste arv	25	34 lasteaialast ja 9 koolilast
Söögiraha	1.60 €, PRIA piim ja puuvili	Kuni 2 € (keskmine 1,75 €), PRIA piim ja puuvili
Menüü sobivus	<p>Menüü on hästi lahti kirjutatud (põhitooraine põhiselt, välja toodud maitset nt hiinakapsa-herne-maisisalat, kartuli-nuudli-kanalihasupp, piimakissell jõhvikamoosiga jne). Köögivilju ja puuvilju saavad lapsed rohkelt.</p> <p>Tähelepanu tuleb pöörata Menüü koostamise põhimõttele, et nt lõunaks ei pakutaks vedelat pearooga ja vedelat magustoitu (nt seljanka ning piimakissell, tuunikala-köögiviljasupp –magus supp aprikoosidest). Hommikusööke võiks vaheldusrikkamaks teha tuua siia ka nt munarooga, kohupiima vms. Õhtuooted on kohati väga kesised (võisepik juustuga), porgandipirukas oli nt ostetud, mitte iseküpsetatud, reedel oli külaskäigunädalal ooteks aga teraviljarõngad piimaga! Sellised krõbinad ei tohiks küll lasteaiamenüüs olla! Kokk ütles, et tal ei mahu söögi tegemine, eriti õhtune ööde, tööaja sisse. Kokk on köögis üksinda. Sel juhul tuleks vaadata, kuidas aega nii planeerida, et kokal oleks oma põhitööks piisavalt aega. Tuli jutuks, et majandusjuhatajale võiks mõned ülesanded delegeerida nagu nt tooraine tellimine jm paberimajandus.</p> <p>Mõned toidunimetused parandada (nt arooniakissell, mitte arooniamahlakissell).</p> <p>Erilisvajadusega lapsi ei ole.</p>	<p>Menüü väga kaunis (kõige kaunim maakonnas) ja väga hästi lahti kirjutatud. Köögi- ja puuvilju saavad lapsed väga rohkelt. On ka taimetoidupäevi. Hommikusöögid on vaheldusrikkad. Õhtuooted väga toitvad. Menüü hästi üles ehitatud..</p> <p>Leivavalikut võiks suurendada või erinevatel päevadel vahelduvalt pakkuda (lisaks mustale leivale pakkuda ka seemneleiba). Tuunikala konservist tehtud toidud jäid silma, ei anna maitset ega värvi. Kui on kord nädalas näiteks hommikusöögiks kamapallid, on see täiesti OK. Pudrusse võib seemneid lisada.</p>

Köögiseadmed. Töövahendid	Soovitame tuua kuivaine lao kööki- vähem koristada ja vähem liigset ruumide vahel jooksmist.	Koristusvahendid riputada nagi otsa, et need ei oleks põrandal märjana. Köögist olid tarbetud vanad asjad välja viidud.
Kokkade riietus	Korras	Ei näinud. Kooli visiidilt tulenevalt 2023 – korras.
Hügieen.	Üldkoristajad aitavad nõusid pesta köögis.	Köök oli puhas ja korras.
Täiendkoolitus.	Vajalik menüükoolitus.	Direktor on valmis kokka koolitustele transportima, aga kokk ei ole soovinud osaleda.
Toitude transport rühmadesse.	Koolieelikud söövad hommikul ja õhtul rühmas, aga lõunat söövad söögisaalis koos koolilastega. Rühma viiakse toit kandikuga.	Lapsed söövad rühmades. Toit viiakse rühmadesse Rühmas kööginurgas riulid vabaks teha, mikrolaineahi riulile, „Laisad-Lisud“ (nõudepesuretid) likvideerida, sest olemas uued nõudepesumasinad. Ühes rühmas projektiõpe – lapsed võtavad ise nõud, valivad toidu, katavad laua, sorteerivad nõud jms. Teises rühmas korrapidaja laps katab laua, lapsed ise tõstavad omale ette, ka 2-aastased, korrapidaja tutvustab menüüd, loetakse söögiluuletus, korrapidaja koristab hiljem. Mõlemad variandid väga toredad ja võiksid olla teistele hea praktika näiteks. Toidu viisid rühmadesse kasvataja assistendid.
Sööginõud, riistad, klaasid, salvrätid.	Korras.	Korras. Kooli söögisaal oli väga kenasti korda tehtud.
Ettepanekud toitlustuse parendamiseks	Rühmades nõudepesumasinaid ei ole ja ei tunta ka vajadust. Ettepanek aidata kokka muudes tegemistes, et temal oleks aega süüa teha.	Soovitame leivakultuuri arendamiseks leivakorvikesed muretseda.