



Norway
grants



**Tervise
Arengu
Instituut**

MAITSEV, POPULAARNE JA MITMEKESINE KOOLITOIT – KAS VÕIMALIK ?

Agne Kivisaar
Vaimse tervise edendamise osakond



Koolitoit on mitmekesine,
tasakaalustatud, maitsev ja
õpilaste seas populaarne.



RAPLAMAA HEA PRAKTIKA + Tervise Arengu Instituudi teadmised

IDEE AUTORID:

Ülle Laasner (Raplamaa tervisedendaja)

Anne Kersna (Kehtna Kutsehariduskeskus)



MIKS?

- ✓ tõsta koolitoidu kvaliteeti;
- ✓ kasutada kvaliteetset (kohalikku) toorainet;
- ✓ parandada toitlustamise keskkonda koolis;
- ✓ parandada toiduvalmistamise tingimusi;
- ✓ väärtustada koolikoka ametikohta;
- ✓ koolitoidule positiivne kuvand;



Kooli kasutegurid:

- Tagasiside kooli toitlustamise kohta;
- Ülevaade probleemidest, puudustest;
- Võimalus saada lisaressursse;
- Koolikokkade võimestamine, tunnustamine;
- Koolitoit maitsevamaks;
- Koolitoit populaarseks;
- ??

KUIDAS ?

OSA 2. TOITLUSTAMISE PÕHIMÕTTED		
Nr	Hindamisküsimus	Hinnatava aspekti sisu täpsustus
TOITLUSTAMISE PÕHIMÕTTED		
2.1	Kas koolitoit toetab õpilasi kogu päeva kestel?	Analüüsida koolilõuna söögivahetundide kellaegu ja kestvust ning nende paiknemist tunniplaanis. Millised on söömisvõimalused lisaks koolilõunale. Lõuna pakkumine peaks jääma vahemikku 10.30 kuni 14.30, kestus vähemalt 20 min (ideaalis vähemalt 30 min). Lõunat ei tohiks pakkuda vahetult enne või pärast kehalise kasvatus tundi.
2.2	Kas on sõlmitud <u>menüü</u> koostamisega seotud <u>kokkulepped</u> ?	Nt määratletud on supipäevad, teatud toitude/toiduainete pakkumise sagedused, salatilaud, lisandid, jookide pakkumine, leivatoodete olemasolu ja valik, koolikava (PRIA) toodete pakkumise põhimõtted, toitlustamine spordipäevadel, väljasõitudel jmt.

OSA 4. MENÜÜ KOOSTAMINE		
	Hindamisküsimus	Hinnatava aspekti sisu täpsustus
4.1	Kas menüü koostamine toimub vajadusi ja toitumise nõudmisi arvestades?	Vaadata, kas menüü koostatakse vähemalt kaheks nädalaks ette, kes koostab ja millest lähtuvalt (kehtiv määrus, hankega määratud vm), millistele nõudmistele menüü vastab ja mis on selle koostamise alused (nt supipäevade sagedus), milliste vanusrühmadega arvestatakse. Millise programmi abil menüüd planeeritakse. Esitada menüüd eelistatult läbi NutriData programmi. Kui see võimalus puudub, siis elektrooniliselt või paber kandjal.



MIDA TEGEMA PEAB ?

Maakonna tervisedendaja kutsub kokku töörühma (maakonna tervisedendaja, Terviseameti kohaliku piirkonna esindaja, toitlustusvaldkonna ekspert, KOV esindaja, maakonna haridusspetsialist, jm).



MIDA PEAB KOOL TEGEMA ?

Koolid annavad osalemisest teada ja moodustavad hindamiskomisjoni (kooli juht, kokk (menüü koostaja), õpilaste esindaja(d), inimeseõpetuse õpetaja, käsitööõpetaja, kooliõde, lastevanemate esindaja jt).



Koolid täidavad eneseanalüüsi vormi
ja saadavad töörühmale



MIDA HINNATAKSE ?

- ✓ Toitlustamise planeerimine ja põhimõtted
- ✓ Toitude valmistamise tingimused (köögi planeering, ergonomika, köögiseadmed, personal, jne)
- ✓ Menüü koostamine ja sisaldus
- ✓ Toidu serveerimine

Töörühm külastab koole ning toimuvad vestlused



Töörühm saadab koolidele tagasisideraporti



➤ Tunnustamine

Parim koolitoit Türi vallas 2024

➤ Koolid jagavad oma muljeid

➤ Teiste osalejate motiveerimine



Kokkuvõtte esitamine koolide toitlustamise hetkeolukorrast KOVile



Kokkadele koolitus (nt NutriData toitumisprogramm – TAI viib läbi)



HINDAMINE

➤ Protsessi hindamine

Koolid

Töörühm

➤ Mõju-uuring (kui kool osaleb teist korda)

TUNNUSTATUD KOOLITOIT PÕLVAMAAL 2022

Fr. Tuglase nimeline
AHJA KOOL



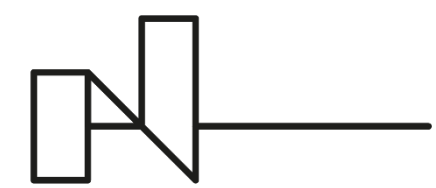
TUNNUSTATUD KOOLITOIT LÄÄNE-VIRUMAAL 2022

Uhtna Põhikool



KEVAD 2024

- Koolitoidu hindamine Põlvamaal
- Tüiril
- Raplamaal



Norway
grants

AITÄH!