****

**I osa: Taustaolukorra ülevaade**

SA Eesti Maaülikooli mahekeskus

tellija: Võrumaa Arenduskeskus



2022

**SISUKORD**

[**ANDMETE KOGUMINE** 3](#_Toc109961804)

[**VÕRU MAAKONNA HARIDUSASUTUSED** 5](#_Toc109961805)

[**TOITLUSTUSE KORRALDUS** 5](#_Toc109961806)

[**TOIDU TELLIMINE JA MENÜÜ KOOSTAMINE** 6](#_Toc109961807)

[**MAHETOORAINE KASUTUS** 6](#_Toc109961808)

[**PEAMISED TOIDUAINETE TARNIJAD** 7](#_Toc109961809)

[**KASUTATUD MAHETOORAINE** 7](#_Toc109961810)

[**Köökide tehniline varustatus ja hoiustamistingimused** 8](#_Toc109961811)

[**TOIDUJÄÄTMED** 8](#_Toc109961812)

[**TOETAVAD TEGEVUSED HARIDUSASUTUSTES** 9](#_Toc109961813)

[**TEADLIKKUS/TEAVITUS** 9](#_Toc109961814)

[**mahetoidu kajastamine arengukavades** 10](#_Toc109961815)

[**ETTEPANEKUD MAHETOORAINE KASUTUSELEVÕTUKS** 11](#_Toc109961816)

[ANTSLA VALD 13](#_Toc109961817)

[SETOMAA VALD 17](#_Toc109961818)

[RÕUGE VALD 23](#_Toc109961819)

[VÕRU VALD 30](#_Toc109961820)

[VÕRU LINN 40](#_Toc109961821)

[**Lisa 1. Toitlustuse korralduse küsimustik haridusasutusele** 48](#_Toc109961822)

[**Lisa 2. Tooraine kasutuse kaardistamise Exceli tabel** 49](#_Toc109961823)

**ANDMETE KOGUMINE**

Võru maakonna omavalitsused, SA Võrumaa Arenduskeskus ja MTÜ Setomaa Liit sõlmisid 18. septembril 2020 kokkuleppe kohaliku, tervisliku ning maheda toidu suuremaks kasutamiseks avaliku sektori rahastatavas toitlustuses, mis aitab saavutada Võru maakonna arengustrateegia 2035+ püstitatud eesmärke.

Kokkuleppe kohaselt on eesmärgiks saavutada 2024. aastaks omavalitsuste haridusasutustes mahetooraine kasutamine pakutavas toidus vähemalt 20 protsendi ulatuses.

Käesoleva uuringu eesmärgiks on saada ülevaade Võru maakonna haridusasutuste toitlustuse korraldusest, tooraine (sh mahetooraine kasutusest) tarnest ja kasutamise kogustest.

Haridusasutuste käest küsiti (lisa 1): keskmine sööjate arv kuus, toidupäeva maksumus, hangete olemasolu (toitlustushange, toiduainete hange või oma köök), tooraine koorimisvõimalused, köögi personal ja inventar, hoiustamisvõimalused (sh pakendite suurus ja sügavkülma võimalused), tooraine tellimine, peamised tarnijad (sh mahetooted), menüüde koostamine, laoprogrammide kasutus, toidu serveerimine, mahetoidu käsitlemine õppeprotsessis, aedade/peenrakastide olemasolu, toidujäätmete teke.

**Haridusasutuste kohta koguti infot nende arengukavadest, toitlustuse korralduse ja kasutatud tooraine koguste kohta saadi info küsitluse ja ümarlaudade kaudu.**

**Haridusasutuste arengukavade analüüsi** osas vaadati läbi kõikide lasteaedade ja koolide arengukavad: kas ja kuidas on käsitletud mahetoidu teema, kuidas üldiselt toidu teema.

**Toitlustuse korralduse küsitluse** puhul sõlmiti eelkokkulepped kõikide asutustega telefoni teel. Küsimused (lisa 1) saadeti e-maili teel, vastuseid täpsustati vajadusel telefoni teel.

Toitlustuse korralduse küsimustikule vastasid:

* Antsla vallast Antsla Gümnaasium, Kuldre kool ja lasteaed Sipsik, Lusti lasteaed, Urvaste kool
* Rõuge vallast Haanja kool, Mõniste kool ja lasteaed, Rõuge põhikool, Rõuge lasteaed, Varstu kool ja lasteaed Sipelgas, Leiutajate külakool
* Setomaa vallast Värska Gümnaasium, Meremäe kool ja lasteaed, Mikitamäe kool ja lasteaia rühmad Obinitsas ja Meremäel, Värska lasteaed
* Võru vallast Parksepa keskkool, Vastseliina gümnaasium, Kääpa põhikool, Osula põhikool, Puiga põhikool, Orava põhikool, Lasva Pargihaldja lasteaed, Parksepa lasteaed, Puiga Siilikese lasteaed, Sõmerpalu Lepatriinu lasteaed, Vastseliina lasteaed, Väimela Rukkilille lasteaed
* Võru linnast: Võru Okasroosikese lasteaed, Võru Punamütsikese lasteaed, Võru Päkapiku lasteaed, Võru Sõlekese lasteaed, Võru gümnaasium, Võru Järve kool, Võru Kesklinna kool, Võru Kreutzwaldi kool

**Tooraine koguste kaardistamiseks** küsiti perioodil september-detsember 2021 kasutatud toorainete nimekirja (etteantud toorainete nimekirja alusel, mida sai vajadusel täiendada, vt lisa 2). Asutused, kellel on kasutusel ANC laoprogramm, said saata ka programmi väljavõtte antud perioodi kohta.

Tooraine kasutuse kohta saadi andmed järgmistest haridusasutustest:

* Antsla vald: Antsla Gümnaasium, Kuldre kool ja lasteaed Sipsik, Lusti lasteaed
* Rõuge vald: Haanja kool, Mõniste kool ja lasteaed, Rõuge põhikool, Varstu kool ja lasteaed Sipelgas
* Setomaa vald: Värska Gümnaasium, Mikitamäe kool ja lasteaia rühmad Obinitsas ja Meremäel, Värska lasteaed
* Võru vald: Parksepa keskkool, Vastseliina gümnaasium, Kääpa põhikool, Osula põhikool, Puiga põhikool, Orava põhikool, Lasva Pargihaldja lasteaed, Parksepa lasteaed, Puiga Siilikese lasteaed, Sõmerpalu Lepatriinu lasteaed, Vastseliina lasteaed, Väimela Rukkilille lasteaed
* Võru linn: Võru Okasroosikese lasteaed, Võru Punamütsikese lasteaed, Võru Päkapiku lasteaed, Võru Sõlekese lasteaed, Võru Järve kool, Võru Kesklinna kool, Võru Kreutzwaldi kool

Tooraine koguseid ei saadud erinevatel põhjustel (nt personali vahetumine, laoarvestusprogrammi vahetumine) viielt asutuselt.

Lisaks haridusasutustele koguti andmeid ka kohalikest omavalitsustest. Selleks viidi kõigi omavalitsuste esindajatega läbi arutelud selgitamaks välja hetkeolukorda, kitsaskohti ja võimalusi mahetooraine kasutuselevõtuks.

**Arutelud KOV-iga** toimusid:

* Antsla vald: 11.03.22 (veeb)
* Rõuge vald: 28.03.22 (kontaktne)
* Võru linn: 18.03.22 (veeb)
* Võru vald: 18.03.22 (veeb)
* Setomaa vald: 22.03.22 (veeb)

Pärast kohtumisi kohalike omavalitsusega toimusid kõikides omavalitsustes ka ühised kohtumised haridusasutuste esindajatega, et üheskoos arutada hetkeolukorra, kitsaskohtade ja võimaluste üle ning kitsaskohtadele lahendusi leida.

**Arutelud KOV + haridusasutused** (märts-aprill 2022), *kontaktsed (6 tk)*

* Antsla vald: 22.03, 9 inimest
* Rõuge vald: 28.03, 11 inimest
* Võru linn: 30.03, 11 inimest
* Setomaa vald: 13.04, 12 inimest
* Võru vald: 14.04, 10 inimest (koolid) ja 18.04, 10 inimest (lasteaiad)

3. mail 2022 toimus haridusasutuste uuringu tulemuste tutvustus, kus osales 36 inimest. Selle ürituse raames koguti osalejatelt ka sisendit tegevuskava jaoks grupitöö käigus järgmistele küsimustele vastates:

* Milliseid tegevusi tuleks teha, et jõuda 2024. aastaks kõigis haridusasutustes vähemalt 20%-lise mahetooraine koguseni?
* Kes peaks igat välja pakutud tegevust eest vedama/ellu viima/vastutama?
* Tegevuste ajakava/prioriteetsus. Millistest tegevustest tuleks alustada?

Haridusasutustelt kogusid andmeid Elen Peetsmann ja Anne Luik Eesti Maaülikooli Mahekeskusest. Haridusasutuste arengukavade analüüsi viis läbi Setomaa mahetootja Maarja Uibokand. Andmete analüüsi ja aruande koostasid Elen Peetsmann ja Merit Mikk (Mahepõllumajanduse Koostöökogu).

**VÕRU MAAKONNA HARIDUSASUTUSED**

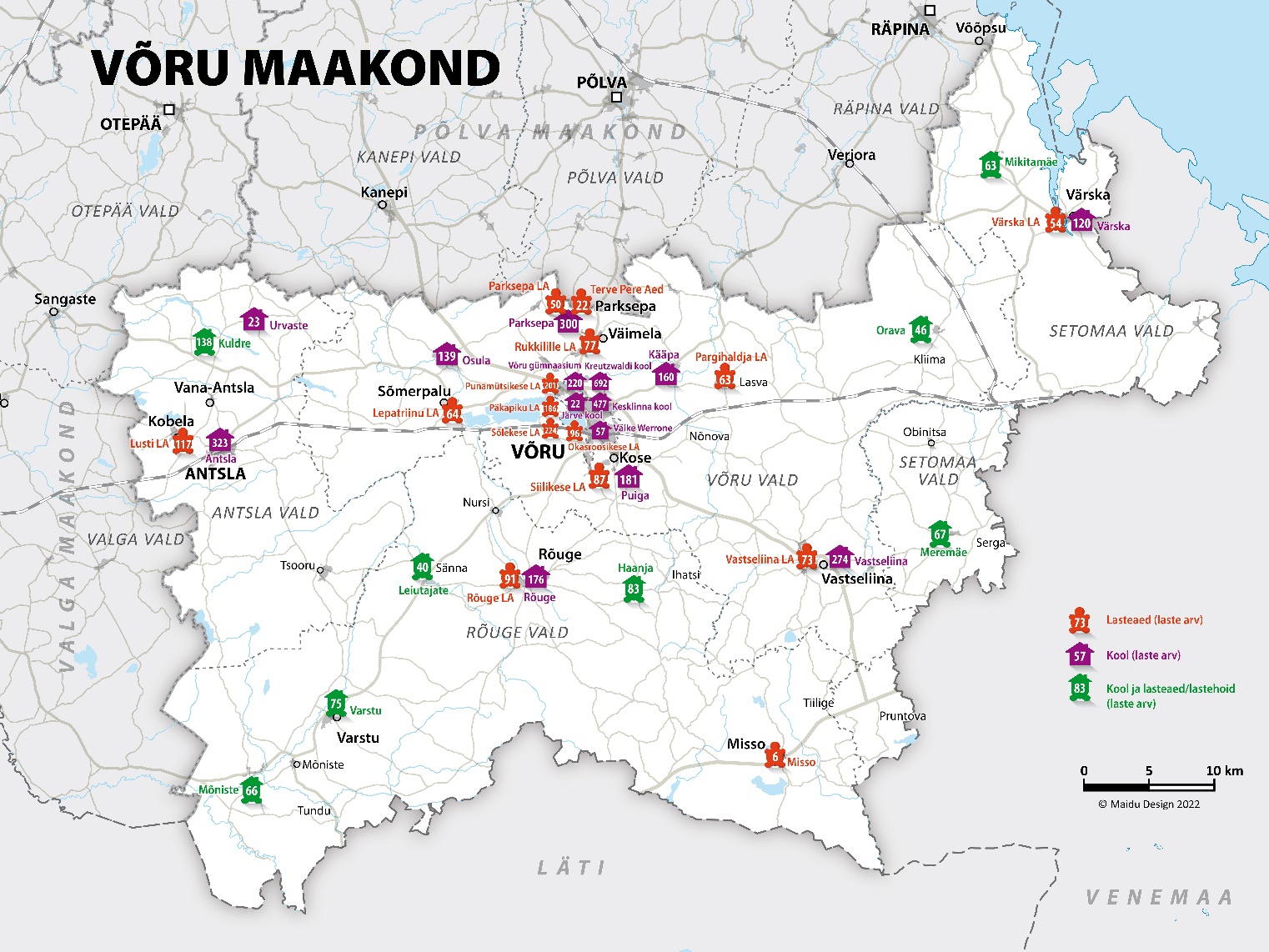
Võru maakonnas õpib kokku 5248 last:

* Alusharidus: 1575 last
* Põhiharidus: 3134 õpilast
* Gümnaasium: 539 õpilast

Võru maakonna haridusasutuste struktuur on järgmine:

* 16 kooli, õpilaste arv: 3210
* 7 kool-lasteaeda, õpilaste arv: 538
* 14 lasteaeda, laste arv: 1405
* 1 kutsehariduskeskus, õpilaste arv: 95

*Andmed: Haridussilm, 1. märts 2022*

**

*Joonis 1. Võru maakonna haridusasutused 2021*

**TOITLUSTUSE KORRALDUS**

Kõik Võru maakonna **lasteaiad** (14) on oma toitlustusega ja ei korralda väiksuse tõttu ka toiduainete hanget.

**Koolide** osas on toitlustus korraldatud järgmiselt:

* Oma toitlustus ilma toiduainete hanketa: 8 kooli ja 7 kool-lasteaeda
* Toitlustaja hange on neljas Võru linna koolis: toitlustab Dussmann Eesti OÜ (Võru Järve Kool, Võru Kesklinna Kool, Võru Kreutzwaldi Kool + Võru Gümnaasium (riigikool))
* Toiduainete hange on neljas Võru valla koolis: Parksepa Keskkool, Vastseliina Gümnaasium, Puiga Põhikool, Kääpa Põhikool

**TOIDU TELLIMINE JA MENÜÜ KOOSTAMINE**

* **Koolid**: enamasti kokk (ühel juhul majandusjuhataja)
* **Kool-lasteaed**: enamasti kokk (ühel juhul majandusjuhataja)
* **Lasteaiad**: enamasti kokk (mõnel juhul majandusjuhataja/direktor)
* **Menüü periood**: (1)-2 nädalat (18 asutust), 4 nädalat (7 asutust), pikem periood (5 asutust)
* **Laoprogrammid**: ANC (20 asutust), Excel (7 asutust), muu (6 asutust, nt PMen, Kardinal, Nutridata)

**MAHETOORAINE KASUTUS**

Mahetoitlustajad peavad olema [Põllumajandus- ja Toiduametile](https://pta.agri.ee/mahetoitlustamine) teavitatud ja järgima mahepõllumajanduse reegleid. Mahetoidu pakkumisele saab viitama hakata kohe pärast nõuete täitmist ja teavitamise avalduse esitamist. 2017. a võeti Eestis kasutusele spetsiaalselt toitlustajatele mõeldud ökomärk mahetooraine kasutamisele viitamiseks. Mahetoitlustusest teavitamise puhul riigilõivu maksta ei tule.

Märki saavad kasutada kõik toitlustusettevõtted, kus mahetoodete protsentuaalne osakaal kogu sisseostetud toorainest moodustab igakuiselt üle 20 protsendi. Mahetooraine protsentuaalset osakaalu saab näidata kolmes vahemikus:

* 20–50% toorainest on mahe;
* 50–80% toorainest on mahe;
* 80–100% toorainest on mahe.

Mahetoitlustajate nimekirja leiab [järelevalve infosüsteemist](https://jvis.agri.ee/jvis/avalik.html#/toitKaitlemisettevotedparing), otsinguväljal „Käitlemisvaldkond“ tuleb valida „Mahetoitlustamine“ ja „Tegevuskoha maakond“ otsinguväljal soovitud maakond. Andmebaas uueneb jooksvalt, kuid seal puudub toitlustaja andmebaasi lisamise kuupäev – seega tuleb nimekiri iga kord üle kontrollida, et leida lisandunud asutused.

Rohkem infot mahetoitlustuse kohta saab [Maheklubi](http://www.maheklubi.ee/toitlustajale/) ning [Põllumajandus- ja Toiduameti](https://pta.agri.ee/mahetoitlustamine) lehelt ning materjalist [Juhend toitlustusettevõttes mahepõllumajandusele viitavalt märgistatud toidu valmistamiseks ja reklaamimiseks](http://www.maheklubi.ee/upload/Editor/mahetoitlustamise_juhend_2018.pdf) (2018).

31.05.2022 seisuga **kasutavad mahetoorainet mingil määral, kuid pole selle kasutamisest Põllumajandus- ja Toiduametit teavitanud** 13 asutust (neist 8 lasteaeda): Võru LA Okasroosike, Võru LA Punamütsike, Võru LA Sõleke, Võru LA Päkapikk, Vastseliina Gümnaasium, Orava Kool, Osula Põhikool, Sõmerpalu LA Lepatriinu, Parksepa LA, Vastseliina LA, Haanja kool ja lastaed, Mõniste kool ja lasteaed, Värska LA.

12 asutust (neist 5 lasteaeda) **ei kasuta või on kasutanud juhuslikult**/mitte järjepidevalt mõnda mahetoorainet: Võru Gümnaasium, Parksepa Keskkool, Puiga Põhikool, Kääpa Põhikool, Puiga LA, Väimela LA Rukkilill, Lasva LA Pargihaldjas, Rõuge LA, Leiutajate Külakool, Kuldre Kool ja lasteaed Sipsik, Lusti LA, Urvaste kool.

10 asutusel on toitlustuse ökomärk “20-50% toorainest mahe” 31.05.2022 seisuga:

* Antsla Gümnaasium
* Osula Põhikool
* Rõuge Põhikool
* Meremäe Kool
* Mikitamäe Kool
* Värska Gümnaasium
* Varstu Kool
* Võru Järve Kool
* Võru Kesklinna Kool
* Võru Kreutzwaldi Kool

**PEAMISED TOIDUAINETE TARNIJAD**

* **Hulgilaod:** A.M.F Hulgi (mahe tunnustus), Emeri Kaubandus (ei ole mahe tunnustust), Bambona (mahe tunnustus)
* **Pagaritooted:** Lõuna Pagar, Eesti Pagar, Paadi pagar
* **Moosid, mahlad**: Rõngu Mahl, Bacula (Aakre moos), Maldivar
* **Liha- ja lihatooted:** Nõo Lihatööstus, Arke Lihatööstus, Nele Kulinaaria, OG Elektra
* **Köögivili**: Jaagumäe talu, Ants Muld, Puka talu, Udrase talu, Ilumäe talu, Rita Hinn, Einar Kahar, Läätsamäe, Leese Mahe
* **Piimatooted**: Nopri talumeierei
* Muud: A.K maitseained

**KASUTATUD MAHETOORAINE**

Peamised mahetooraine tarnijad:

* **Jahud ja helbed:** Loona talu/Rüärääk, Zerna ökotalu, A.M.F Hulgi kaudu
* **Kartul, köögivili:** A.M.F Hulgi, Läätsamäe, Leese Mahe, Pipu jt
* **Piim- ja piimatooted**: Metsavenna talu (otse ja A.M.F Hulgi kaudu) ja Tukuma Piens (Läti, A.M.F Hulgi kaudu)
* **Moosid ja mahlad**: Konspek, Rõngu Mahl, Taarapõllu talu, EELK Urvaste Urbanuse kogudus jt
* **Veiseliha:** A.M.F Hulgi
* **Muna:** Umamuna (otse, A.M.F Hulgi kaudu), ka Soome mahemuna (A.M.F. Hulgi kaudu)
* **Makaronid:** A.M.F Hulgi (Itaalia)
* **Marjad:** Ostrova Mari, A.M.F Hulgi, BerryMush jt

Kogutud toiduainete kasutamise andmete põhjal arvutati kogutud andmeid laiendades välja hinnanguline tooraine kogus ühe aasta kohta. Arvestada prooviti ka sellega ,et andmete kogumise ajal oli COVIDi tõttu lapsi tavapärasest vähem lasteaias/koolis. Siiski võivad laste mitte tavapärasest kohalkäimisest põhjustatuna olla see vajadus veidi ebatäpne.

**Tabel 1.** Hinnangulised tooraine kogused haridusasutustes ühel õppeaastal

|  |  |
| --- | --- |
| **Tooraine grupp** | **Kogu Võru maakonna lasteasutused** |
| Kartul | 100-110 t |
| Porgand | 14-15 t |
| Peet | 5 t |
| Kapsas | 13-14 t |
| Sibul | 7-8 t |
| Kaalikas | 2-3 t |
| Kõrvits | 5 t |
| Õun | 20 t |
| Pirn | 9-10 t |
| Marjad | 2,5-3 t |
| Piim | 120-125 t |
| Jogurt | 10-12 t |
| Keefir | 12-14 t |
| Vahukoor | 7 t |
| Hapukoor | 8-9 t |
| Kohupiim ja kohupiimakreemid | 11-12 t |
| Munad (tk) | 70000-80000 |
| Pagaritooted | 30-35 t |
| Tatar | 2-3 t |
| Erinevad helbed | 5 t |
| Sealiha | 15-16 t |
| Linnuliha | 11-12 t |
| Veiseliha | 2-2,5 t |
| Hakkliha | 8-9 t |

**Köökide tehniline varustatus ja hoiustamistingimused**

Köökide tehnilise seisu ja inventariga on rahul 20 asutust, 9 asutust on enam-vähem rahul (on vaja teha väiksemaid uuendusi/parandusi). Üks asutus vajab suuremat investeeringut ventilatsiooni parendamiseks ja ühel asutusel on köögis ja toidualal ruumipuudus.

Suurem enamus asutusi tellib toidukaupa väga lühikeseks perioodiks, kuna neil ei ole suuremate koguste hoidmiseks sobivaid hoiustamistingimusi (temperatuur, niiskus, suuremad hoiuruumid, kelder). Suurem laudu või hoiustamise võimalus on Okasroosikese lasteaial, Parksepa Keskkoolil, Värska Gümnaasiumil, Antsla Gümnaasiumil, Lusti lasteaial, Kuldre koolil ja lasteaial ning Rõuge lasteaial.

Samuti on laste (sööjate) arv viimastel aastatel olnud väga muutuv, st et toorainet ei tellita suuremates kogustes ette, muidu läheb see raisku. Lasteaedade puhul võib nimekirjas olevatest lastest kohal käia ca 50%.

**TOIDUJÄÄTMED**

Üldiselt proovivad kõik asutused hoida toidujäätmete tekkekoguse võimalikult väikese. Valmistatakse toite, mis lastele maitsevad. Toitude eelistus on haridusasutuste osas väga varieeruv. Kõige suurem toidujäätmete tekkepõhjus on laste puudumine – kui lapsevanem ei teata õigel ajal lapse puudumisest, siis on toidukoguste planeerimine väga keeruline. Toitu peab jaguma kõikidele sööjatele ja laste puudumise korral jääb õigeaegse teatamiseta toit üle.

Taimsete toidujäätmete ringlusesse suunamiseks on osadel asutustel kohapeal komposterkastid või ise ehitatud kompostikastid. Osad asutused annavad toidujäätmed talunikule või oma töötaja viib need koduloomadele. Osadel asutustel ei ole kompostimise võimalust ja toidujäätmed lähevad prügikasti.

**TOETAVAD TEGEVUSED HARIDUSASUTUSTES**

Leaderi toel on projektide „Mahe ja muhe“ raames on korraldatud nii kokkadele kui ka lastele erinevaid hariduslikke tegevusi mahetoidu teadlikkuse tõstmise ja kasutamise teemadel. Lasteaiad ja koolid pakuvad lastele suuremal või vähemal määral toetavaid tegevusi. Lasteaedades on rohkem võimalik teha toidu kasvatamise teemalisi tegevusi, nt kasvatakse aknalaual maitserohelist. Talude (sh mahetalude) külastusi korraldatakse koolides ja lasteaedades nii PRIA koolikava toetava meetme, Keskkonnainvesteeringute Keskuse toel kui ka omaahendite raames. Õppeainetes käsitletakse toidu ja tervisliku toitumise teemasid, sh mahetoidu teemad (käsitluse ulatus on asutustes väga erinev). Osades koolides toimuvad kokandusringid ja ühised kokkamised, samuti perepäevad. Mitmetel asutustel on ka oma aiad ja/või peenrakastid.

**Oma peenrakastid, kasvuhooned ja/või aiad on järgmistel haridusasutustel** (ei oma mahetunnustust):

* Haanja Kool, Mõniste Kool, Leiutajate Külakool, Värska Lasteaed, Parksepa Keskkool, Parksepa Lasteaed, Puiga Lasteaed Siilike, Lasva Lasteaed Pargihaldjas, Võru Lasteaed Okasroosike, Võru Lasteaed Punamütsike, Võru Lasteaed Päkapikk, Võru Lasteaed Sõleke

**Mahetunnustusega on järgmiste koolide aiandussaaduste kasvatus**:

* + Antsla Gümnaasium – kasvatab mitmeid köögivilju mahetootja maadel (Leese Mahe)
  + Varstu kool ja lasteaed – aed, marjapõõsad, kasvuhoone
  + Meremäe kool ja lasteaed – kasvuhoone, peenrad
  + Mikitamäe kool ja lasteaed – peenrakastid, marjapõõsad

**TEADLIKKUS/TEAVITUS**

Peaaegu kõik asutused soovivad saada rohkem infot mahepõllumajanduse ja mahetoidu kohta, nt miks seda peaks kasutama. Samuti on oluline erinevate sihtrühmade ja kanalite/võimaluste kasutamine, nt:

* Hoolekogud
* Tervisenõukogud
* Info levitamine: materjalid, plakatid, loengud, videod
* Heade näidete/arengute tutvustamine kohalikus meedias
* Perepäevad, mahepäevad
* Mahetalude külastused
* Avatud talude päev – kohalikud mahetalud

**mahetoidu kajastamine arengukavades**

Mahetoidu kasutamisele viitavad kolme kohaliku **omavalitsuse** arengukavad:

* **Antsla vald (arengukava aastateks 2019-2030):** arengukavas kirjas „öko-eluviiside arendamine, nt mahetoit koolidesse“, ettepanek: lisada konkreetsemadtegevused mahetoidu kasutuselevõtuks
* **Rõuge vald (arengukava aastateks 2019-2035+):** mahetoidu ja kohalikust toorainest valmistatud lõunasöökide pakkumineharidusasutustes, ettepanek: lisada konkreetsemad eesmärgid ja tegevused
* **Setomaa vald (arengukava aastateks 2021-2030):** 
  + Visioon: Setomaa on tunnustatud mahepiirkond
  + Valla haritavast maast 70% mahedalt majandatavad, osatähtust 34% kogu põllumajandusmaast
  + Pakkuda koolides ja lasteaedades tasuta kohalikku, tervislikku ja mahedat toitu
* **Võru linn (arengukava aastateks 2017-2035):** iga aasta vaadatakse arengukava üle, ettepanek: lisada arengukavasse mahetoidu eesmärk ja vastavad tegevused
* **Võru vald (arengukava aastateks 2020-2030):** 2022. a koostatakseharidusvaldkonna arengukava, ettepanek: lisada arengukavasse mahetoidu eesmärk ja vastavad tegevused.

Enamusel **haridusasutustel** on arengukavad koostatud enne 2020. a koostööleppe sõlmimist. Suuremal osal on arengukavas mainitud tervis, tervislikud eluviisid, tervisenõukogu, tervislik ja mitmekesine toit, “mahe” eraldi välja toodud ei ole. Üksikutel ei ole toidu teema üldse mainitud. Mahetoidu kasutamine on välja toodud kolmes Setomaa, ühes Rõuge valla ja ühes Võru linna haridusasutuse arengukavas:

* **Värska Gümnaasium (arengukava aastateks 2019-2026):**

Koolisööklas kasutatakse vähemalt 70% ulatuses mahedat ja kohalikku toorainet

* **Meremäe Kool (arengukava aastateks 2020-2024):**

Koolitoit on tervislik, maheda tooraine osakaal on suurenenud ja on arvestatud laste eelistusi.

* **Värska Lasteaed (arengukava aastateks 2020-2025):**

Kohaliku ja maheda tooraine osakaalu suurendamine lastele pakutavas toidus (esimese SH perioodi lõpuks 20%, arengukava perioodi lõpuks 50%)

* **Rõuge Põhikool (arengukava aastateks 2022-2026):**

Koolitoit on jätkuvalt tervislik, mitmekesine, võimalusel kohalikku päritolu ja vähemalt 20% ulatuses mahetoorainest valmistatud; Tegevuse „Koolitoidus kasutatakse vähemalt 20% mahetoorainet“ indikaator on „Ökomärgis 20%-50%“, vastutab direktor.

* **Võru Kreutzwaldi Kool (arengukava 2017-2027 tegevuskava aastatel 2022-2024):**

Järk-järgult suurendame mahetoidu osakaalu (hetkel 20-50%, perspektiivis 50-80%).

**HARIDUSASUTUSTE TULEVIKUPLAANID**

Asutused, kus juba kastutatakse mahetoitu, soovivad jätkata ja suurendada mahetoidu kasutamise osakaalu. Asutused, kes veel ei kasuta, soovivad alustada mahetooraine kasutust, kuid ootavad selleks nii mahetooriaine pakkumist kui ka nõustamist nii menüüde koostamise kui ka mahetooraine osakaalu arvestamise osas. Tooraine osas soovitakse kasutada rohkem või ainult kohalikku (mahe) toodangut.

Asutused, kus on oma köögid (st ei ole toitlustaja hanget), soovivad jätkata oma köögi ja personaliga. Hangete osas eelistatakse võimalust mitte hankesse minna, kuna ise toidu valmistamine ja tooraine tellimine annab asutusele suurema paindlikkuse.

Asutused, kes juba kasvatavad ise mahetoorainet ja kellel on see võimalus olemas, soovivad jätkata oma mahetoodangu kasvatamist.

**KITSASKOHAD**

Mahetooraine kättesaadavuse ja kasutuselevõtu osas toodi välja järgmised kitsaskohad:

* Mahetooraine keerulisem kättesaadavus ja kallim hind
* Mahetooraine tarne aeg on liiga pikk (nt tellimine A.M.F Hulgist kolmapäeval, tarne järgmise nädala neljapäeval)
* Ei teata kohalikke mahetootjad ega kontakte, oodatakse mahetooraine pakkumisi
* Kokkade oskused, motivatsioon ja palgatase, uued töökohustused seoses paberimajandusega
* Puuduvad kohalikku mahetooraine kättesaadavust arvestavad retseptid ja menüüd
* Maheköögivilja ja –kartuli kättesaadavus ja kvaliteet kevadel ei ole head
* Kohalikud mahetootjad ei soovi tooraine hankes osaleda, kuid soovivad ette teada koguseid
* Laste, lastevanemate ja ka õpetajate madal teadlikkus mahetoidust

# **ETTEPANEKUD MAHETOORAINE KASUTUSELEVÕTUKS**

Alljärgnevate ettepanekute elluviimist toetab käesoleva uuringu III osa: Tegevuskava.

* **Mahetoidu kasutuselevõtu meeskonna loomine haridusasutuses**, kaasata tuleks ka tervisenõukogud ja hoolekogud
* **ANC laoprogrammi kasutuselevõtt** nendes koolides ja lasteaedades, kus seda veel ei ole. Võib kaaluda maakonna või kohaliku omavalitsuse üles programmi kasutusõiguse hankimist. Kasutamise koolituse korraldamine programmi kasutajatele
* Tooraine kasutuse andmete kogumise puhul kasutada haridusasutuste ANC laoprogrammi väljavõtteid
* **Kokkade tunnustamine**, et tõsta nende motivatsiooni ja tahet mahetooraine kasutamiseks (nt sõnas, preemia, tänuõhtusöök)
* **Koolituste korraldamine kokkadele** mahetooraine kasutuselevõtuks, uue retseptide ja mahetooraine tutvustamine
* **Õppereiside korraldamine Eestis ja välisriikides** tutvustamaks mahetooraine kasutamisvõimalusi ja –kogemusi
* **Ühismenüüde ja (uute) mahetoidu retseptide kogumiku koostamine** arvestades mahetooraine kättesaadavust
* **Kohapealne nõustamine haridusasutuses** mahetooraine kättesaadavuse, kasutuselevõtu ja toitlustuse ökomärgi taotlemise osas
* **Ümarlaudade ja kogemuste vahetamise seminaride korraldamine** haridusasutuste kokkadele, et õppida ja üksteist julgustada
* **Hankeid korraldavatele haridusasutustele hangete juhise koostamine**
* **Mahetooraine pakkumiste info koondamine ja edastamine haridusasutustele koos tellimise info ja logistikaga**
* **Haridusasutuste arengukavadesse lisada konkreetsed eesmärgid ja tegevused mahetooraine kasutuselevõtuks** ja toitlustuse ökomärgi taotlemise osas
* **Kohalike omavalitsuste arengukavadesse kajastada mahekokkuleppe osa ja lisada konkreetsed eesmärgid ja tegevused** seoses nende haldusalas olevate haridusasutustes mahetoidu kasutuselevõtuga
* **Hariduslikud tegevused teadlikkuse tõstmiseks** nii lastele, õpetajatele kui lastevanematele: kokandusringid, plakatid, seminarid, temaatilised mahetoidu nädalad jm. Teavitustegevusi ja –sündmusi tuleks korraldada nii maakonna üleselt kui ka omavalitsuses.
* **Toidujäätmete vähendamiseks korraldada erinevaid teavituskampaaniaid ja tegevusi** haridusasutustes.
* **Teavitada avalikkust mahetooraine kasutuselevõtu** edusammudest (nt artiklid kohalikes lehtedes, maakonna meediakanalites)
* **Koolide ja aedade juurde võimalusel aedade rajamine ja nende tunnustamine mahedaks** (tooraine kööki ja teadlikkuse tõstmine laste, personali ja ka lastevanemate seas)
* **Koostöö edendamine kohalike mahetootjatega** nii mahetooraine kättesaadavuse parandamise osas kui ka laste teadlikkuse tõstmiseks (mahetalude külastused)

ANTSLA VALD

**TOITLUSTUSE KORRALDUS**

**Antsla vallas on neli haridusasutust (tabel 2):**

* Antsla Gümnaasium (323 õpilast)
* Kuldre kool ja lasteaed Sipsik (40 lasteaialast + 98 õpilast, kokku 138 last)
* Lusti lasteaed (117 lasteaialast)
* Urvaste kool (riigikool) (23 last)

Kõikidel asutustel on oma köök ja toitlustatakse ainult oma asutuses ning soovitakse jätkata praeguse korraldusega. Urvaste kool on riigikool, kus on toiduainete ostmise hange. Laste arv on Antsla vallas pigem stabiilne ja haridusasutuste struktuuris muutusi plaanis ei ole.

Koolilõuna toiduraha on Antsla Gümnaasiumis 1 EUR/päev, Kuldre koolis 1 EUR/päev ja Urvaste Koolis 3,52 EUR/päev (4 toidukorda: hommik, lõuna, oode ja õhtusöök). Lasteaias on toidupäeva maksumus 1,60 EUR/päev (alates 01.09.22 on maksumus 1,80 EUR/päev), Lusti lasteaias 2 EUR/päev. Lasteaias maksab toiduraha lapsevanem.

PRIA koolikava koolipiima toetust kasutavad Antsla Gümnaasium, Kuldre kool ja lasteaed ning Urvaste kool. PRIA koolipuuvilja toetust kasutab ainult Kuldre.

Laoprogramm ANC on kasutusel Antslas, Kuldres ja Lustis.

**Köök**

Asutuse köögi personal sõltub asutuse suurusest (vt tabel 2). Menüü koostab kokk enamasti kaheks nädalaks, Kuldre koolis ja lasteaias 8 nädalaks. Tooraine tellib ja arvestust peab peakokk/kokk, toorainet tellitakse sõltuvalt asutustest ja kaubagrupist 1-3x nädalas. Arved tasub KOV, Urvaste kooli puhul riik.

Köögivili kooritakse kõikide asutuste köögis ise. Hoiustamistingimuste osas on kõikidel asutustel piisava suurusega sügavkülmikud, kus hoitakse liha, kala ja marju. Suurema koguse tooraine hoidmise võimalus on kõikidel asutustel, v.a Urvaste. Antsla Gümnaasiumil on oma kelder, Kuldre saab hoida suuremat kogust kartulit ja kuivaineid, samuti Lustil on suurema koguse hoidmise võimalused. Samas suuri koguseid ette ei tellita, kuna sööjate arv on väga kõikuv.

Köögi inventar on kõikidel asutustel kaasaegne, Antsla Gümnaasiumil on järgmisel aastal vaja uut nõudepesumasinat. Põhjalikku köögi renoveerimise vajadust ühelgi asutusel ei ole.

Toidu serveerimisest lastele annab ülevaate tabel 2.

**Tarnijad ja mahetooraine kasutus**

Peamised tooraine tarnijad on A.M.F Hulgi, Emeri Kaubandus ja Lõuna-Eesti Pagarid.

Toitlustuse ökomärk „20-50% toorainest mahe“ on Antsla Gümnaasiumil, kus mahetooraine osakaal on ca 30-40%. Mahetooraine tarnijad Antsla Gümnaasiumile on Leese Mahe OÜ (kartul), EELK Urvaste Urbanuse kogudus (õunamahl), Konspek OÜ (mustasõstra mahl), A.M.F Hulgi (lihaveise kuubikud, makaronid, muna, täispiim). Kool kasvatab ise osa maheköögiviljast Leese Mahe OÜ põldudel (valge peakapsas, porgand, punapeet, kõrvits, till).

**Haridus, sh jäätmed**

Hariduslike tegevuste osas võttis Antsla Gümnaasium osa projekti „Mahe ja muhe“ tegevustest. Kuldre on õppetegevuste raames külastanud talusid ja töötlejaid ning ka Urvaste pakub erinevaid tegevusi.

Oma aeda hetkel ühelgi asutusel ei ole, aga Antsla kasvatab oma maheköögivilja ettevõte põldudel ja Kuldre soovib rajada oma kasvuhoone ning Lusti peenrakastid.

Toidujäätmed kompostitakse Antslas ja Urvastes. Antslas on õpilastel võimalus süüa järelejäänud valmistoitu on nn järelsöömisel. Kuldres kogub sekretär igal hommikul kokku sööjate arvu ja edastab selle kööki. Alles jäänud toitu saab osaliselt pakkuda lastele õhtuooteks. Lustis viivad töötajad jäätmed ise ära ning Kuldres lähevad kartulikoored jm kohalikule väiketootjale.

**Arengukavad**

Antsla Gümnaasiumi on koostamisel arengukava, kuhu on plaanis lisada ka mahetoidu eesmärgid ja tegevused. Teiste haridusasutuste arengukavades ei ole eraldi mahetoidu teemat käsitletud ega vastavaid eesmärke ja tegevusi kirja pandud.

**Tulevik**

Antsla soovib suurendada mahetooraine osakaalu vähemalt 50%ni ja jätkata oma maheköögivilja kasvatamisega Leese mahe põldudel. Kuldre ja Lusti soovivad hakata mahetoorainet kasutama ja soovivad saada kohalike tootjate toodangut. Urvaste on riigikool, kus on toiduainet hange ja KOV protsesse mõjutada ei saa.

**ARUTELUDE KOKKUVÕTE**

**Kitsaskohad seoses mahetooraine kasutuselevõtuga**

* Mahetooraine kallim hind
* Mahetooraine kättesaadavus ja liiga pikk tellimise aeg
* Kokkade motivatsioon proovida uusi tarnijaid, tooraineid, retsepte
* Kokkade oskused, koolitused 🡪 soovitakse osaleda erinevatel koolitustel

**Vallal on endal plaanis**

* Aidata kaasa tooraine tellimise korraldamisele kevadel, et oleksid teada kogused ja oleks võimalik teha tootjatega eelkokkulepped
* Teha Antsla valla asutuse vahel koostööd, et mahetoorainet hulgilaost jm üheskoos tellida

**Hariduslikud tegevused**

* Kellel võimalus, rajada oma asutusse peenrad/kasvuhoone, et kasvatada ise osaliselt mahetoorainet aga pakkuda samas ka võimalusi hariduslikeks tegevusteks
* Kokandusringid noortekeskuses 🡪 võiks ka mahetoidu teemalisi teha

**Teavitus**

* Teha rohkem PR tööd 🡪 kirjutada nt valla lehes
* Tutvustada rohkem toitlustuse ökomärki Antsla gümnaasiumis (kohapeal + veebis)
* Jagada infot ja korraldada koolitusi kõigile: koolilapsed, lapsevanemad, kooli personal, kokad
* Teavitada ja kaasata ka hoolekogusid
* Teha koostööd ja teavitustegevusi haridusasutuse tervisenõukogu kaudu

**Info vajadus**

* Soovitakse kohalike mahetootjate kontakte ja tarne infot
* Oodatakse mahetooraine pakkumisi koos tellimise info ja logistikaga
* Soovitakse kuulda ja näha teiste koolide ja lasteaedade kogemusi

**Tabel 2. Antsla valla haridusasutuste toitlustuse korraldus**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Antsla Gümnaasium (TEK)** | **Kuldre kool ja lastaed Sipsik** | **Lusti lasteaed (TEL)** | **Urvaste kool (riigikool) (TEK)** |
| **Laste arv** \* EHIS andmebaas | 323 | 40 (LA)+98 (K) =138 | 117 | 23 |
| **Oma köök/toitlustaja/hange** | Oma köök | Oma köök | Oma köök | Oma köök, toiduainete hange |
| **Toiduraha päevamaksumus** | 1 EUR  Pikapäevarühm: 0,60 EUR (0,80 EUR alates 01.09.22) (lapsevanem) | 1 EUR kool  1,60 lasteaed (1,80 EUR alates 01.09.22) (lapsevanem) | 2,00 EUR (lapsevanem, märtsist 2022) | 3,52 EUR (riigi ette antud summa) |
| **PRIA koolipiim** | Jah | Jah | Ei | Jah |
| **PRIA koolipuuvili** | Ei | Jah | Ei | Ei |
| **Laoprogramm** | ANC | ANC | PMN + ANC | Ei |
| **KÖÖK** | | | | |
| **Köögi personal, kas on piisav?** | 1 peakokk, 1 kokk, 2 abitöölist, söögivahetundidel abiks 1 koristaja. | 1 kokk, 2 abitöölist.  Piisav arv. | 2 kokka | Piisav. |
| **Menüü koostamise periood ja kes** | 2 nädalat  Kokk | 8 nädalat kokk | 2 nädalat  Kokk | 1-2 nädalat  Kokk |
| **Köögivili kooritakse kohapeal/tuleb kooritult** | Kooritakse kohapeal | Kooritakse kohapeal | Kooritakse kohapeal | Kooritakse kohapeal |
| **Suurema koguse tooraine hoidmise võimalus** | Keldris oma kasvatatud köögivili | Kartulit saab hoida, saab ka kuivained suuremas koguses | Võimalus hoida veidi suuremaid koguseid |  |
| **Toidu serveerimine** | Lapsed võtavad väljastusletist kõik ise, mõned magustoidud on portsjonina valmis pandud | Põhiroog ja muu on kaussidega laua peal, sealt tõstavad lapsed ise, magustoit portsjonina | Põhiroog ja muu on kaussidega laua peal, sealt tõstavad lapsed ise, magustoit portsjonina  Toitlustamine rühmas, õpetaja abi jagab toidu | Kokk paneb igale lapsele põhiroa portsjoni taldrikusse, magustoit on laual, joogi, leiva, salati võtab laps |
| **MAHETOORAINE KASUTUS** | | | | |
| **Mahetooraine kasutus praegu** | 20-50% mahe | Ei | Ei | Ei |
| **HARIDUS** | | | | |
| **Oma aed (peenrad, kasvuhoone jm)** | Töötajad kasvatavad osa mahetoorainet Leese mahe põldudel ise | Soovivad oma kasvuhoonet lasteaiale *(Covid peatas plaanid)* | Plaanis teha igale rühmale oma maitsepeenar | Ei |
| **ARENGUKAVA** | | | | |
| **Arengukavas mahetoit** | **ANTSLA GÜMNAASIUMI ARENGUKAVA 2017-2025**  Koostamisel, lisatakse mahetoit | **Kuldre Kooli arengukava aastateks 2020 – 2025** Arengukavas ei ole käsitletud toidu ega tervise valdkonda | **LUSTI LASTEAIA ARENGUKAVA 2020-2026** Mahetoidu teema ei ole käsitletud | **Arengukava on uuendamisel**  Mahetoidu teema ei ole käsitletud |

*TEK – Tervist edendav kool  
TEL – Tervist edendav lasteaed*

SETOMAA VALD

**Haridusasutuste hetkeolukorra kirjeldus**

**Setomaa vallas on neli haridusasutust (tabel 3):**

* Värska Gümnaasium (120 õpilast)
* Mikitamäe kool ja lasteaed (19 lasteaialast + 44 õpilast, kokku 63 last)
* Meremäe kool ja lasteaed (26 lasteaialast + 42 õpilast, kokku 67 õpilast)
* Värska lasteaed (54 last)

Kõikidel asutustel on oma köök ja toitlustatakse ainult oma asutuses, v.a Meremäe kool ja lasteaed, kes toitlustab ka Meremäe hooldekodu ja avahoolduskliente. Toitlustuse osas soovitakse jätkata praeguse korraldusega. Laste arv on stabiliseerunud ja haridusasutuste struktuuris muutusi plaanis ei ole.

Koolilõuna toiduraha on koolides 1 EUR/päev, Meremäe koolis maksab lapsevanem lisaks oote eest 0,50 EUR/päev. Mikitamäe lasteaias ja Värska lasteaias on toiduraha 1,65 EUR/päev ja Meremäe lasteaias 1,40 EUR/päev. Lasteaedades maksab toiduraha lapsevanem. Toiduraha tõstmise ettepanek peab tulema haridusasutuse poolt.

PRIA koolikava koolipiima ja koolipuuvilja toetust kasutavad kõik valla koolid ja lasteaiad.

Laoprogrammi ANC kasutavad kõik valla koolid ja lasteaiad.

**Köök**

Köögi personal sõltub asutuse suurusest.

Asutuse köögi personal sõltub asutuse suurusest (vt tabel 3). Menüü koostab sõltuvalt asutusest kas kokk või majandusjuhataja enamasti kaheks nädalaks, Värska lasteaias neljaks nädalaks.

Tooraine tellib ja arvestust peab kokk, v.a Värska lasteaed, kus tellib ja arvestust peab majandusjuhataja. Tooraine tellitakse sõltuvalt asutustest ja kaubaringist 1-3x nädalas. Arved tasub KOV.

Köögivili kooritakse kõikide asutuste köögis ise. Hoiustamistingimuste osas on kõikidel asutustel piisava suurusega sügavkülmikud, kus hoitakse liha, kala ja marju. Mikitamäe hoiab sügavkülmas ka oma aia musta sõstraid. Suurema koguse tooraine hoidmise võimalus on asutustel erinev. Värska gümnaasiumis on hoiustamistingimused head. Mikitamäel puudub kelder ning Meremäe ja Värska lasteaial on kesised hoiustamistingimused, st et toorainet ei ole võimalik suuremas koguses tellida, tellitakse ca 1 nädala varu. Värska lasteaed tellib puuvilju isegi 3x nädalas. Suuri koguseid ei saa ette tellida ka sellepärast, et sööjate arv on väga kõikuv.

Köögi inventar vajab osaliselt uuendamist Värska gümnaasiumis ja Meremäel. Põhjalikku köögi renoveerimise vajadust ühelgi asutusel ei ole, kuid Mikitamäel on köögis ja söögisaalis ruumipuudus.

Toidu serveerimisest lastele annab ülevaate tabel 3.

**Tarnijad ja mahetooraine kasutus**

Peamised tooraine tarnijad on: A.M.F Hulgi, Bambona, Lõuna-Eesti Pagarid, Emeri Kaubandus

Toitlustuse ökomärk „20-50% toorainest mahe“ on Värska Gümnaasiumil, Mikitamäel ja Meremäel. Mahetoorainet kasutab osaliselt ka Värska lasteaed, kuid ei ole Põllumajandus- ja Toiduametit teavitanud.

Mahetooraine tarnijad: A.M.F Hulgi (kartul, teraviljatooted, piim ja piimatooted, lihaveise kuubikud, makaronid, muna), Zerna ökotalu (kartul, Mikitamäe), Ostova mari, Rõngu mahl (mustasõstra mahl) jt.

**Haridus, sh jäätmed**

Mikitamäe, Meremäe ja Värska Gümnaasium osalesid projektis „Mahe ja muhe“. Värska Gümnaasiumis käsitletakse õppekava raames erinevates õppeastmetes erinevaid toiduga seotud teemasid, nt käsitöö- ja toitlustamise tundides tervisliku toidu valmistamine (6. kl). Mikitamäe viis 2021. aasta mais PRIA koolikava toetava tegevusena projekti „Mahe ja muhe“ õpilased Setomaa mahetaludesse ning õpilased algatasid koolis projekti, mille raames valmistati tehnoloogiaõpetuse tundides peenrakastid, etiketid ja kompostikastid. Värska lasteaia rühmade tegevuskavadesse on viidud sisse tervisliku toidu käsitlus, põgusalt ja vastavalt laste vanusele on õppeprotsessis käsitletud ka mahetoidu teemat.

Oma aed/peenrakastid on Meremäel, Mikitamäel ja Värska lasteaias. Mikitamäe ja Meremäe on oma aiad tunnustanud mahedaks, et saadusi saaks edaspidi ka köögis mahedana kasutada. Meremäe koolil on ka oma kasvuhoone.

Toidujäätmed kompostitakse Värska Gümnaasiumis ja Mikitamäel. Meremäel ja Värska gümnaasiumis lähevad jäätmed segaolmejäätmete konteinerisse, personal viib jäätmeid ka oma koduloomadele. Kokad püüavad jälgida sööjate arvu ja teha toite, mis lastele maitsevad, et vähendada toidujäätmete teket.

**Arengukavad**

Värska Gümnaasium on oma arengukavas (2019-2026) seadud eesmärgi, et aastal 2026 pakutakse mahetoitu kuni 70%. Meremäe kooli arengukavas (2020-2024) on kirjas, et koolitoit on tervislik, suurenenud on mahetoidu osakaal ja arvestatakse laste eelistusi. Värska lasteaed (2020-2025) plaanib suurendada kohaliku ja maheda tooraine osakaalu 50%ni aastaks 2025. Mikitamäe arengukavas ei ole mahetoitu eraldi mainitud.

**Tulevik**

Soovitakse jätkata mahetoitlustamisega ja loodetakse, et mahekauba tarnimine jätkub. Mahetoorainet tellitakse praegu hulgilao kaudu, v.a. mahekartul. Otse tootjalt soovitakse tellida ka nt mahemune ja maheliha. Soovitakse, et mahetoodete tellimine oleks sama mugav nagu tavatoodete tellimine (hetkel mahetoodete tellimine kolmapäeval ja tarne järgmisel kolmapäeval).

Soovitakse, et värske puu- ja köögivili jõuaks kooli värskelt, praegu on puudujääke nende kvaliteedis ja värskuses.

**ARUTELUDE KOKKUVÕTE**

**Kitsaskohad seoses mahetooraine kasutuselevõtuga**

* Emeri Kaubandusel puudub mahetunnustus
* A.M.F Hulgil on liiga pikk mahetooraine tellimise aeg (tellimine kolmapäev, tarne järgmine kolmapäev)
* A.M.F Hulgil ei paku enam külmutatud mahemarju (külmutatud marjadest tehakse ise moosi, nt Värska LA) 🡪 tellida Ostrovalt
* Köögiviljade kvaliteet kõigub, ei soovita tundmatust kohast osta. (Meremäe)
* Koguste pikaajaline planeerimine keeruline, laste arv kõigub väga palju (Meremäe). Soov tellida köögiviljad lähedalt ja sageli, väikesed kogused. Kõikidel asutustel on soov sagedamaks mahetooraine tarneks
* Mahetooraine puudus 🡪 võimalus teha tootjatega lepingud, leppida kokku hinnavahemikud.
* Kokkade motivatsioon, kuidas seda hoida? Oluline on tunnustamine.
* Kogemuste jagamine kooli kokale, et saaks juurde uut informatsiooni ja teadmisi

**Soovitused/head kogemused mahetooraine kasutamiseks**

* Alustada mahetooraine kasutust nendes toitudes, mida lapsed hästi söövad
* Mahemanna on tumedam, lapsed ei soovi. Lisada värviks mahla või teha pooleks tava valge mannaga.
* Eelarve planeerimine: supipäev on soodsam, praepäev on kallim
* Võiks teha toidukorra maksumuse analüüsi, arvutada keskmine kuu maksumus (Mikitamäe)
* Osta suvel mahemarjad sügavkülma (oodatakse otsepakkumisi)

**Arutelude käigus tehtud soovitused edasiseks**

* Setomaa tootjatel on olemas kartulihoidlad. Uurida kas seal saaks ka mahekartulit hoiustada
* Avatud talude päeval võiksid mahetalud rohkem osaleda ja end tutvustada
* Asutused, kus ei ole biojäätmete jaoks komposteerid, siis need võiks kindlasti soetada/ise ehitada (kompost aeda)
* ANC programmis „mahe“ tootegrupi lisamise juhend koostada
* ANC programmile oleks vaja lisaliidest: lao väljavõte Exceli formaadis (sh punktid ja et ühikud oleksid eraldi veergudes)
* ANC programmi sisestatud retsepte võiks omavahel jagada omavahel
* Haridusasutused peaksid ise oma mahetoidu eesmärgid arengukavas sõnastama. Kui teema on arengukavas sees, siis saab planeerida ka tegevusi ja eelarvet.

**Hariduslikud tegevused**

* Õppetöös pöörata rohkem tähelepanu mahetoidule ja toidu kasvatamise teemale
* Oodatakse abi kooliaia otstarbekamal planeerimisel (kuhu panna nt õunapuud), et saaks lõimida praktilisi tegevusi õuesõppe tegevustega (Mikitamäe). Milline on teiste koolide kogemus?
* Kellel ei ole võimalik oma peenrakaste/aianurka teha, siis võiks teha koostööd kohaliku mahetootjaga, et lapsi regulaarselt mahetallu viia.
* PRIA võiks tutvustada koolikava toetavaid tegevusi, et jõuaks õigel ajal tegevusi planeerida ja taotluse kirjutada.
* Teemanädalad/päevad, teha õppeköögis temaatilist toitu, nt nagu Ukraina restoranipäev
* Kas Seto talumuuseum võiks teha mõned mahetoidu teemalised õppeprogrammid?

**Teavitus**

* Eraldi teadlikkust tõstetud ei ole, ainult kokkamise üritused, mis olid projekti raames. Teavitust peaks asutuses rohkem tegema.
* „Maheusku“ lapsevanemate kaasamine, et nad räägiksid mahetoidu vajalikkusest ja kasust
* Kaasata koolide ja lasteaedade tervisenõukogud, teha neile sügisel ühine sündmus/tegevus.
* Teha kolme kooli hoolekogudele ühine teabepäev: mida teised teevad, mahetalu külastus.
* Kirjutada rohkem Värska lehes haridusasutustes mahetoidu pakkumisest ja siduda kohalike mahetootjatega. Kirjutada ka oma peenardest/aiast, et mida uut ja toredat tehakse.

**Ettepanekud/mõtted aruteludel osanute poolt KOV-ile**

* Mahetoit võiks jõuda ka hooldekodusse
* Mahetoorainet võiks kasutada ja pakkuda ka Tsäimajas
* Valla arengukava eesmärkide täitmise osas oodatakse Setomaa Liidu panust
* Uute asutuste direktorite töölepingusse ühe ülesandena kirja panna ka mahetoidu teema (nt toitlustuse ökomärgi taotlemine)
* Tunnustamine on oluline, nt midagi kasulikku kööki
* Soovitakse inspireerivaid õppereise Eestis ja välismaal

**Info vajadus**

* Soovitakse kohalike mahetootjate kontakte ja tarne infot
* Oodatakse mahetooraine pakkumisi koos tellimise info ja logistikaga
* Soovitakse kuulda ja näha teiste koolide ja lasteaedade kogemusi

**Tabel 3. Setomaa valla haridusasutuste toitlustuse korraldus**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Värska Gümnaasium (TEK)** | **Mikitamäe kool ja lasteaed (TEK ja TEL)** | **Meremäe kool ja lasteaed (TEK)** | **Värska lasteaed (TEL)** |
| **Laste arv** \* EHIS andmebaas | 120 | 19 (LA) + 44 (k)=63 | 26 (LA, Meremäe ja Obinitsa) +41 (k)= 67 | 54 |
| **Oma köök/toitlustaja/hange** | Oma köök | Oma köök | Oma köök (sh toit Meremäe hooldekodule ja 10 avahoolduskliendile) | Oma köök |
| **Toiduraha** | 1 EUR/päev | 1 EUR/päev kool  1,65 EUR (lasteaed, maksab lapsevanem) | 1,00 EUR (kooli lõuna, tasuta)  0,50 EUR (õpilase oode, lapsevanem)  1,40 EUR (lasteaed, maksab lapsevanem)  2,00 EUR (töötaja lõuna, ise) | 1,65 EUR (lasteaed, maksab lapsevanem) |
| **PRIA koolipiim** | Jah | Jah | Jah | Jah |
| **PRIA koolipuuvili** | Jah | Jah | Jah | Jah |
| **Laoprogramm** | ANC | ANC | ANC | ANC |
| **KÖÖK** | | | | |
| **Köögi personal, kas on piisav?** | 1 kokk  1 kokaabi Piisav | 1 kokk  1 abitööline | 1 peakokk  1 abikokk  0,5 abitööline | 1 kokk (toidu valmistamine), 1 majandusjuhataja (nädalamenüüde koostamine, toiduainete tellimine ja arvestamine, päevamenüü arvestamine (kaalumine, väljapanek jms)). |
| **Menüü koostamise periood ja kes** | 2 nädalat kokk | 2 nädalat kokk | 2 nädalat peakokk | 4 nädalat majandusjuhataja |
| **Köögivili kooritakse kohapeal/tuleb kooritult** | Kooritakse köögis | Kooritakse köögis | Kooritakse köögis | Kooritakse köögis |
| **Suurema koguse tooraine hoidmise võimalus** | Toorainete hoiustamine on hea. | Puudub kelder. | Säilitamistingimused kesised, eriti aedvilja säilitamiseks. Ei saa suuremat kogust ette varuda. | Tooraine hoiutingimused ei ole kõige paremad: kartuleid ja köögivilju tellitakse väikeste kogustena (toatemperatuuril). Kartuleid tellitakse nädala kogus 10–40 kg (sõltuvalt laste arvust)  Puu- ja köögivilju 3x nädalas (väikesed kogused). |
| **Toidu serveerimine** | Kokk paneb igale lapsele põhiroa portsjoni taldrikusse, magustoit on laual, joogi, leiva, salati võtab laps. | Kokk paneb igale lapsele põhiroa portsjoni taldrikusse, magustoit on laual, joogi, leiva, salati võtab laps | Põhiroog ja muu on kaussidega laua peal, sealt tõstavad lapsed ise, magustoit portsjonina | Õpetaja abi viib köögist rühma nõudesse jagatud toidu rühmaruumi, seal jagab igale lapsele toidu taldrikule (arvestades lapse sooviga). Magustoidud on portsjonina valmis pandud ja tuuakse lauale siis, kui põhiroog on söödud. |
| **MAHETOORAINE KASUTUS** | | | | |
| **Mahetooraine kasutus praegu** | 20-50% mahe (ca 40% mahe) | 20-50% mahe (28-38%) | 20-50% mahe (reaalselt 25-30%) | Osaliselt |
| **HARIDUS** | | | | |
| **Oma aed (peenrad, kasvuhoone jm)** | Ei ole | Peenrakastid ja kompostikastid 2021 (valmisid õppetöö käigus, osales kogu koolipere).  Suvel hooldasid külve töötajad ja lasteaialapsed. Sügisel kasutati oma kooli köögis maheköögivilju ja mahemaitsetaimi.  Üleminek mahedale. | Aed, peenrakastid, kasvuhoone, lähiajal lisandub terrass.  Kooliaiast vahel väike lisa kööki, kui toitlustusõpe ei jõua ära tarbida, võetakse arvele 0 euroga.  Üleminek mahedale. | Peenrakastid igal rühmal ja ka köögil maitserohelise tarbeks. |
| **ARENGUKAVA JA TULEVIK** | | | | |
| **Arengukavas mahetoit** | **Värska Gümnaasiumi**  **arengukava 2019-2026, Lisa 1**  2026. a: eesmärk 70% mahe | **MIKITAMÄE KOOLI ARENGUKAVA 2020-2025**  Mahetoidu osas eraldi eesmärke ja tegevusi ei ole, mainitud on mitmekesine koolitoit, tervislikud eluviisid jm | **Meremäe Kooli arengukava aastateks 2020-2024**  Koolitoit on tervislik, maheda tooraine osakaal on suurenenud ja on arvestatud laste eelistusi. | **VÄRSKA LASTEAED ARENGUKAVA 2020-2025**  Kohaliku ja maheda tooraine osakaalu suurendamine lastele pakutavas toidus (esimese SH perioodi lõpuks 20%, arengukava perioodi lõpuks 50%) |
| **Tulevik** |  | | | |

*TEK – Tervist edendav kool  
TEL – Tervist edendav lasteaed*

RÕUGE VALD

**TOITLUSTUSE KORRALDUS**

**Rõuge vallas on seitse haridusasutust (tabel 4):**

* Haanja kool ja lasteaed (25 lasteaialast + 58 õpilast, kokku 83 last)
* Mõniste kool ja lasteaed (20 lasteaialast + 46 õpilast, kokku 66 last)
* Rõuge Põhikool (176 õpilast)
* Rõuge lasteaed (91 last)
* Varstu kool ja lasteaed „Sipelgas“ (20 lasteaialast + 55 õpilast, kokku 75 last)
* Leiutajate Külakool (erakool), sh lastehoid (40 last)
* Misso kool (6 lasteaialast)

Kõikidel asutustel on oma köök ja toitlustatakse oma asutuses. Rõuge lasteaia köök peamajastoitlustab ka oma Nursi ja Viitna rühmasid (kohapeal tehakse oode ja hommik, toiduained saadetakse peamajast). Haanja kooli ja lasteaia köögist viiakse toit ka Ruusmäe rühmale. Toitlustuse korralduse osas soovitakse jätkata praeguse korraldusega. Leiutajate kool on erakool. Laste arv on Rõuge vallas pigem langevas trendis. Misso koolis on alles ainult väikene lasteaiarühm 6 lapsega, mis liidetakse Haanja lasteaia filiaaliks. Muid muudatusi haridusasutuste struktuuris plaanis ei ole.

Koolilõuna maksumus on Haanja koolis 1 EUR ja oode samuti 1 EUR, lasteaia toidupäev 2 EUR, Mõniste koolis 1,27 EUR (1 EUR riik + 0,27 EUR KOV + oode 0,38 EUR, mille maksab lapsevanem) ja lasteaias on toidupäeva maksumus 1,27 EUR. Rõuge Põhikoolis on toidupäeva maksumus 1,10 EUR (1 EUR riik + 0,10 EUR KOV + oode 0,50 EUR, maksab lapsevanem). Varstu koolis on koolilõuna maksumus 1 EUR (maksab riik), oode 0,50 EUR ja Sipelga lasteaias 1,50 EUR, Rõuge lasteaias 1,40 EUR. Lasteaias maksab toiduraha lapsevanem. Leiutajate Külakoolis on toidupäeva maksumus 3,50 EUR (1 EUR riik + 2,50 EUR lapsevanem).

PRIA koolikava koolipiima ja koolipuuvilja toetust kasutavad Haanja ja Mõniste kool, Rõuge Põhikool ning Varstu kool ja lasteaed. Rõuge Lasteaed ja Leiutajate Külakool ei kasuta PRIA toetust.

Laoprogramm ANC on kasutusel Rõuge Põhikoolis, Rõuge lasteaias ja Varstus. Haanjas kasutatakse ANC programmi retseptide ja menüüde arvestamiseks, Mõnistest on kasutusel Exceli programm.

**Köök**

Asutuse köögi personal sõltub asutuse suurusest (vt tabel 4). Menüü koostab sõltuvalt asutusest kas kokk või majandusjuhataja (Rõuge lasteaias majandusjuhataja koos kokaga) 2-4 nädalaks, Leiutajate Külakoolis üheks nädalaks. Tooraine tellib ja arvestust peab sõltuvalt asutusest kas kokk või majandusjuhataja, toiduaimeid tellitakse sõltuvalt kaubagrupist keskmiselt 2x nädalas. Arved tasub KOV.

Köögivili kooritakse kõikide asutuste köögis ise. Hoiustamistingimuste osas on kõikidel asutustel piisava suurusega sügavkülmikud, kus hoitakse liha, kala ja marju, v.a Leiutajate külakool, kes ei kasuta külmutatud toorainet. Suurema koguse tooraine hoidmise võimalust asutustel ei ole, v.a Rõuge lasteaed, kes saab oma keldris hoida kartulit, kõrvitsat jm.

Köögi inventar on kõikidel asutustel kaasaegne, vastavalt vajadusele on uuendatud ja/või parandatud, lähiaastatel vajavad uuendamist Mõniste ja Rõuge lasteaia seadmed, Rõuge Põhikool sooviks salatiletti. Põhjalikku köögi renoveerimise vajadust ühelgi asutusel ei ole.

Toidu serveerimisest lastele annab ülevaate tabel 4.

**Tarnijad ja mahetooraine kasutus**

Peamised tooraine tarnijad on A.M.F Hulgi, Emeri Kaubanduse, Rõngu Mahl ja Lõuna-Eesti Pagarid.

Toitlustuse ökomärk „20-50% toorainest mahe“ on Rõuge Põhikoolil (osakaal on ca 20-30%) ja Varstu Koolil. Osaliselt kasutatakse mahetoorainet Haanjas (ca 12-17%) ja Mõnistes. Mahetooraine tarnijad on A.M.F Hulgi (lihaveise kuubikud, makaronid, muna (Umamuna OÜ), piim, koor, mahlakontsentraat (Rõngu Mahl), Läätsamäe (kartul), Loona Talu Veski (helbed ja jahud), Konspek OÜ (mustasõstra mahl), Taarapõllu Talu (siirup) ja BerryMush (marjad ja seened).

**Haridus, sh jäätmed**

Hariduslike tegevuste osas on kooli tundides käsitletud tervisliku toitumise teemat (nt kodunduse jt ainetunnid) ning PRIA koolikava raames on külastatud talusid (nt Rõuge Põhikool). Ka Rõuge lasteaias on räägitud mahetoidust (5-7 aastase) ja külastati mahetalu. Varstus on KIKi ja PRIA toel toimunud maheteemalisi tegevusi ja üritusi, kooli sööklas toimub teist aastat kokandusring, kus kasutatakse ka mahetoorainet, samuti osaleti projekti „Mahe ja Muhe“ tegevustes (nt mahesmuutide ja –pannkookide päev). Ka Leiutajate Külakoolis on erinevad projektid ja õppekäigud mahetaludesse.

Varstul on 0,8 ha suurune kooliaed (kasvuhoone ning peenrakastid nii kooliaias kui lasteaia õuealal), millest ½ on tunnustatud mahedaks, ülejäänud ala saab mahedaks järgmisel aastal. Mõniste lasteaial on kaks peenrakasti. Haanja koolil on 2021-2022 rajatud peenrakastide ning noorte viljapuude ja põõsastega kooliaed. Teistel asutustel oma aeda ei ole - aed eeldab õueala ja vastava oskuste ja tööülesannetega personali olemasolu.

Kõik asutused püüavad jälgida sööjate arvu ja teha toite, mis lastele maitsevad, et vähendada toidujäätmete teket. Haanjas ja Mõnistes kogutakse toidujäätmed biolagunevate jäätmete konteinerisse (Mõniste on ka rohelise kooli võrgustiku liige). Toidujäätmed kompostitakse Varstu kooliaias ja Leiutajate külakoolis. Rõuge lasteaias on töötajatel võimalus kaasa osta allesjäänud söödatavat toitu. Toidujäätmed (nt kartulikoored) viiakse ka töötaja kodukomposti, koduloomadele ja metsloomadele.

**Arengukavad**

Valla haridusasutuste kehtivates arengukavades on mahetoidu teemat käsitletud ja põhisuundade all välja toodud Rõuge Põhikooli arengukavas 2022-2026.

Valla teiste haridusasutuste arengukavades ei ole eraldi mahetoidu teemat käsitletud ega vastavaid eesmärke ja tegevusi kirja pandud. Samas koostab käesoleval hetkel Mõniste Kool uut arengukava.

**Tulevik**

Mahetooraine kasutuselevõtuks ja mahetoidu pakkumiseks soovib Haanja Kool juurde tööjõudu. Rõuge Põhikool sooviks jõuda 50% mahetooraine kasutuseni, samuti soovitakse paremat ja sagedasemat mahetooraine tellimise võimalust (nt kõik ühest kohast). Rõuge lasteaed on huvitatud mahetooraine kasutamisest, kuid see eeldab ka toiduraha suurenemist. Varstu kool plaanib jätkata oma kooliaias sööklale mahetooraine kasvatamist ja suurendada mahetoidu osakaalu. Mõniste kool soovib ka samm-sammult mahetoorainet kasutama hakata.

**ARUTELUDE KOKKUVÕTE**

**Kitsaskohad seoses mahetooraine kasutuselevõtuga**

* Töötajate töökoormus võib suureneda. Mahetooraine kasutamine ja tervislik koolitoit ei tohiks tähendada mahukate aruannete ja tabelite täitmist, keerulisi arvepidamisi ja liigset bürokraatiat. See pool tuleb hoida võimalikult minimaalsena.
* Mahetooraine kõrgem hind (ka tavatoiduainete hinnad on viimastel kuudel märkimisväärselt tõusnud).
* Mahetoitlustamisega edasiminekuks on vaja aega/inimest, et sellega tegeleda.
* Koolitused toimuvad üldjuhul koka jaoks söögi valmistamise ajal (asendamise vajadus) või väljaspool tööaega (puudub motivatsioon koolitusel osalemiseks).
* Mahetooraine arvestuse pidamine.
* Puudujate arv on väga suur ja osades asutustes ei teata lapsevanem puudumisest.

**Ettepanekud/lahendused**

* Kokkadele oleks vaja koolitusi retseptide mitmekesistamiseks
* Valla ühise menüü koostamine, nt kolmapäev/täna on mahepäev.
* ANC laoprogrammi ühine hange ja korraldus kõikidel valla haridusasutuste (ja ka sotsiaalasutuste) toitlustamiseks. Sellisel juhul jääks kokkadele ainult toorme vastuvõtmise ja toidutegemise ülesanne ning terviseameti nõuete täitmise paberimajandus
* Riigipoolne dotatsioon võimaldaks koolidel mahetoorainet rohkem osta
* Mahetooraine kasutuselevõtu ja toitlustuse ökomärgi arvestuse nõustamine kohapeal
* Tööülesannete jagamine asutuse sees, et kokk ei ole oleks ülekoormatud.

**Hariduslikud tegevused**

* Mahetalude külastus
* Laste kaasamine uute retseptide ja mahetoitude väljatöötamisse (nt kokandusring)

**Teavitus**

* Mahetoidu teemaline teavitusmaterjal koolidesse ja lasteaedadesse
* Kindlasti teavitada ja kaasata ka hoole- ja tervisenõukogusid

**Ettepanekud/mõtted KOVile**

* Piisava ja motiveeritud personali olemasolu (Haanja). Sellel aastal tõusid kõikide valla pea- ja abikokkade palgad.
* Inspireerivad õppereisid Eestis ja välismaal on väga oodatud.
* KOV võiks organiseerida kokkade omavahelisi ümarlaudu kogemuste edastamiseks ja üksteiselt õppimiseks. Köögi arendamise ja toidu pakkumise arendustes kaasamõtlemine ja ressursside eraldamine on olulised. Koolitoidu kvaliteedile ja mitmekesisusele mõjub hästi kui teiste koolide kokkadega retsepte vahetada ja oma tegemistest, kogemustest arutada.
* Hetkel on KOV vaatega koolide poole, ettepanek kaasata ka lasteaiad.
* Kui ühineda maheda kasutamisega tekib vajadus toidupäeva osaliseks kompenseerimiseks (kindlasti ei ole teatav osa vanematest võimelised tasuma oluliselt kõrgemat toidupäeva hinda), sest meie vanemate hulgas on hulgaliselt alampalga saajaid või töötuid lapsevanemaid.
* Kokkade tunnustamine on väga oluline.

**Info/koolituse vajadus**

* Kohalike mahetootjate kontaktid koos pakkumise (tellimine ja logistika) saata igale haridusasutusele. Nt maheda tooraine tarnijate nimistu, kust haridusasutus saaks valida endale sobivaid ja vajalikke tooraineid.
* Soovitakse tutvuda teiste koolide ja lasteaedade kogemustega: koolitoidu kvaliteedile ja mitmekesisusele mõjub hästi kui teiste koolide kokkadega retsepte vahetada ja oma tegemistest, kogemustest arutada.
* Kokkade koolitamine (uued retseptid, tooraine kasutus) süsteemselt.
* Soovitakse osaleda erinevates projektides, et motiveerida, toetada ja koolitada inimesi, investeerida inimestesse.

**Tabel 4. Rõuge valla haridusasutuste toitlustuse korraldus**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Haanja kool ja lasteaed(TEK)** | **Mõniste kool ja lasteaed (TEK)** | **Rõuge Põhikool (TEK)** | **Rõuge lasteaed (TEL)** | **Varstu kool ja lasteaed „Sipelgas“** | **Leiutajate Külakool (erakool), sh lastehoid** |
| **Laste arv** \* EHIS andmebaas | 25 (LA)+ 58 (K) =83 | 20 (LA) +46 (K) =66 | 176 | 91 | 20 (LA) + 55 (K)=75 | 40 |
| **Oma köök/toitlustaja/hange** | Oma köök | Oma köök | Oma köök | Oma köök.  Nursi ja Viitina rühmadele lõunasöök peamajast. Kohapeal tehakse oode ja hommik, ained saadetakse peamajast. | Oma köök | Oma köök |
| **Toiduraha** (toidupäeva maksumus) | Kool 1 EUR lõunasöök ja 1 EUR oode (lapsevanem)  Lasteaia toidupäev 2 EUR toidupäev (lapsevanem) | Lõunasöök õpilasele 1,27 EUR (1 EUR riik + 0,27 KOV) ja oode 0,38 EUR (lapsevanem)  Lasteaias toidupäev 1,27EUR (lapsevanem) | 1 EUR + 0,10 EUR (KOV), oode 0,50 EUR (lapsevanem) | 1,40 EUR (lapsevanem) | Kool 1 EUR lõunasöök ja 0,50 EUR oode (lapsevanem)  Lastaed 1,50 EUR (lapsevanem) | 3,50 (1 EUR riik + 2,50 EUR lapsevanem) |
| **PRIA koolipiim** | Jah | Jah | Jah | Ei | Jah | Ei |
| **PRIA koolipuuvili** | Jah | Jah | Jah | Ei | Jah | Ei |
| **Laoprogramm** | ANC (retseptide ja menüü koostamiseks) | Excel | ANC | ANC | ANC | Ei ole |
| **KÖÖK** | | | | | | |
| **Köögi personal, kas on piisav?** | 1 kokk  0,8 abikokk  Võiks olla kokku 2 ametikohta | Piisav, 2 ametikohta:  kokk ja koka abitööline | 1 peakokk  2 kokka  0,5 abitööline | 1 kokk  0,6 abitööline | 1 kokk  1 abitööline + kooli koristaja päeva lõpus  Piisav. | 1 kokk |
| **Menüü koostamise periood ja kes** | 2 nädalat  kokk | 4 nädalat  majandusjuhataja | 2 nädalat  peakokk | 4 nädalat  majandustöötaja + kokk | 2 nädalat  kokk | 1 nädal  kokk |
| **Köögivili kooritakse kohapeal/tuleb kooritult** | Kooritakse köögis | Kooritakse köögis | Kooritakse köögis | Kooritakse köögis | Kooritakse köögis | Kooritakse köögis |
| **Suurema koguse tooraine hoidmise võimalus** | Ei, 1 nädal | Ei, 2 nädalat | Ei, max 1 kuu (külmutatud tooted) | Kelder, saab säilida 10 kotti kartulit, kõrvitsat jne.  Kuivainete tarbeks on väike ladu. | Ei  Väike kuivainete ladu |  |
| **Toidu serveerimine \*** | Põhiroog ja muu on kaussidega laua peal, sealt tõstavad lapsed ise, magustoit portsjonina | Põhiroog ja muu on kaussidega laua peal, sealt tõstavad lapsed ise, magustoit portsjonina | Põhiroog ja muu on kaussidega laua peal, sealt tõstavad lapsed ise, magustoit portsjonina | Õpetaja abi paneb igale lapsele põhiroa ja magustoidu. Lastel võimalus põhirooga tavaliselt juurde küsida. | Põhiroog ja muu on kaussidega laua peal, sealt tõstavad lapsed ise, magustoit portsjonina | Lapsed võtavad buffee letist kõik ise, ainult mõned magustoidud on portsjonina valmis pandud |
| **MAHETOORAINE KASUTUS** | | | | | | |
| **Mahetooraine kasutus praegu** | Jah, osaliselt | Aeg-ajalt | 20-50% mahe (Vähemalt 20-30%)  Logo kodulehel | Ei, kasutame annetatud koduaedades kasvatatud kõrvitsaid, porgandeid. | 20-50% mahe  Logo kodulehel | Eraisikud  *(ei ole tunnustatud mahe)* |
| **HARIDUS** | | | | | | |
| **Oma aed (peenrad, kasvuhoone jm)** | 2021-2022 rajati kooliaed: peenrakastid, noored viljapuud ja põõsad | 2 peenrakasti lasteaial (nooremal ja vanemal rühmal eraldi), seal on kartulit mõni põõsas, maitsetaimi | Ei | Ei  Vanemates rühmades õpitakse kevadel ikka sibula ajatamist või mõne taime kasvatamist (kingituseks emadepäevaks emale). | Kooliaed 0,8 ha, kasvuhoone, peenrakastid nii kooliaias kui lasteaia õuealal.  ½ kooliaiast on tunnistatud mahedaks, teine pool saab mahe olema aasta pärast. | Jah |
| **ARENGUKAVA** | | | | | | |
| **Arengukavas mahetoit** | **HAANJA KOOLI ARENGUKAVA AASTATEKS 2021–2026:**  Mahetoidu teemat ei ole käsitletud | **MÕNISTE KOOLI ARENGUKAVA 2017 – 2021:**  Mahetoidu teemat ei ole käsitletud.  Uus arengukava on hetkel koostamisel | **Rõuge Põhikooli arengukava 2022-2026:**  Koolitoit on jätkuvalt tervislik, mitmekesine, võimalusel kohalikku päritolu ja vähemalt 20% ulatuses mahetoorainest valmistatud; Tegevuse „Koolitoidus kasutatakse vähemalt 20% mahetoorainet“ indikaator on „Ökomärgis 20%-50%“, vastutab direktor. | Eelnõu, **RÕUGE LASTEAIA ARENGUKAVA 2021-2024:**  Arengukavas ei ole käsitletud mahetoidu teemasid. | **Varstu Keskkooli arengukava 2015-2020:**  Mahetoidu teemat ei ole käsitletud. | Mahetoidu teemat ei ole käsitletud. |

*TEK – Tervist edendav kool  
TEL – Tervist edendav lasteaed*

VÕRU VALD

**TOITLUSTUSE KORRALDUS**

**Võru vallas on 12 haridusasutust (tabelid 5 ja 6):**

* Parksepa Keskkool (300 õpilast)
* Vastseliina Gümnaasium (274 õpilast)
* Puiga Põhikool (181 õpilast)
* Orava Kool ja lasteaed (14 lasteaialast ja 32 õpilast, kokku 46 õpilast)
* Kääpa Põhikool (160 õpilast)
* Osula Põhikool (139 õpilast)
* Parksepa Lasteaed (50 + 22 eralasteaed Terve Pere Aed lapsed =72 last)
* Puiga Lasteaed Siilike (87 last)
* Vastseliina Lasteaed (73 last)
* Väimela Lasteaed Rukkilill (77 last)
* Lasva Lasteaed Pargihaldjad (63 last)
* Sõmerpalu Lasteaed Lepatriinu (64 last)

Kõikidel asutustel on oma köök ja toitlustatakse ainult oma asutuses, v.a Vastseliina Gümnaasium, kus viiakse toitu välja ning Kääpa Põhikool, kus valmistataks toitu ka Kääpa sotsiaalkeskuse klientidele. Parksepa Lasteaed toitlustab ka eralasteaed Terve Pere Aed lapsi. Tooraine hange on Parksepal Keskkoolil, Vastseliina Gümnaasiumil, Puiga Põhikoolil ja Kääpa Põhikoolil, teistel asutustel hanget ei ole.

Laste arv on Võru vallas stabiilne ja haridusasutuste struktuuris muutusi plaanis ei ole.

Koolilõuna toiduraha on kõikides Võru valla koolides 1 EUR/päev, lisaks toetab KOV 0,20 EURiga hommikupudru pakkumist Orava koolis.

Toidupäeva maksumus on kõikides Võru valla lastaedades 1,40 EUR/päev, v.a Lasva Lasteaed Pargihaldjas, kus toidupäev maksumus on 1,42 EUR/päev. Lasteaias maksab toiduraha lapsevanem, KOV tasub tööjõukulud ja kommunaalkulud.

PRIA koolipiima ja -puuvilja toetust kasutavad Parksepa Keskkool, Puiga Põhikool, Orava Kool ja Osula Põhikool. Vastseliina Gümnaasium kasutab ainult PRIA koolipiima toetust ja Kääpa Põhikool ei kasuta PRIA toetusi. Lasteaedadest kasutavad PRIA koolipiima ja -puuvilja toetust Puiga Lasteaed Siilike, Vastseliina Lasteaed, Parksepa Lasteaed ja Väimela Lasteaed Rukkilill. Sõmerpalu Lasteaed Lepatriinu ei kasutanud PRIA koolipiima ja -puuvilja toetust 2021/2022 õ.a, aga kasutab seda edaspidi taas.

Laoprogramm ANC on kasutusel Parksepa Keskkoolis (kalkulatsioonide jaoks), Vastseliina Gümnaasiumis, Orava Koolis ja Kääpa Põhikoolis (alates 2022). Osula Põhikoolis on kasutusel PMen programm ja Puiga Põhikool ei kasuta laoprogramme. Lasteaedadest on ANC programm kasutusel Parksepa Lasteaias, Vastseliina Lasteaias, Lasva Lasteaias Pargihaldjas ja Sõmerpalu Lasteaias Lepatriinu. Väimela Lasteaias Rukkilill on kasutusel Kardinali programm ja Puiga Lasteaed Siilike kasutab tooraine arvestuseks Exceli programmi ja toitude kaloraaži arvestuseks ANC laoprogrammi.

**Köök**

Asutuse köögi personal sõltub asutuse suurusest (vt tabelid 5 ja 6). Koolide menüü koostatakse Parksepal, Puigal ja Osulas üheks veerandiks (7-8 nädalat), Vastseliinas neljaks nädalaks, Oraval kaheks nädalaks ja Kääpal minimaalselt üheks nädalaks. Lasteaedades koostatakse menüü kaheks nädalaks Vastseliina Lasteaias, Väimela Lasteaias Rukkilill ja Lasva Lasteaias Pargihaldjas; seitsmeks nädalaks Parksepa Lasteaias ning kaheksaks nädalaks Puiga Lasteaias Siilike ja Sõmerpalu Lasteaias Lepatriinu, kus menüüsid korrigeeritakse vastavalt vajadusele. Menüü koostab ja tooraine tellib koolides vastavalt asutusele kas kokk, peakokk või söökla juhataja; lasteaedades kas direktori asetäitja, majandusspetsialist või peakokk, kokk. Arved maksab Võru vald.

Koolidest koorivad köögivilja ise oma köögis Kääpa ja Osula, kooritult ja koorimata ostetakse köögivilja Vastseliinas, Puigal ja Oraval (nt ise kooritakse kartul ja porgand). Kooritult ostab kogu köögivilja Parksepa Keskkool. Kõik valla lasteaiad koorivad köögivilja ise. Hoiustamistingimuste osas on suurema koguse hoidmise võimalus Parksepa Keskkoolil, kes seda hetkel ei kasuta, kuna laste arv on väga kõikuv. Kõikides teistes Võru valla koolides ja lasteaedades ei ole suurema koguse tooraine hoiustamise võimalusi, toorainet tellitakse sõltuvalt tootegrupist 1-3x nädalas.

Köögiinventariga on rahul Kääpa ja Osula, uuendamist vajavad mõned seadmed Vastseliinas ja Oraval, Puiga koolis valmib uus köök 2023.a augustis. Parksepa ja Kääpa koolid sooviksid tulevikus sooja toidu letti/buffeed, kust lapsed saaksid ise toitu võtta, kuid see eeldab suuremahulist remonti ja ruumide laiendust. Eelnevat arvestades võib väita, et Võru valla koolide köögid suuri põhjalikke renoveerimistöid ei vaja. Lasteaedadest on kõikidel köögiinventar piisav. Vastseliina Lasteaed asub renoveeritud majas, mis ei ole algselt lasteaiaks planeeritud ja seega võiks tulevikus köögibloki ümber projekteerida ja ehitada, et saada juurde ruume tooraine hoiustamiseks ja töötlemiseks. Ka Sõmerpalu Lasteaed Lepatriinu vajaks tulevikus eraldi ruumi juurviljade ettevalmistuseks ja hoiustamiseks.

Toidu serveerimisest lastele annab ülevaate tabelid 5 ja 6.

**Tarnijad ja mahetooraine kasutus**

Tooraine hange on neljal Võru valla koolil: Parksepa, Vastseliina, Puiga ja Kääpa ning nende lepingupartnerid on A.M.F Hulgi, Emeri Kaubanduse, Nõo Lihatööstus, Arke Lihatööstus, Maldivar ja Rõngu mahl. Osulal ja Oraval on peamised tarnijad samuti A.M.F Hulgi, Emeri Kaubanduse, Rõngu mahl, Bacula, lisaks ostetakse ka nt Jaagumäelt, Udrase talult (Orava), Paadi Pagarilt ja Läätsamäelt (Osula). Lasteaedadel on samuti peamised tarnijad kõik eelmainitud ettevõtted, Parksepa Lasteaed ja Vastseliina Lasteaed kasutavad Võru Tarbijate Ühistu kaupluste teenust.

Mahetoorainet Võru valla tooraine hankes olevad koolid ei kasutata, kuna leping neile mahetooraine tellimise võimalust ei paku. Vähesel määral kasutavad mahetoorainet koolidest Osula ja Orava, tellitakse A.M.F Hulgi valikus olevaid mahetooraineid (piim, hapukoor, muna, veis, jahu) ja Läätsamäe mahekartulit (Osula). Lasteaedadest kasutavad mahetoorainet osaliselt Vastseliina (OÜ Pipu kartul, kõrvits ja rabarber) ja Sõmerpalu (Läätsamäe talu kartul, Loona talu veski tooted ja A.M.F Hulgi pakutavad tooted), mõnda üksikut toorainegruppi Parksepa Lasteaed (mustsõstra mahl) ja Lasva Lasteaed Pargihaldjas (mahepiim).

**Haridus, sh jäätmed**

Hariduslike tegevuste osas osalesid Vastseliina Gümnaasium ja Orava Kool projektis „Mahe ja muhe“. Toiduteema on õppekavas algklassidest gümnaasiumiastmeni läbivalt sees. Spetsiaalseid projekte või õppekäike pole koolides lähiajal mahetaludesse olnud. Vastseliinas on kokandusring, toidu teemat on käsitletud ka terviseõpetuse tundides ja kogukondlikul karjääripäeval. Orava koolis arutatakse inimeseõpetuse tundides tervislikku toitumist ja mahetoidu kasutamist toidu valmistamisel. Lasteaedades on ka erinevaid toidu teemalisi tegevusi, nt aknalaual kasvatakse maitserohelist, kokandusringid, külastatakse kohalikke talusid. Mahetalusid on külastanud Parksepa Lasteaed.

Mahetunnustusega kooliaeda hetkel ühelgi valla koolil ei ole. Paaril korral on Parksepa koolis läbi viidud kõrvitsakasvatusprojekti, mille tulemusena sai köök ca 50-60 kg kõrvitsat. Kooli territooriumil on mõned õunapuud ja marjapõõsad, mille saadusi kasutatakse kooli köögis (valmistatakse õunamoosi ja marjad hoiustatakse sügavkülmas ning kasutatakse magustoitudes). Parksepa Lasteaial on oma peenramaa, peenrakastid, kasvuhoone ja marjapõõsad ning õunaaed, kuid mahetunnustus puudub. Hoidiseid tehakse lasteaia köögis ning neid hoiustatakse keldris. Peenrakastid on ka Puiga Lasteaias Siilike, Lasva Lasteaias Pargihaldjas ja Sõmerpalu Lasteaias Lepatriinu.

Vastseliinas on kooli loodusring viinud läbi uurimistöö toidujäätmete hulgast nii sööklas kui üle terve koolimaja, samuti on õpilastele ja koolitöötajatele läbi viidud koolitused, et vähendada toiduraiskamist ja –jäätmeid. Kõik asutused arvestavad menüüd koostades võimaluste piires laste söömisharjumustega, kuid harjumused tulevad enamjaolt kaasa ikkagi kodust. Lasteaedades tegeletakse ka söömisharjumuste kujundamise ja ennetustööga. Oluline on, et lapsevanemad teataksid kooli/lasteaeda õigeaegselt laste puudumisest. Juba serveeringus olnud ja järgi jäänud toidu puhul jälgitakse toiduainete käitlemisele kehtestatud reegleid ja mida saab maha jahutada ja uuesti vähemalt +75 kraadise kuumuseni töödelda, kasutatakse ära (nt kartul praekartulina; leib, sai soojade võileibadena, saiavormina, leivavahuna) - nii teeb nt Orava kool. Koolides biolagunevad jäätmed kompostitakse ja/või pannakse biolagunevate jäätmete konteinerisse või viikase loomasöödaks. Lasteaedadest on kompostimise võimalus olemas Parksepa Lasteaias ja Lasva Lasteaias Pargihaldjas, Puiga Lasteaed Siilike plaanib komposteri osta 2022. a kevadel. Teistes lastaedades lähevad orgaanilised jäätmed kas sega-olme jäätmete hulka või viib need ära kohalik talunik või töötaja.

**Arengukavad**

Võru valla koolide ja lasteaedade arengukavades ei ole eraldi mahetoidu teemat käsitletud ega vastavaid eesmärke ja tegevusi kirja pandud. Samuti

**Tulevik**

Hankes olevad koolid jätkavad tooraine hankega, kuid soovitakse, et järgmise hankelepingu puhul oleks võimalik ka mahetoorainet tellida. Soovitakse kohalike mahetootjate kvaliteetset toodangut, soodsat hinda ja sagedasemat tarnet.

Lasteaiad soovivad mahetoorainet senisest enam kasutada või hakata kasutama järk-järgult. Sõmerpalu Lasteaed Lepatriinu soovib tulevikus oma aianurka ja kasvuhoonet, kus saab oma köögi tarbeks mahesaadusi kasvatada ning teha koostööd ka lähipiirkonna mahetalunikuga mahemaa rentimiseks.

**ARUTELUDE KOKKUVÕTE**

**Kitsaskohad seoses mahetooraine kasutuselevõtuga**

* Mahetooraine kallim hind
* Mahetooraine kvaliteet ja säilivus (eelkõige kevadel, kui nt kartuli koorimisel on kadu väga suur)
* Mahetooraine kättesaadavus (tellitakse väikeseid koguseid ja sageli)
* Tooraine kohale toimetamise aeg (ei ole ainult mahe spetsiifiline probleem, nt kaup jõuab kell 16, aga siis ei ole enam kedagi köögis)
* Kellel on tooraine hange, siis neil ei ole hetkel võimalik mahetoorainet osta. Vajatakse infot, kuidas mahetooraine edaspidi tooraine hankesse lisada. Sügisel tuleb kolmel koolil uus toorainehange korraldada
* Mahetootjad ei soovi tooraine hangetes osaleda
* Kokkade motivatsioon, oskused, koolitused 🡪 korraldada kokkadele erinevaid praktilisi koolitusi uute toorainete ja retseptide osas, et nad saaksid mh ka omavahel tuttavaks ja üksteist toetada ja oma kogemusi jagada

**Ootused vallale**

* Koolide ja lasteaedade toiduraha ei ole enam piisav, mitmed väikse laste arvuga asutused on finantside puuduses. Vajalik on nii KOVi kui riigipoolne toiduraha suurendamine
* Tooraine ostmise hangete tegemine on ajamahukas ja keeruline, selle võiks KOV enda kanda võtta. Oodatakse hangete koostamise juhendit ja tuge hanke läbiviimisel, sh kuidas mahetoorainet küsida
* Köögipersonali suurendamise vajadus (abikokk Sõmerpalu Lasteaias Lepatriinu ja Parksepa Keskkoolis võiks nõudepesija koht olla koosseisuline).
* Köögipersonali palga tõstmine
* Inimeste tunnustamine
* Haridusvaldkonna arengukavasse mahetoidu kasutuselevõtu eesmärkide ja vajalike tegevuste lisamine

**Hariduslikud tegevused**

* Laste toitumisharjumuste muutmine ja kasvatamine, et lapsed sööksid ka tavapärasest harjumusest pisut teistsuguse väljanägemise ja maitsenüanssidega tervislikku toitu. Lapsed peavad pakutavat toitu sööma.
* Tutvustada lastele mahetoodangu kasvatamist ja mahetoidu tervislikkust

**Teavitus**

* Tõsta lastevanemate (sh hoolekogud) teadlikkust mahetoidust ja üleüldiselt toitumisharjumustest ning tervislikust toidust, nt perepäeval
* Mahetalude külastus/õppesõidud ametnikele, asutuste juhtidele, haridusjuhtidele ja ka sotsiaalnõunikele

**Info vajadus**

* Soovitakse kohalike mahetootjate kontakte ja tarne infot, tuge mahetoorine hankimisel
* Oodatakse mahetooraine pakkumisi koos tellimise info ja logistikaga (sh kes on nõus väikeseid koguseid tarnima)
* Soovitakse kuulda ja näha teiste koolide ja lasteaedade kogemusi, kus juba mahetoorainet kasutatakse (koolitused, vestlusringid, külastused)
* Mahetoitlustuse ökomärgi taotlemise info, arvestuse pidamine jm 🡪oodatakse koolitusi, nõustamist
* PRIA koolikava toetavate tegevuste info edastada varakult, et jõuaks tegevusi planeerida ja hinnapakkumisi küsida

**Tabel 5. Võru valla koolide toitlustuse korraldus**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Haridusasutuse nimi** | **Parksepa Keskkool (TEK)** | **Vastseliina Gümnaasium** | **Puiga Põhikool** | **Orava Kool (kool ja lasteaed)** | **Kääpa Põhikool** | **Osula Põhikool** |
| **Laste arv** \* EHIS andmebaas | 300 | 274 | 181 | 14 (LA) + 32 (K)=46 | 160 | 139 |
| **Oma köök/toitlustaja/hange** | Oma köök    Tooraine hange | Oma köök + väljaviidav toit  Tooraine hange | Oma köök    Tooraine hange | Oma köök (kool + lasteaed, kus õpetaja abi viib toidu rühmaruumi) | Oma köök + lisaks Kääpa sotsiaalkeskuse kliendid (29+7 töötajat)  Tooraine hange | Oma köök |
| **Toiduraha** (toidupäeva maksumus) | 1 EUR (riik)  Pikapäevarühma toidupäev 0,50 EUR  Hommikupuder 0.20 EUR  1,50 EUR töötaja lõuna | 1 EUR (riik)  Pikapäevarühma toidupäev 0,50 EUR  Hommikupuder 0.20 EUR  1,50 EUR töötaja lõuna | 1 EUR (riik)  Pikapäevarühma toidupäev 0,50 EUR (lapsevanem)  1,50 EUR töötaja lõuna | 1 EUR (riik) koolis.  Hommikupuder kuni 0,20 EUR (tasub KOV)  1,40 EUR lasteaias (lapsevanem)  1,50 EUR töötaja lõuna | 1 EUR (riik)  Pikapäevarühma toidupäev 0,50 EUR  Hommikupuder 0,20 EUR | 1 EUR (riik)  Pikapäevarühma toidupäev 0,50 EUR (4 päeval nädalas)  1,50 EUR töötaja lõuna |
| **PRIA koolipiim** | JAH | JAH | JAH | JAH | JAH | JAH |
| **PRIA koolipuuvili** | JAH | EI | JAH | JAH | EI | JAH |
| **Laoprogramm** | ANC programm kalkulatsiooni jaoks, hangete jaoks Exceli tabel Drive´is (ise koostatud) | ANC programm | Ei kasutata programme | ANC programm | Kuni 31.12.2021 Kardinal programm, alates 2022 ANC programm | PMen |
| **KÖÖK** | | | | | | |
| **Köögi personal, kas on piisav?** | 1 Kokk/söökla juhataja  2 Koka abi  0,6 kohta nõudepesija käsundilepinguga 🡪 võiks olla koosseisuline koht | 1 Peakokk  1 Koka abi  1 nõudepesija | 1 Kokk/juhataja 1 Kokk 1 Abikokk | 1 Kokk 1 Koka abi (vastutab lisaks köögile ka söögisaali puhtuse eest). | 1 Peakokk 1 Kokk  0,5 Kokk 1 Abitööline | 1 Kokk 1 Abitööline |
| **Menüü koostamise periood ja kes** | 7-8 nädalat (koolivaheajast koolivaheajani) Söökla juhataja | 4 nädalat  Peakokk | 7-8 nädalat (veerand) Kokk-juhataja | 2 nädalat ( esimene nädal on kindel, teisel nädala võib tulla muutusi vastavalt tooraine tarnele) Kokk | Min 1 nädal Peakokk | 7-8 nädalat (2 kuud) Kokk |
| **Köögivili kooritakse kohapeal/tuleb kooritult** | Köögivili tuleb koorituna | Nii ja naa, oleneb kaubapäevadest ja menüüst | Kooritult ja koorimata | Kartul ja porgand kooritakse kohapeal, kaalikas tuleb kooritult, punane peet tavaliselt keedetult | Kartuli ja köögivili kooritakse köögis käsitsi | Köögivili kooritakse köögis |
| **Suurema koguse tooraine hoidmise võimalus** | Jah, kuigi hetkel tellitakse enamasti 3 päeva kogus | Ei | Ei | Ei | Ei | Ei |
| **Toidu serveerimine** | Põhiroog ja muu on kaussidega laua peal, sealt tõstavad lapsed ise, magustoit serveeritakse portsjonina | Kokk paneb igale lapsele põhiroa portsjoni taldrikusse, magustoit on laual, joogi, leiva, salati võtab laps | Põhiroog ja muu on kaussidega laua peal, sealt tõstavad lapsed ise, magustoit portsjonina | KOOL: Põhiroog ja muu on kaussidega laua peal, sealt tõstavad lapsed ise, magustoit portsjonina. Hommikupudru tõstavad lapsed ise taldrikule, lisades moosi ja soovi korral kallavad endale koolipiima välja.  LASTEAED: Õpetaja abi jagab söögi lauale igale lapsele eraldi. | Kokk paneb igale lapsele põhiroa portsjoni taldrikusse, magustoit on laual, joogi, leiva, salati võtab laps | Põhiroog ja muu on kaussidega laua peal, sealt tõstavad lapsed ise, magustoit portsjonina  Salat on buffeena |
| **MAHETOORAINE KASUTUS** | | | | | | |
| **Mahetooraine kasutus praegu** | Ei, enne hanget kasutati mahetoorainet kohalikelt taludelt | Ei, ainult need toiduained, mis on hankes kirjas | Ei | Vähesel määral | Teadlikult mitte, kui on tarnija valikus, siis teatud kauba sisse võib ka mahetooteid sattuda. | Jah |
| **HARIDUS** | | | | | | |
| **Oma aed (peenrad, kasvuhoone jm)** | Ei, kuid paaril korral on läbi viidud kõrvitsa-kasvatusprojekt, mille tulemusena sai köök ca 50-60 kg kõrvitsat. Kooli territooriumil on mõned õunapuud ja marjapõõsad, mille viljadest valmistab köök toitu. Õuntest keedetakse moosi, marju hoiustatakse sügavkülmas ja kasutatakse magustoitudes. | Ei | Ei | Ei | Ei | Ei |
| **ARENGUKAVA JA TULEVIK** | | | | | | |
| **Arengukavas mahetoit** | **PARKSEPA KESKKOOLI ARENGUKAVA 2018-2025** Mahetoidu teema ei ole käsitletud | **VASTSELIINA GÜMNAASIUMI ARENGUKAVA aastateks 2019-2024** Mahetoidu teema ei ole käsitletud | **PUIGA PÕHIKOOLI ARENGUKAVA 2021 – 2028**  Mahetoidu teema ei ole käsitletud | **ORAVA KOOLI ARENGUKAVA aastateks 2021-2024**  Mahetoidu teema ei ole käsitletud | **Kääpa Põhikooli arengukava 2017-2023** Mahetoidu teema ei ole käsitletud | **Osula Põhikooli arengukava 2017 – 2021**  Mahetoidu teema ei ole käsitletud |

*TEK – Tervist edendav kool*

**Tabel 6. Võru valla lasteaedade toitlustuse korraldus**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Haridusasutuse nimi** | **Parksepa Lasteaed (TEL)** | **Puiga Lasteaed Siilike (TEL)** | **Vastseliina Lasteaed** | **Väimela Lasteaed Rukkilill (TEL)** | **Lasva Lasteaed Pargihaldjas (TEL)** | **Sõmerpalu Lasteaed Lepatriinu (TEL)** |
| **Laste arv** \* EHIS andmebaas | 50+22 (era)=72 | 87 | 73 | 77 | 63 | 64 |
| **Oma köök/toitlustaja/hange** | Oma köök + toitlustatakse eralasteaeda Terve Pere Aed  Ei ole hanget | Oma köök  Ei ole hanget | Oma köök  Ei ole hanget | Oma köök  Ei ole hanget | Oma köök  Ei ole hanget | Oma köök  Ei ole hanget |
| **Toiduraha** (päeva maksumus) | 1,40 EUR (lapsevanem)  1,50 EUR personal  *KOV tasub tööjõu ja kommunaalkulud* | 1,40 EUR (lapsevanem)  1,50 EUR personal  *KOV tasub tööjõu ja kommunaalkulud* | 1,40 EUR (lapsevanem) + PRIA piim ja puuvili 0,158 Kokku 1,558 EUR  1,50 EUR personal  *KOV tasub tööjõu ja kommunaalkulud* | 1,40 EUR (lapsevanem)  1,50 EUR personal  *KOV tasub tööjõu ja kommunaalkulud* | 1,42 EUR (lapsevanem)  1,50 EUR personal  *KOV tasub tööjõu ja kommunaalkulud* | 1, 40 EUR (lapsevanem)  1,50 EUR personal  *KOV tasub tööjõu ja kommunaalkulud* |
| **PRIA koolipiim** | Jah | Jah | Jah | Jah | Ei | Ei kasutanud PRIA koolipiima ja -puuvilja toetust 2021/2022 õ.a, aga kasutab seda edaspidi taas. |
| **PRIA koolipuuvili** | Jah | Jah | Jah | Jah | Ei | Jah |
| **Laoprogramm** | ANC laoprogramm | Excel tooraine jaoks.  ANC programmis arvutatakse kaloraaži. | ANC laoprogramm | Kardinal programmi | ANC laoprogramm | ANC laoprogramm |
| **KÖÖK** | | | | | |  |
| **Köögi personal, kas on piisav?** | 2 kokka  Piisab | 1 kokk  1 abitööline  Piisab | 1 kokk  1 koka-abi  Piisab | 2 kokka  Piisab | 1 kokk  1 abikokk  Piisab | 1 kokk, tema haigestumisel on probleem asendamisega.  Abitöölised: appi käib kuni 2h hommikul maja perenaine (koristaja)  \* Vajadus oleks abikoka järele, sest kui kokk on haige, siis teoreetiliselt ei ole kedagi, kes toitlustab. |
| **Menüü koostamise periood ja kes** | 7 nädalat, kordub  Kokk koostab menüü, kooskõlastab direktori asetäitjaga. | 8 nädalat, võivad olla muudatused. Konkreetselt 1 nädal.  Direktori asetäitja majanduse alal | 2 nädalat  Kokk | 2 nädalat  Kokk | 2 nädalat  Peakokk | 8 nädala põhimenüü, mida vastavalt tooraine kättesaadavusele korrigeeritakse  Kokk koostöös lasteaia direktoriga. |
| **Köögivili kooritakse kohapeal/tuleb kooritult** | Kooritakse köögis | Kooritakse köögis (tuleb mustana). Kartul koorimismasinaga. | Kooritakse köögis.  Kartul mustalt (Pipu OÜ toob kohale), teised asjad tulevad üldiselt pestult. | Kooritakse köögis. | Kooritakse köögis. | Hetkel kooritakse köögis, kuna koorituna on keeruline osta, sest laste kohal käimine on väga äärmuslik ja võib muutuda keset nädalat. |
| **Suurema koguse tooraine hoidmise võimalus** | Ei | Ei | Ei | Ei | Ei | Ei, sügavkülmas 1-2 kuu jagu, mahlad ja teraviljatooted 2-3 kuu jagu |
| **Toidu serveerimine** | Kokk väljastab kogu rühma toidu, õpetaja abi jagab põhiroa ja magustoidu portsjonina igale lapsele taldrikusse. Leiva ja salati võtab laps ise. | Köök jagab rühmadesse laiali ja rühmades õpetaja abi paneb portsud ette. Leiba ja vett saab ise võtta. | Lapsed söövad söögisaalis. Koka abi paneb igale lapsele põhiroa portsjoni koos salatiga taldrikuga lauale, laual on valmis pandud ka magustoit, jook. Leib on taldrikuga laual, laps võtab ise. Lauad on eelnevalt valmis kaetud. | Õpetaja abid viivad toidu rühmadesse. Õpetaja abi paneb igale lapsele toiduportsjoni taldrikule, kaussi ja korraldab laste toitlustamise rühmasiseselt. Lastele on igal ajal kättesaadav maitsevesi. | Õpetaja abi paneb igale lapsele põhiroa portsjoni, salati, magustoidu taldrikusse. Leiva lauale.  Vanemad lapsed saavad ise salatit lisada. Aeg-ajalt saavad ise ka endale portsjoni tõsta. | Kokk väljastab köögist toidu GN nõudes. Rühma kööginurgas õpetaja abi paneb igale lapsele põhiroa portsjoni ja salati taldrikusse, magustoit on laual, joogi valab õpetaja abi igale lapsele tassi, leiva võtab laps laualt ise. |
| **MAHETOORAINE KASUTUS** | | | | | |  |
| **Mahetooraine kasutus praegu** | Ainult Konspek OÜ tooted | Ei | Jah, osaliselt | Ei | Väga harva | Jah, osaliselt |
| **HARIDUS** | | | | | |  |
| **Oma aed (peenrad, kasvuhoone jm)** | Lasteaial on oma aed. Marjapõõsad, õunaaed, kasvuhooned (3tk), peenramaa, peenrakastid (6tk) | Igal rühmal oma alates 2022. a kevadest oma peenrakast. Ise ostetud. PRIAt ei ole kasutanud. | Ei ole | Ei ole | Aianurgas peenar kõrvitsate kasvatamiseks, samuti kasvatatakse veidi rohelist (tilli, maitsetaimi) | Hetkel on mõned peenrakastid, kus kasvatatakse lastega peamiselt maitsetaimi. |
| **ARENGUKAVA** | | | | | |  |
| **Arengukavas mahetoit** | **PARKSEPA LASTEAIA**  **ARENGUKAVA**  **2020-2028**  Mahetoidu teema ei ole käsitletud | **Lasteaia arengukava 2021-2026**  Mahetoidu teema ei ole käsitletud | **Vastseliina Lasteaed ARENGUKAVA 2018 – 2022**  Mahetoidu teema ei ole käsitletud | **Väimela Lasteaed Rukkilill arengukava aastateks 2021-2023**  Mahetoidu teema ei ole käsitletud | **Lasva Lasteaia ARENGUKAVA**  **2021-2026**  Mahetoidu teema ei ole käsitletud | **SÕMERPALU LASTEAED LEPATRIINU ARENGUKAVA 2018–2023**  Mahetoidu teema ei ole käsitletud |

*TEL – Tervist edendav lasteaed*

VÕRU LINN

**TOITLUSTUSE KORRALDUS**

**Võru linnas on üheksa haridusasutust (tabelid 7 ja 8):**

* Võru Gümnaasium (riigigümnaasium, 220 õpilast)
* Võru Kreutzwaldi Kool (692 õpilast)
* Võru Järve Kool (22 õpilast)
* Võru Kesklinna kool (477 õpilast)
* Võru Punamütsikese lastaed (301 last)
* Võru Okasroosikese lasteaed (96 last)
* Võru Sõlekese lastaed (224 last)
* Võru Päkapiku lasteaed (186 last)
* Väike Werrone Kool (erakool, 57 õpilast)

Võru linna koole toitlustab hanke tulemusel aastatel 2021-2024 P. Dussmann Eesti OÜ, kes valmistab toidu koolis asuvas köögis, v.a. Võru Järve Kool, kuhu viiakse termostoit. Koolid jätkavad kuni hanke tähtaja lõpuni hanke võitjaga, pärast tähtaega tuleb uus toitlustaja hange. P. Dussmann Eesti OÜ toitlustab ka Võru Gümnaasiumi (riigikool) ja Väike Werrone Kooli (erakool).

Kõikidel Võru linna lasteaedadel on oma köök (ei ole ka tooraine hanget) ja toitlustatakse ainult oma asutust ning soovitakse jätkata praeguse korraldusega. Laste arv on Võru linnas pigem stabiilne ja haridusasutuste struktuuris muutusi plaanis ei ole.

Koolilõuna toiduraha on Võru linna koolides kuni 2021/2022. õppeaastani 1,18 EUR (koos KM-iga, lisaks on võimalik osta ise juurde hommikusööki 0,12 EUR, õhtusööki 0,60 EUR ja pikapäevarühma toitu 1,08 EUR). Koolilõuna toiduhinna sees on kõik toiduvalmistamisega seotud kulud (tooraine maksumus, tööjõukulud, kommunaalkulud), kasutatav pind on hankijale antud tasuta kasutamiseks (st ei maksta renti). Alates 2022/2023. õppeaastast tõuseb vastavalt lepingule koolilõuna maksumus 1,30 EUR (teiste toidukordade hinnad jäävad samaks). Võru Gümnaasiumis on koolilõuna maksumus 1,89 EUR, mille hüvitab kool (ehk riik), lisaks koolilõunale pakub toitlustaja kell 7:30-8:25 hommikusööki (kool ei hüvita, maksmine puhveti kassas). Kõikides linna lasteaedades on toidupäeva maksumus 1,60 EUR/päev, mille maksab lapsevanem.

PRIA koolikava koolipiima ja koolipuuvilja toetust kasutavad kõik Võru linna lasteaiad ja koolid.

Võru linna lasteaiad kasutavad laoarvestuseks Exceli programmi, kaloraaži arvestamiseks Nutridata programm. Laoprogrammi ANC kasutamise leping on alates maist 2022 Sõlekese lasteaial. P. Dussmann Eesti OÜ peab koolides arvestust oma programmidega.

**Köök**

Lasteaedade köögi personal sõltub asutuse suurusest (vt tabel 7). Menüü koostab peakokk (Okasroosikese lasteaias majandusjuhataja koos direktoriga) enamasti kaheks nädalaks, Päkapiku lasteaias 4 nädalaks. Tooraine tellib ja arvestust peab laohoidja (Okasroosikese lasteaias majandusjuhataja), toorainet tellitakse sõltuvalt asutustest ja kaubagrupist 1-3x nädalas.

Koolide köögid kasutavad ainult kooritud kartulit ja köögivilju. Lasteaedadest kooritakse kartul ja köögivili Okasroosikese (kartul masinaga), Punamütsikese ja Päkapiku lasteaias ise (kui kokk haigestub, siis tellitakse nt Päkapiku lasteaias köögivili kooritult), Sõlekese lasteaias tuleb kartul kooritult, teised juurviljad kooritakse ise. Hoiustamistingimuste osas on kõikidel asutustel piisava suurusega külmikud ca ühe nädala tooraine koguse hoidmiseks ja sügavkülmikud, kus hoitakse liha, kala ja marju. Suurema koguse tooraine hoidmise võimalus on ainult Okasroosikese lasteaial, kellel on oma kelder.

Köögi inventar on kõikidel lasteaedadel kaasaegne, mõnedes asutustes vajavad mõningad masinad/vahendid väljavahetamist ja soovitakse juurde sügavkülma marjade hoidmiseks (Päkapikk). Põhjalikku köögi renoveerimise vajadust ühelgi asutusel ei ole, v.a Okasroosikese lasteaed, kus uuendamist vajab ventilatsioon. Koolides vastutab kaasaegse köögiinventari olemasolu eest hanke võitja, kes sisustab köögi vastavalt oma vajadustele.

Toidu serveerimisest lastele annab ülevaate tabelid 7 ja 8.

**Tarnijad ja mahetooraine kasutus**

Koolide tooraine tellib toitlustaja P. Dussmann Eesti OÜ oma tarnijatelt. Lasteaedadel on peamised tooraine tarnijad A.M.F Hulgi, Emeri Kaubandus, Lõuna-Eesti Pagarid, Rõngu mahl, Bacula, Orkla Eesti, OG Elektra, Nele Kulinaaria, Nopri talumeierei.

Toitlustuse ökomärk „20-50% toorainest mahe“ on Võru Kesklinna Koolil, Võru Järve Koolil ja Võru Kreutzwaldi koolil. Mahetooraine kasutamist lubas Dussmann Eesti OÜ hankelepinguga. Mahedana kasutatakse järgmisi tootegruppe: kartul ja porgand (Juurviljaait), pastatooted ja riis (import, Valete OÜ), veiseliha ja veisehakkliha (Liivimaa Lihaveis), külmutatud värsked marjad (Marjaveski), mustsõstramahl (Konspek OÜ), võimalusel ka mahepuuvilju (nt ploom Itaaliast hooajal). Lasteaiad kasutavad mõningaid mahetooraineid, kõik kasutavad mahe musta sõstra mahla (Konspek OÜ). Okasroosike tellib A.M.F Hulgi poolt pakutavaid mahetooteid (koor, jahud ja pudruhelbed) ja Sõleke kasutab Loona talu veski mahehelbeid.

**Haridus, sh jäätmed**

Mahetoidu teemat eraldi koolides käsitletud ei ole. Koolide õppekavas on üldine toiduteema algklassidest gümnaasiumiastmeni läbivalt sees. Lasteaiad on kasutanud PRIA koolikava toetavate tegevuste meedet erinevate tegevuste elluviimisel, sh talude külastused. Mahetalusid on omal algatusel külastanud Sõlekese lasteaed.

Oma peenrakastid on kõikidel lasteaedadel.

Toidujäätmete tekke osas on väga oluline teavitustöö, tervislike toitumisharjumuste kasvatamine ja laste puudumise õigeaegne teadaandmine. Samuti on väga oluline selliste toitude valmistamine, mida lapsed söövad, kuid mis on samal ajal tervislikud. Kui lasteaedades saab toitumisharjumusi kasvatada, siis koolides on väga palju lapsi, kes eelistavad koolitoidule nt pitsat. Lasteaedades viivad toidujäätmed ära kas talunikud või töötajad ise koduloomadele. Koolides korraldab toidujäätmete käitlemise Dussmann Eesti OÜ.

**Arengukavad**

Võru linna koolide ja lasteaedade arengukavades ei ole eraldi mahetoidu teemat käsitletud ega vastavaid eesmärke ja tegevusi kirja pandud.

**Tulevik**

Koolid jätkavad toitlustaja hankega, kuid seoses toiduainete hinnatõusuga on toiduraha maksumus liiga madal. Lasteaiad soovivad jätkata praeguse toitlustuse korraldusega ja hakata järk-järgult mahetoorainet kasutama.

**ARUTELUDE KOKKUVÕTE**

**Kitsaskohad seoses mahetooraine kasutuselevõtuga**

* Mahetooraine hind
* Mahetooraine kättesaadavus: lasteaedade puhul väikeste koguste kohale toomine, hankega koolide puhul piisava koguse mahetooraine kättesaadavus. Dussmann eelistaks kohalikku mahetoorainet, aga seda ei ole piisavalt saada (sh kooritud).
* Kooritud mahetooraine kvaliteet ja kättesaadavus (on probleeme olnud mahekartuli kvaliteediga)
* Toitlustaja hanke puhul ei ole alati teada mahetooraine päritolu, koolid soovivad kohalikku ja kvaliteetset mahetoorainet
* Uute toorainegruppide kasutuselevõtt vajab harjumist nii kokkade kui laste puhul (kuidas nt täisterahelvestest putru teha, selle värvus ja maitse)
* Lasteaedades oodatakse pigem väiksemaid pakendeid ja piimatooteid toiduvalmistamiseks 5-liitristes ämbrites, joogipiim 1-liitrises pakendis. Kokad ei jõua suuri pakendeid tõsta.

**Ootused linnale**

* Edaspidistes toitlustaja hangetes ei soovita saada kõige odavamat hinda, vaid head ja kvaliteetset toitu (lisada juurde kvaliteedi kriteeriume). Hetkel on hinnasurve väga suur.
* Toiduraha tõstmine (kui lapsevanem maksab toiduraha, siis ta eeldab, et laps ka sööb)
* Maaeluministeeriumi mahetoidu kasutamise toetus
* Inimeste tunnustamine
* Kokkade töötasu tõstmine
* Okasroosikese lasteaed vajaks juurde ühte kokka
* ANC programm (nt hange) lasteaedadele, programmi kasutajakoolitus

**Hariduslikud tegevused**

* Laste tervislike toitumisharjumuste kasvatamine (nt täisteramakarone väga ei taheta), sest kodused toitumisharjumused on hoopis teised kui koolis ja lasteaias pakutav toit
* Lasteaedade mahetalude külastused, oodatakse nimekirja mahetaludest
* Koolid soovivad infot PRIA koolikava toetava meetme tegevuse taotlemise kohta
* PRIA koolikava toetavate tegevuste meetmest projektide kirjutamine (oodatakse hinnapakkumisi)

**Teavitus**

* Tõsta mahetoidu teadlikkust erinevates kanalites (nt haridusasutuse FB lehte vaatavad ka lapsevanemad)
* Õpetaja on lapsele eeskuju 🡪 tõsta ka õpetajate teadlikkust mahetoidust
* Teha teavitustegevus 1. kooliastme lastele ja vanematele (nt video)
* Igas lasteaias teha mahetoidu loeng personalile
* Salvestada lühikesed videod (kuni 20 min), mida saab teavitustöös kasutada nii lapsevanemale kui õpilasele (mis on mahetoit, miks see on vajalik nii tervise kui keskkonna aspektist, toitlustuse ökomärk)
* Kus juba on mahetoitlustuse ökomärk, siis teha rohkem selle alast teavitustööd ka asutuse sees (koduleht, stendid koolis)

**Info vajadus**

* Mahetooraine pakkumise info/tabel linna lasteaedadele koos logistika ja hinnakirjaga, sh min. tellimuse kogus.
* Lasteaiad on nõus tellimusi ühel ajal tegema, et tootja saaks paremini logistikat pakkuda.
* Mahetooraine proovipakid lasteaedadesse, sest enne soovitakse proovida ja siis tellima hakata
* Koolitused lasteaia kokkadele koos uute mahetooraine gruppidega
* Jagada mahetoidu retsepte, mahetoidu näidismenüüd (koolid saavad ise Dussmanile edastada)
* Lasteaias kohapeal nõustamine mahetooraine kasutuselevõtu, arvestuse pidamise ja mahetoidule viitamise osas
* Teiste haridusasutuste külastused ja kogemuste jagamine, kus juba mahetoitu kasutatakse

|  |
| --- |
| **Tabel 7. Võru linna lasteaedade toitlustuse korraldus** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Haridusasutuse nimi** | **Võru LA Okasroosike (TEL)** | **Võru LA Punamütsike (TEL)** | **Võru LA Sõleke (TEL)** | **Võru LA Päkapikk** |
| **Laste arv** \* EHIS andmebaas | 96 | 201 | 224 | 186 |
| **Oma köök/toitlustaja/hange** | Oma köök  Ei ole hanget | Oma köök  Ei ole hanget | Oma köök  Ei ole hanget | Oma köök  Ei ole hanget |
| **Toiduraha** | 1,60 EUR (lapsevanem) | 1,60 EUR (lapsevanem) | 1,60 EUR (lapsevanem) | 1,60 EUR (lapsevanem) |
| **PRIA koolipiim** | Jah | Jah | Jah | Jah |
| **PRIA koolipuuvili** | Jah | Jah | Jah | Jah |
| **Laoprogramm** | Excel laoarvestuseks, Nutridata programm kaloraaži jälgimiseks | Excel laoarvestuseks, Nutridata programm kaloraaži arvestamiseks. | Excel laoarvestuseks, Nutridata programm kaloraaži arvestamiseks.  Mais 2022 on sõlmitud leping ANC Konsult OÜ-ga. | Excel laoarvestuseks, Nutridata programm kaloraaži arvestamiseks. |
| **KÖÖK** | | | | |
| **Köögi personal, kas on piisav?** | 2 kokka | 3 kokka 0,75 koormusega laohoidja | 1 peakokk 2 kokka laopidaja | 3 kokka  toidulaohoidja Personal on piisav |
| **Menüü koostamise periood ja kes** | 2 nädalat, edaspidi kuni 4 nädalat Majandusjuhataja ja direktor *Pikem menüüd aitab paremini planeerida* | 2 nädalat peakokk | 2 nädalat peakokk | 4 nädalat, korrigeeritakse 2 nädalat ette peakokk |
| **Köögivili kooritakse kohapeal/tuleb kooritult** | Kooritakse köögis, eraldi ruum. Kartul tuleb mustalt. | Kooritakse köögis. | Kartul kooritult, osa juurvilju kooritakse ise. | Kooritakse köögis. Kui keegi on kokkadest haige, ostetakse kooritud kartul, porgand, kaalikas. |
| **Suurema koguse tooraine hoidmise võimalus** | Oma kelder | Ei | EI | Ei |
| **Toidu serveerimine** | Ühine söögiruum, ainult sõim sööb oma rühmas. Natuke igasse taldrikusse ette tõstetud, laps tõstab ise vajadusel juurde.  Hommiku ja õhtu võileiva teeb laps ise. | Õpetaja abi võtab köögist valmis toidu, viivad rühma seal jagab igale lapsele põhiroa, salati portsjoni taldrikule, joogi, leiva võtab laps, magustoit on laual. | Toit jagatakse lastele rühmatoas – kogu aeg nii olnud. Õpetaja abi viib köögist rühma ja ise jagavad. Toidusaali ei ole. | Toit viiakse karpidega rühmadesse. Õpetaja abi jaotab ära magustoidu ja põhiroa, arvestusega, et iga laps saab pärast juurde võtta kui soovib. Suuremates rühmades on lastel ise võimalus lauda katta ja otsustada, kas ja kui palju soovib. |
| **MAHETOORAINE KASUTUS** | | | | |
| **Mahetooraine kasutus praegu** | Osaliselt | Üks toode | Kaks tootegruppi | Üks toode |
| **HARIDUS** | | | | |
| **Oma aed (peenrad, kasvuhoone jm)** | Oma aianurka ei ole. 2x2 m kast, kus iga rühm näeb, mida kasvab. | 4 peenrakasti aiarühmadel, saadud PRIA toetusel | Ei ole | Igal rühmal peenrakastid, kus kasvatatakse kas maitserohelist või lilli. |
| **ARENGUKAVA** | | | | |
| **Arengukavas mahetoit** | **Võru Lasteaed Okasroosike arengukava aastateks 2019-2021**  Mahetoidu teemat ei ole käsitletud | **Võru Lasteaed Punamütsike arengukava aastateks 2019-2021**  Mahetoidu teemat ei ole käsitletud | **VÕRU LASTEAED SÕLEKE ARENGUKAVA 2022–2024**  Mahetoidu teemat ei ole käsitletud | **VÕRU LASTEAED PÄKAPIKK ARENGUKAVA AASTATEKS 2022-2024**  Mahetoidu teemat ei ole käsitletud |

*TEL – Tervist edendav lasteaed*

|  |
| --- |
| **Tabel 8. Võru linna koolide toitlustuse korraldus** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Haridusasutuse nimi** | **Võru Järve Kool** | **Võru Kesklinna Kool (TEK)** | **Võru Kreutzwaldi kool (TEK)** | **Võru Gümnaasium** (riigikool) **(TEK)** |
| **Laste arv** \* EHIS andmebaas | 22 | 477 | 692 | 220 |
| **Oma köök/toitlustaja/hange** | Toitlustaja hange (termostoitlustus)  Dussmann Eesti OÜ | Toitlustaja hange  Dussmann Eesti OÜ | Toitlustaja hange  Dussmann Eesti OÜ | Toitlustaja hange  Dussmann Eesti OÜ |
| **Toiduraha** | 1,18 EUR koolilõuna (1 EUR riik + 0,18 EUR KOV), lisaks  0,12 EUR hommikusöök, 0,60 EUR õhtusöök, 1,08 EUR pikapäevarühma toitu *Teised toidukorrad maksab lapsevanem*  *Alates 2022/2023. õppeaastast tõuseb vastavalt lepingule koolilõuna maksumus 1,30 EUR (teiste toidukordade hinnad jäävad samaks)* | | | 1,89 EUR koolilõuna (maksab riik) |
| **PRIA koolipiim** | Jah | Jah | Jah | Jah |
| **PRIA koolipuuvili** | Jah | Jah | Jah | Jah |
| **Laoprogramm** | Dussmann Eesti OÜ oma arvestus | Dussmann Eesti OÜ oma arvestus | Dussmann Eesti OÜ oma arvestus | Dussmann Eesti OÜ oma arvestus |
| **KÖÖK** | | | | |
| **Köögi personal, kas on piisav?** | Dussmann Eesti OÜ planeerib personali | Dussmann Eesti OÜ planeerib personali | Dussmann Eesti OÜ planeerib personali | Dussmann Eesti OÜ planeerib personali |
| **Menüü koostamise periood ja kes** | Dussmann Eesti OÜ  Vähemalt neli nädalat | | | |
| **Köögivili kooritakse kohapeal/tuleb kooritult** | Kartul ja muu köögivili tuleb kooritult | | | |
| **Suurema koguse tooraine hoidmise võimalus** | Ei | Ei, tooraine tellitakse vastavalt toidu valmistamisele | | |
| **Toidu serveerimine** | Toit tõstetakse lauale | Iseteeninduslett, kus õpilased komplekteerivad koolilõuna ise, vastavalt oma soovile ja maitsele. | | |
| **MAHETOORAINE KASUTUS** | | | | |
| **Mahetooraine kasutus praegu** | 20-50% toorainest on mahe | 20-50% toorainest on mahe | 20-50% toorainest on mahe | Ei |
| **HARIDUS** | | | | |
| **Oma aed (peenrad, kasvuhoone jm)** | Ei | Ei | Ei | Ei |
| **ARENGUKAVA JA TULEVIK** | | | | |
| **Arengukavas mahetoit** | **Võru Järve Kooli arengukava 2019-2024**  Mahetoidu teemat ei ole käsitletud | **Võru Kesklinna Kooli arengukava aastateks 2022-2024**  Mahetoidu teemat ei ole käsitletud | **Võru Kreutzwaldi Kooli ARENGUKAVA (2017-2027) TEGEVUSKAVA 2022-2024**  Järk-järgult suurendame mahetoidu osakaalu (hetkel 20-50%, perspektiivis 50-80%). | **Võru Gümnaasiumi arengukava aastateks 2018-2021**  Mahetoidu teemat ei ole käsitletud |
| **Tulevik** | Hankelepingu lõppedes korraldada hange toitlustaja leidmiseks munitsipaalkoolide õpilastele järgmisel perioodil. Toitlustaja peab tagama toitlustamise ökomärgistuse (20-50% toorainest on mahe) | | | Mahetooraine kasutuse saab edaspidi hankega soovi korral tellida kooli pidaja ehk riik |

*TEK – tervist edendav kool*

**Lisa 1. Toitlustuse korralduse küsimustik haridusasutusele**

Haridusasutuse nimi:   
Kontakt (e-mail, telefon):

1. Kas toitlustatakse ainult lapsi (keskmine arv kuus) või ka töötajaid (arv kuus).
2. Kas köök on vaid oma laste toitlustamiseks või üks köök mitme peale, sel juhul kellega?
3. Kas on toitlushange (ja kas sellega tagatakse ühe köögi baasil mitme lasteasutuse teenindus)? Palun nimetage antud partner.
4. Toidupäeva maksumus lapse kohta ….EUR (sh kõigi sisendite maksumustega, tooraine, tööjõud, kommunaal? jt) Kas KOV, lapsevanem maksab lisaks riigile juurde (kooli puhul).
5. Kas on piisav arv köögipersonali?

* Kokk
* Abitöölised
* Muu, täpsustada

1. Kas köögi inventar, kasutuses olevad seadmed tagavad kvaliteetse toidutegemise või on vaja täiendusi?
2. Kas köögivili kooritakse köögis või varutakse koorituna
3. Kuidas tooraine varutakse? Kes on peamised lepingupartnerid, tarnijad?

* Hange (kellelt)
* Leping (kellega)
* Tootja toob ise tellimise peale kohale (nimetada)

1. Tooraine tellimise süsteemi kirjeldus. Kuidas on tooraine tellimine korraldatud, kes tellib, kes maksab, kes peab arvestust?
2. Millised on tooraine hoiustamistingimused (sh sügavkülma võimalused)? Kui suuri koguseid on võimalik korraga osta ja säilitada (sh eelistatud pakendi suurused)? Milliseid tooteid ostetakse ka külmutatult?
3. Kes koostab menüüd ja milliseks ajaperioodiks?
4. Kas ja milliseid programme kasutatakse kalkulatsioonides, laoprogrammid?
5. Kas praegu kasutatakse mahetooteid? Kes on tarnijad?
6. Kuidas on toitlustuse korraldus? Lisage/täiendage alljärgnevaid variante.

1) kokk paneb igale lapsele põhiroa portsjoni taldrikusse, magustoit on laual, joogi, leiva, salati võtab laps

2) põhiroog ja muu on kaussidega laua peal, sealt tõstavad lapsed ise, magustoit portsjonina

3) lapsed võtavad buffee letist kõik ise, ainult mõned magustoidud on portsjonina valmis pandud

4) muu (palun kirjeldage)

1. Millisel määral on toidu, sh mahetoidu küsimused õppeprotsessides käsitletud? (nt ka projektid, õppekäigud mahetaludesse, PRIA koolikava toetavad tegevused jt algatused)
2. Kas on olemas lasteaia või kooli oma aed, peenrakastid, kasvuhoone?
3. Tulevikunägemus oma asutuse toitlustuse ja tooraine tellimise kohta
4. Millist infot ja tuge on esialgu mahedaga edasiminekuks vaja? Koolituste vajadus ja huvi näha teiste kogemusi?
5. Kas jälgite toidujäätmete teket ja kuidas tegelete toidujäätmete vähendamisega? Mida teete alles jäänud söödava toiduga? Mida teete toidu valmistamise käigus tekkinud toidujäätmetega (nt kartulikoored)?
6. Kas KOVi tugi on piisav? Millist tuge/teavet veel vajaksite ja kellelt?

**Lisa 2. Tooraine kasutuse kaardistamise Exceli tabel**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Asutuse nimi** | | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
|  | **sept.21** | **okt.21** | | **nov.21** | | | | **dets.21** |  | |  | | |  | |
| **Laste arv** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Personali arv (sööjad)** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Kontakt (nimi, tel)** | | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
| **Kui palju kasutatakse Teie lasteaias/koolis järgnevaid toiduaineid kuude lõikes kilogrammides/liitrites?** | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | **Sept** | **Okt** | | **Nov** | | | | **Dets** | **KOKKU** | | **Täpsustused** | | | **Kommentaarid** | |
| **Leib** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Sai** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Sepik** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Nisujahu** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Rukkijahu** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Odrajahu** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Kaerahelbed** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Mitmeviljahelbed** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Nisuhelbed** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Rukkihelbed** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Odrahelbed** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Helbed seem ja klii** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Muud helbed** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Manna** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Hernes** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Makaronid** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Riis** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Tatar** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Tang/kruup** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Hirss** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Muud kuivained** |  |  | |  | | | |  |  | | Palun nimetage: | | |  | |
| **Piim** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Piim PRIA** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Keefir** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Keefir PRIA** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Jogurt** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Jogurt PRIA** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Kohupiim** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Hapukoor** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Vahukoor** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Juust** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Toorjuust** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Õun** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Õun PRIA** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Ploom** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Ploom PRIA** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Pirn** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Pirn PRIA** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Apelsin** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Sidrun** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Banaan** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Muud puuviljad** |  |  | |  | | | |  |  | | Palun nimetage: | | |  | |
| **Rabarber** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Must sõstar** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Astelpaju** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Muud marjad** |  |  | |  | | | |  |  | | Palun nimetage: | | |  | |
| **Kartul** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Kapsas** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Kaalikas** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Porgand** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Peet** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Kõrvits/kõrvitsapüree** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Suvikõrvits** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Brokoli** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Lillkapsas** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Tomat** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Kurk** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Sibul/küüslauk** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Till, petersell, roheline sibul** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Muud köögiviljad** |  |  | |  | | | |  |  | | Palun nimetage: | | |  | |
| **Pasteedid/singivõie** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Sink** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Vorstitooted** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Sealiha** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Veiseliha** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Lambaliha** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Kanaliha** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Kala/kõik kalatooted** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Hakkliha - veis** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Frikadellid** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Hakkliha - siga** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Hakkliha - sega** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Maks** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Munad (tk)** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Tomatipasta** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Tomatipüree** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Õli** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Või** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Puljongipulber** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Tärklis** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Suhkur** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Mesi** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Mahlad** |  |  | |  | | | |  |  | | Palun nimetage: | | |  | |
| **Moosid** |  |  | |  | | | |  |  | | Palun nimetage: | | |  | |
| **Siirupid** |  |  | |  | | | |  |  | | Palun nimetage: | | |  | |
| **Küpsis** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Kamajahu** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Kohvi** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| **Teed** |  |  | |  | | | |  |  | | Palun nimetage: | | |  | |
| **Kakao** |  |  | |  | | | |  |  | |  | | |  | |
| NB! Lisage juurde, kui mõni tooraine grupp on veel puudu | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Lisaküsimused:** | | |  |  | |  | |  | | | |  | | |  |
| Kas köögivilju ja kartulit ostate mustana, pestuna v koorituna? | |  | | | | | |  | | |  | | | | |
| Milliseid marju (ja köögivilju) ostate külmutatuna? | |  | | | | | |  | | |  | | | | |
| Kas liha/hakkliha ostate ka külmutatuna? | | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
| Kes on peamised tarnijad, lepingupartnerid? | | | | |  | |  | | |  | | |  | | |