

I OSA: TAUSTAOLUKORRA ÜLEVAADE

SA EESTI MAAÜLIKOO LI MAHEKESKUS

TELLIJA: VÕRUMAA ARENDUSKESKUS



Euroopa Liit
Euroopa struktuuri-
ja investeerimisfondid



Eesti
tuleviku heaks

SISUKORD

ANDMETE KOGUMINE.....	3
VÕRU MAAKONNA HARIDUSASUTUSED	5
TOITLUSTUSE KORRALDUS.....	5
TOIDU TELLIMINE JA MENÜÜ KOOSTAMINE.....	6
MAHETOORAININE KASUTUS.....	6
PEAMISED TOIDUAINETE TARNIJAD.....	7
KASUTATUD MAHETOORAININE	7
KÖÖKIDE TEHNILINE VARUSTATUS JA HOIUSTAMISTINGIMUSED	8
TOIDUJÄÄTMED	8
TOETAVAD TEGEVUSED HARIDUSASUTUSTES.....	9
TEADLIKKUS/TEAVITUS.....	9
MAHETOIDU KAJASTAMINE ARENGUKAVADES.....	10
ETTEPANEKUD MAHETOORAININE KASUTUSELEVÕTUKS	11
ANTSLA VALD	13
SETOMAA VALD	17
RÕUGE VALD.....	23
VÕRU VALD	30
VÕRU LINN.....	40
Lisa 1. Toitlustuse korralduse küsimustik haridusasutusele	48
Lisa 2. Tooraine kasutuse kaardistamise Exceli tabel	49

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 eesmärgi.

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: Värskä Gümnaasium, Mikitamäe kool ja lasteaia rühmad Obinitas ja Meremäel, Värskä 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 Kreuzwaldi 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), kontaktid (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

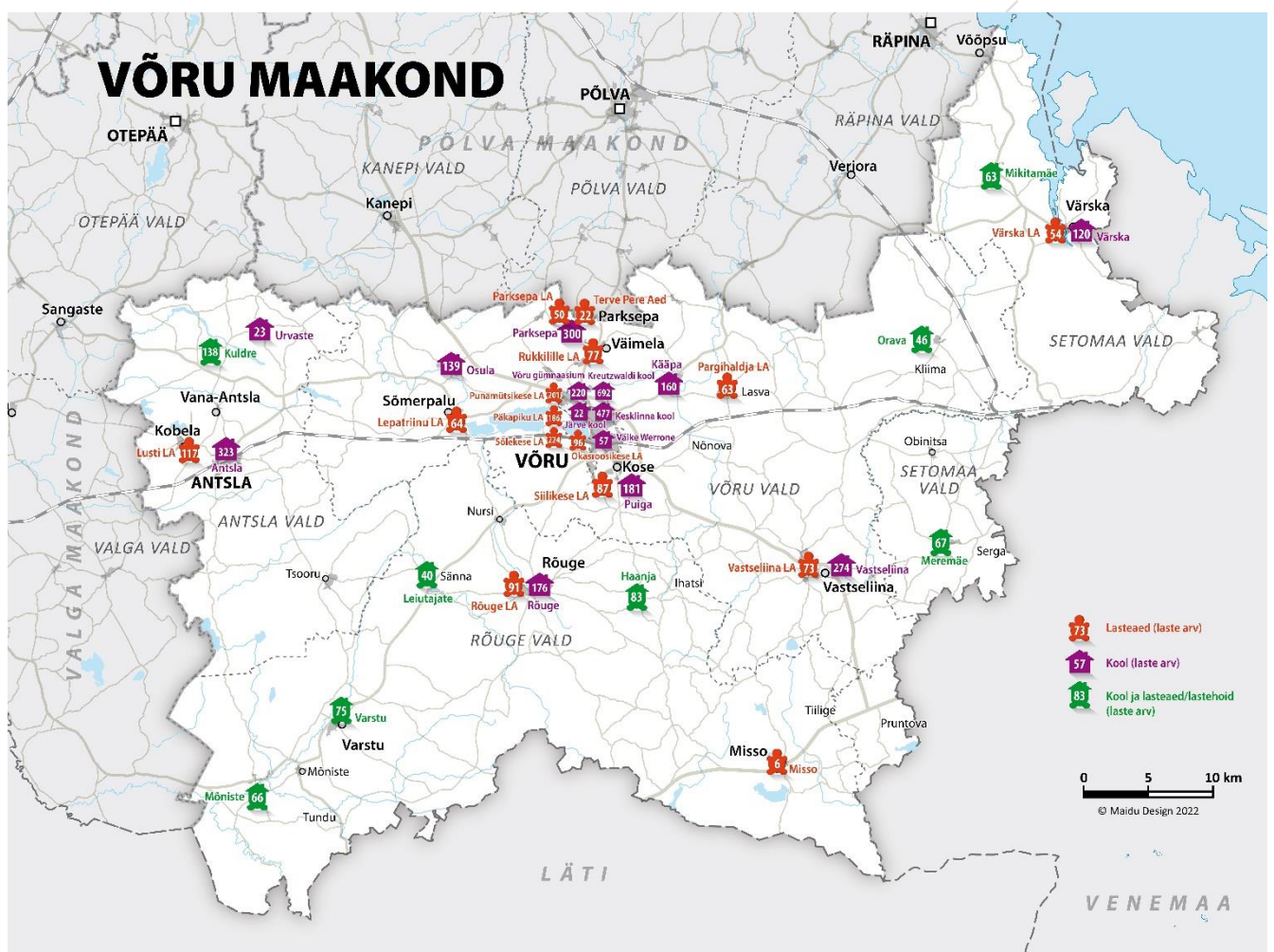
Võru maakonnas õpib kokku 5248 last:

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

Võru maakonna haridusasutuste struktuur on järgmine:

- 16 kooli, õpilaste arv: 3210
- 7 kool-lasteada, 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)

MAHETOORAININE KASUTUS

Mahetoitlustajad peavad olema [Põllumajandus- ja Toiduametile](#) 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 [järelvalve infosüsteemist](#), 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](#) ning [Põllumajandus- ja Toiduameti](#) lehelt ning materjalist [Juhend toitlustusettevõttes mahepõllumajandusele viitavalt märgistatud toidu valmistamiseks ja reklaamimiseks](#) (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 Päkapiikk, 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 lasteae 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 MAHETOORAININE

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 arutati 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, Värskla 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 aknalaua 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 ARENGUKA VADES

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

- **Antsla vald (arengukava aastateks 2019-2030):** arengukavas kirjas „öko-eluviiside arendamine, nt mahetoit koolidesse“, ettepanek: lisada konkreetsemad tegevused mahetoidu kasutuselevõtuks
- **Rõuge vald (arengukava aastateks 2019-2035+):** mahetoidu ja kohalikust toorainest valmistatud lõunasööki pakkumine haridusasutustes, ettepanek: lisada konkreetsemad eesmärgid ja tegevused
- **Setomaa vald (arengukava aastateks 2021-2030):**
 - Visioon: Setomaa on tunnustatud mahepiirkond
 - Valla haritavast maast 70% mahedalt majandatavad, osatähtsust 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 koostatakse haridusvaldkonna arengukava, ettepanek: lisada arengukavasse mahetoidu eesmärk ja vastavad tegevused.

Enamuse **haridusasutustel** on arengukavad koostatud enne 2020. a koostöölepe 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:

- **Värskas 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.

- **Värskas 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 kasutatakse mahetoitu, soovivad jätkata ja suurendada mahetoidu kasutamise osakaalu. Asutused, kes veel ei kasuta, soovivad alustada mahetooraine kasutust, kuid ootavad selleks nii mahetooraine 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 kohaliku 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 MAHETOORAININE KASUTUSELEVÕTUKS

Alljärgnevat 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** tutvustamiseks mahetooraine kasutamise võimalusi 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, teematilised mahetoidu nädalad jm. Teavitustegevusi ja –sündmusi tuleks korraldada nii maakonna üleselt kui ka omavalitsuses.
- **Toidujäätmete vähendamiseks korraldada erinevaid teavituskampaniaid 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 suuruselt (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 kaubagrupid 1-3x nädalas. Arved tasub KOV, Urvaste kooli puhul riik.

Köögivilid 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 kõikumine.

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 (lihaseise kuubikud, makaronid, muna, täispiim). Kool kasvatab ise osa maheköögiljast 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 ettevõtte 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 eesmäärke 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 hulgihaost 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

Teavitatus

- 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 (riigiette 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 abitöölisi, söögivahetundidel abiks 1 koristaja.	1 kokk, 2 abitöölisi. 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
MAHETOORAIN KASUTUS				
Mahetooraine kasutus praegu	20-50% mahe	Ei	Ei	Ei
HARIDUS				
Oma aed (peenrad, kasvuhuone jm)	Töötajad kasvatavad osa mahetoorainet Leese mahe põldudel ise	Soovivad oma kasvuhuonet 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 käsitatud toidu ega tervise valdkonda	LUSTI LASTEAIJA ARENGUKAVA 2020-2026 Mahetoidu teema ei ole käsitatud	Arengukava on uuendamisel Mahetoidu teema ei ole käsitatud
-----------------------------	--	--	---	--

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 avahooldusklieente. 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. Lasteaadades 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 kõikumine.

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, lihaseise kuubikud, makaronid, muna), Zerna ökotalu (kartul, Mikitamäe), Ostova mari, Rõngu mahl (mustasõstra mahl) jt.

Haridus, sh jäätmed

Mikitamäe, Meremäe ja Väraska Gümnaasium osalesid projektis „Mahe ja muhe“. Väraska 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. Väraska lasteaia rühmade tegevuskavadesse on viidud sisse tervisliku toidu käsitus, põgusalt ja vastavalt laste vanusele on õppeprotsessis käsitletud ka mahetoidu teemat.

Oma aed/peenrakastid on Meremäel, Mikitamäel ja Väraska 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 Väraska Gümnaasiumis ja Mikitamäel. Meremäel ja Väraska 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

Väraska Gümnaasium on oma arengukavas (2019-2026) seadnud 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. Väraska 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 värsked puu- ja köögivilid jõuaks kooli värskelt, praegu on puudujääke nende kvaliteedis ja värskuses.

ARUTELUDE KOKKUVÕTE

Kitsaskohad seoses mahetooraine kasutuselevõttuga

- 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 Väraska 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 väljavõtte 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 mahetalu viia.
- PRIA võiks tutvustada koolikava toetavaid tegevusi, et jõuaks õigel ajal tegevusi planeerida ja taotluse kirjutada.
- Teemanädalad/päevad, teha õppekõrgis 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 Värskalehes haridusasutustes mahetoidu pakkumisest ja siduda kohalike mahetootjatega. Kirjutada ka oma peenardest/aiast, et mida uut ja toredatehakse.

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

	Värskale Gümnaasium (TEK)	Mikitamäe kool ja lasteaed (TEK ja TEL)	Meremäe kool ja lasteaed (TEK)	Värskale 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 avahooldusklendile)	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
Köögivilja 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 põhiosa portsjoni taldrikusse, magustoit on laual, joogi, leiva, salati võtab laps.	Kokk paneb igale lapsele põhiosa 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 põhhiroog on söödud.
MAHETOORAININE 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 kompostkastid 2021 (valmisid õppetöö käigus, osales kogu koolipere). Suvel hooldasid külve töötajad ja lasteaialapsed. Sügisel kasutati oma kooli köögis maheköögivilju ja mahemaitsetaimi.	Aed, peenrakastid, kasvuhoone, lähiajal lisandub terrass. Kooliaia vahel väike lisa kööki, kui toitlustusõpe ei jõua ära tarbida, võetakse arvele 0 euroga. Üleminek mahedale.	Peenrakastid igal rühmal ja ka köögil maitserohelise tarbeks.

		Üleminek mahedale.		
ARENGUKAVA JA TULEVIK				
Arengukavas mahetoit	Värskas Gümnaasiumi arengukava 2019-2026, Lisa 1 2026. a: eesmärk 70% mahe	MIKITAMÄE KOOLI ARENGUKAVA 2020-2025 Mahetoidu osas eraldi eesmäärke 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 peamajas toitlustab 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, toiduaineid 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 salatiletiti. 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 (lihavede 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 seemned).

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 lasteaia 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 kokanduring, 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 pöösastega 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 roheline kooli võrgustiku liige). Toidujäätmed kompostitakse Varstu kooliaias ja Leiutajate külakoolis. Rõuge lasteaias on töötajatel võimalus kaasa osta allesjäänud söödavat 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 edasiminek 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 maapäev.
- 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)

Teavitust

- Mahetoidu teemaline teavitustmaterjal 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) Lasteaia toidupäev 1,27 EUR (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) Lasteaia 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 abitöölaine	1 peakokk 2 kokka 0,5 abitöölaine	1 kokk 0,6 abitöölaine	1 kokk 1 abitöölaine + 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
MAHETOORAININE KASUTUS						
Mahetooraine kasutus praegu	Jah, osaliselt	Aeg-ajalt	20-50% mahe (Vähemalt 20-30%) Logo kodulehel	Ei, kasutame annetatud kodusaedades kasvatatud kõrvitsaid, porgandeid.	20-50% mahe Logo kodulehel	Eraisikud <i>(ei ole tunnustatud mahe)</i>
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 kooliaias on tunnustatud mahedaks, teine	Jah

					pool saab mahe olema aasta pärast.	
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 LASTEAI A 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 lasteae

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 valmistatakse 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 lasteaedades 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 lasteaiaid 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. Lasteaedades 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). Lasteaedades 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 karjäärpäeval. Orava koolis arutatakse

inimeseõpetuse tundides tervislikku toitumist ja mahetoidu kasutamist toidu valmistamisel. Lasteaedades on ka erinevaid toidu teemalisi tegevusi, nt aknalaua kasvatatakse 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 kõrvitsakasvatuseprojekt, 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 -jätmeid. 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 jätmed kompostitakse ja/või pannakse biolagunevate jäätmete konteinerisse või viikase loomasöödaks. Lasteaedades on kompostimise võimalus olemas Parksepa Lasteaias ja Lasva Lasteaias Pargihaldjas, Puiga Lasteaed Siilike plaanib komposterit osta 2022. a kevadel. Teistes lasteaedades lähevad orgaanilised jätmed 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 maitseüanssidega tervislikku toitu. Lapsed peavad pakutavat toitu sööma.
- Tutvustada lastele mahetoodangu kasvatamist ja mahetoidu tervislikkust

Teavitus

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

Info vajadus

- Soovitakse kohalike mahetootjate kontakte ja tarne infot, tuge mahetooraine 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 hinnapakumisi 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
Köögivilja kooritakse kohapeal/tuleb kooritult	Köögivilja 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 köögivilja kooritakse köögis käsitsi	Köögivilja 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. LASTEAE: 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
MAHETOORAININE KASUTUS						
Mahetooraine kasutus praegu	Ei, enne hantet kasutati mahetoorainet kohalikest taludest	Ei, ainult need toiduained, mis on hankes kirjas	Ei	Vähesel määral	Teadlikult mitte, kui on tarnija valikus, siis teatud	Jah

					kauba sisse võib ka mahetooteid sattuda.	
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 Mahetoitu teema ei ole käsitletud	VASTSELIINA GÜMNAASIUMI ARENGUKAVA aastateks 2019-2024 Mahetoitu teema ei ole käsitletud	PUIGA PÕHIKOOLI ARENGUKAVA 2021 – 2028 Mahetoitu teema ei ole käsitletud	ORAVA KOOLI ARENGUKAVA aastateks 2021-2024 Mahetoitu teema ei ole käsitletud	Kääpa Põhikooli arengukava 2017-2023 Mahetoitu teema ei ole käsitletud	Osula Põhikooli arengukava 2017 – 2021 Mahetoitu 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 <i>KOV tasub töäjõu ja kommunaalkulud</i>	1,40 EUR (lapsevanem) 1,50 EUR personal <i>KOV tasub töäjõu ja kommunaalkulud</i>	1,40 EUR (lapsevanem) + PRIA piim ja puuvili 0,158 Kokku 1,558 EUR 1,50 EUR personal <i>KOV tasub töäjõu ja kommunaalkulud</i>	1,40 EUR (lapsevanem) 1,50 EUR personal <i>KOV tasub töäjõu ja kommunaalkulud</i>	1,42 EUR (lapsevanem) 1,50 EUR personal <i>KOV tasub töäjõu ja kommunaalkulud</i>	1,40 EUR (lapsevanem) 1,50 EUR personal <i>KOV tasub töäjõu ja kommunaalkulud</i>
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 toidlustab.
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	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.

			eelnevalt valmis kaetud.			
MAHETOORAIN 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 LASTEAI AARENGUKAVA 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 LASTE AED LEPATRIINU ARENGUKAVA 2018–2023 Mahetoidu teema ei ole käsitletud

TEL – Tervist edendav lasteaed

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 Keslinna 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 termotoit. 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 suuruselt (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 kaubagrupid 1-3x nädalas.

Koolide köögid kasutavad ainult kooritud kartulit ja köögivilju. Lasteaedadest kooritakse kartul ja köögivilj Okasroosikese (kartul masinaga), Punamütsikese ja Päkapiku lasteaias ise (kui kokk haigestub, siis tellitakse nt Päkapiku lasteaias köögivilj 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 mahetooted (koor, jahud ja pudruhelbed) ja Sõleke kasutab Loona talu veski mahehelbed.

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 KOKKUVÖTE

Kitsaskohad seoses mahetooraine kasutuselevõttuga

- 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-liitrites ämbrites, joogipiim 1-liitrisel 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 Päkapiikk
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 <i>Pikem menüüd aitab paremini planeerida</i>	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.
MAHETOORAIN 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 <i>Teised toidukorrad maksab lapsevanem</i> <i>Alates 2022/2023. õppeaastast tõuseb vastavalt lepingule koolilõuna maksumus 1,30 EUR (teiste toidukordade hinnad jäävad samaks)</i>			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.		
MAHETOORAININE 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 kohtaEUR (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
6. Kas köögi inventar, kasutuses olevad seadmed tagavad kvaliteetse toidutegemise või on vaja täiendusi?
7. Kas köögivili kooritakse köögis või varutakse koorituna
8. Kuidas tooraine varutakse? Kes on peamised lepingupartnerid, tarnijad?
 - Hange (kellelt)
 - Leping (kellega)
 - Tootja toob ise tellimise peale kohale (nimetada)
9. Tooraine tellimise süsteemi kirjeldus. Kuidas on tooraine tellimine korraldatud, kes tellib, kes maksab, kes peab arvestust?
10. 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?
11. Kes koostab menüüd ja milliseks ajaperioodiks?
12. Kas ja milliseid programme kasutatakse kalkulatsioonides, laoprogrammid?
13. Kas praegu kasutatakse mahetooteid? Kes on tarnijad?
14. Kuidas on toitlustuse korraldus? Lisage/täiendage alljärgnevat 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)
15. Millisel määral on toidu, sh mahetoidu küsimused õppeprotsessides käsitletud? (nt ka projektid, õppekäigud mahetaludesse, PRIA koolikava toetavad tegevused jt algatused)
16. Kas on olemas lasteaia või kooli oma aed, peenrakastid, kasvuhoone?
17. Tulevikunägemus oma asutuse toitlustuse ja tooraine tellimise kohta
18. Millist infot ja tuge on esialgu mahedaga edasiminekuks vaja? Koolituste vajadus ja huvi näha teiste kogemusi?
19. Kas jälgite toidujäätmete teket ja kuidas tegelete toidujäätmete vähendamisega? Mida teete alles jäänud söödava toiduga? Mida teete toidu valmistamise käigus tekkinud toidujäätmetega (nt kartulikoored)?
20. 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	Kommentaarisid
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?