

Toitlustamine 2013. aastal

1. Järelevalve üldtulemused toitlustamise korraldamise valdkonnas

Toitlustamise korraldamise inspekteerimisel lähtuti järgmistest õigusaktidest:

- sotsiaalministri 15. jaanuari 2008. a määrus nr 8 „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“;
- sotsiaalministri 23. märtsi 2012. a määrus nr 7 „Tervisekaitsenõuded noorte püsilaagritele“;
- sotsiaalministri 14. novembri 2002. a määruse nr 131 „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele tervishoiu- ja hoolekandeasutuses“;
- sotsiaalministri 31. detsembri 2002. a määruse nr 150 „Toidunormid kinnipidamisasutustes“.

Järelevalvet teostati vastavalt kinnitatud tööplaanile. Vajadusel korraldati plaaniväliseid kontrole.

Aasta jooksul registreeriti toitlustamisega seoses 17 kaebust, millest üks oli põhjendatud.

Nõustamised olid seotud peamiselt menüü koostamisega. Toitlustajad täitsid toitlustamise nõudeid kas täielikult või osaliselt (puudustega).

2013. a II–IV kvartalis viidi Terviseameti inspektorite poolt läbi kaks sihtuuringut: „Koolilaste menüü mitmekesisuse hindamine“ ja „Tervislikel põhjustel teisiti toituvate laste toitlustamine lasteaias“ Mõlema uuringu tulemused on kättesaadavad Terviseameti kodulehel: <http://www.terviseamet.ee/keskkonnatervis/infomaterjalid-ja-sihtuuringud.html>

Terviseameti talitused ning esindused tegid koostööd kohalike omavalitsustega, linna- ja vallavalitsusega, Tartu Tervishoiukõrgkooliga, koolide ning lasteaedade tervisenõukogudega.

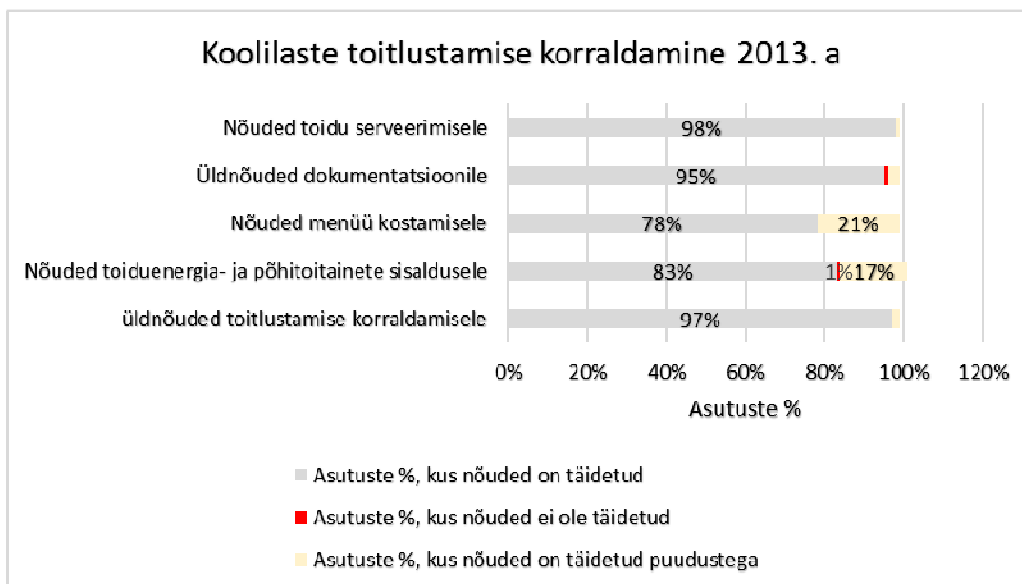
2. Toitlustamise korraldamine koolides

2013. aastal kontrolliti toitlustamise korraldamist 85,6% tegutsevatest koolidest (2012. a kontrolliti 82% tegutsevatest koolidest ja 2011. aastal 90,6%).

Kokkuvõtte koostamisel jagati õpilaste koolis toitlustamise kohta kehtivad nõuded viieks osaks:

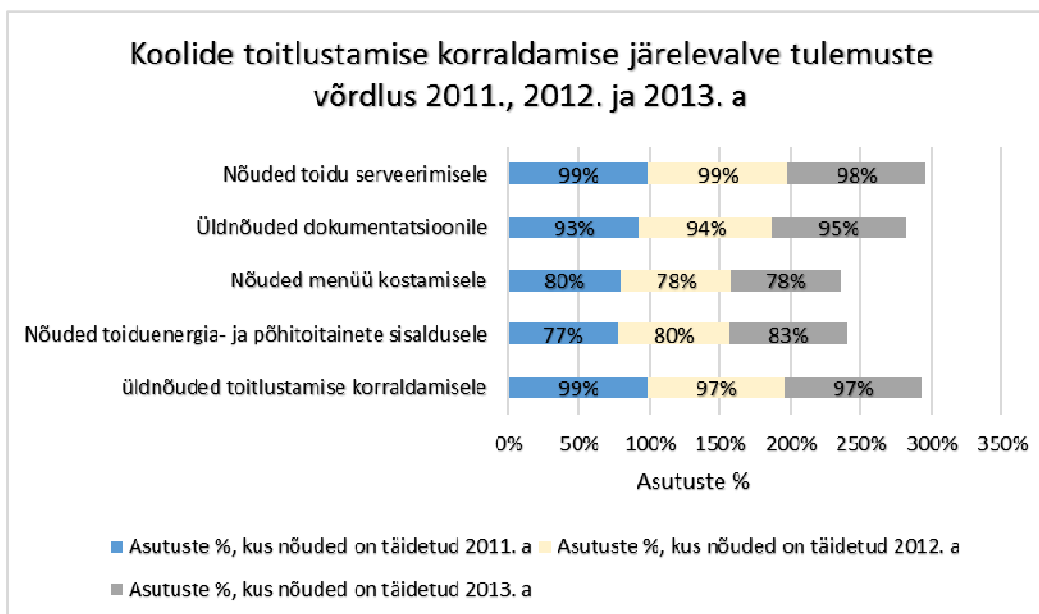
1. Üldnõuded toitlustamise korraldamisele (nt. söögiajad ja pikkused, joogivee kättesaadavus jm);
2. Nõuded toiduenergia- ja põhitoitainete sisaldusele;
3. Nõuded menüü koostamisele (nt. mitmekesisus);
4. Üldnõuded dokumentatsioonile (nt. tehnoloogilised juhendid jm);
5. Nõuded toidu serveerimisele (nt. serveerimistemperatuur).

Iga osa hindamisel lähtuti sellest, kas nõuded olid täielikult täidetud, osaliselt täidetud või ei olnud täidetud.



Joonis 1. Koolide toitlustamise korraldamise inspekteerimise andmed 2013. a.

- 1) 97% koolidest olid üldnõuded toitlustamise korraldamisele täidetud, 2% kontrollitud koolidest olid nõuded täidetud puudustega.
- 2) Nõuded toiduenergia ja põhitoitainete sisaldusele olid täidetud 83% kontrollitud koolidest, 17% täitis nõuded osaliste puudustega ning 1% esines nõuete mittetäitmist.
- 3) Nõuded menüü koostamisele olid täidetud 78% kontrollitud koolidest, 21% olid nõuded täidetud puudustega.
- 4) Dokumentatsiooni vormistamise osas olid nõuded täidetud 95% koolidest, 3% olid nõuded täidetud puudustega ja 1% ei olnud nõuded täidetud.
- 5) Nõuded toidu serveerimisele olid 98% koolidest täidetud.



Joonis 2. Koolide, kus toitlustamise korraldamise nõuded olid täidetud, järelvalve tulemuste võrdlus 2011., 2012. ja 2013. a.

2013. a toitlustati õpilasi kindlaksmääratud kellaegadel, söögiaegade kestvused vastasid nõuetele. Jätkuvalt pakuti mõnedes koolides kala ning värskaid puuvilju harvemini, kui nõuded ette näevad. Paljud koolid on liitunud menüüde programmidega. Enamus koole võimaldas pikapäevarihma lastele täiendava söögikorra. Üksikutes koolides pikapäevarihma õpilaste toitlustamist ei toimunud, kuna lapsevanemad ei nõustunud seda tasuma.

Puudusi esines toiduenergia ja makrotoitainete sisalduse osas. Üldjuhul oli valkude ja rasva sisaldus üle normi ning süsivesikuid alla normi. Toiduenergia sisaldus pigem ületas normi kui oli alla selle.

Probleeme esines menüüde mitmekesisuse tagamisega ning kauba hankimisega väikestes maakoolides (eriti kala ja puuvili). Talvekuudel oli keeruline pakkuda õpilastele nõuetele vastavas koguses värsket puuvilja. Mõnedes koolides ei pakutud nõutud sagedusega kalatoite.

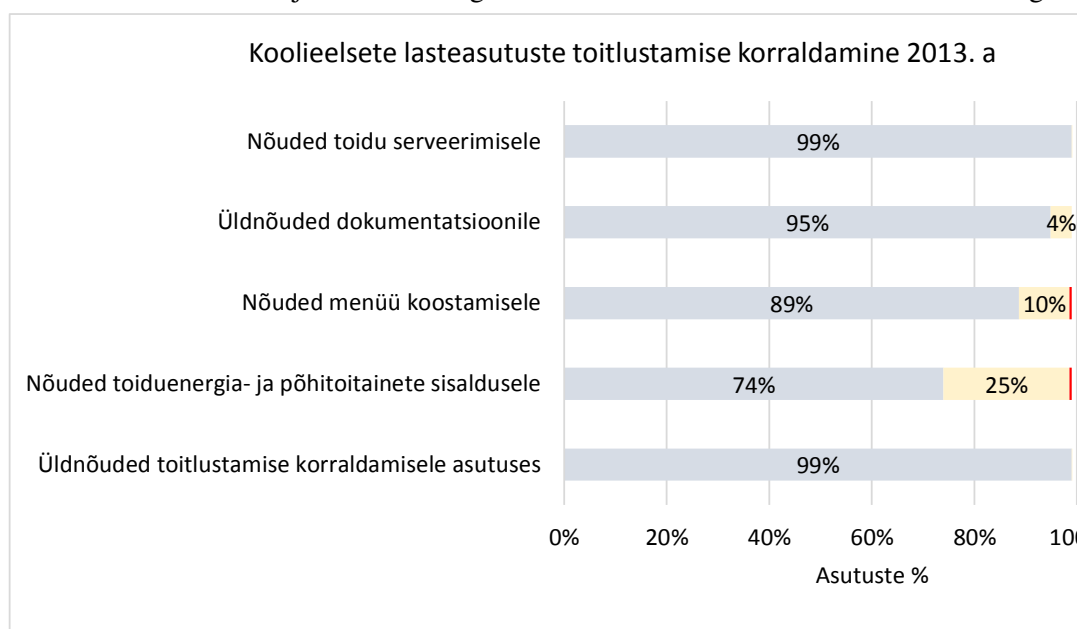
Enamus nõustamisi toitlustamises oli seotud tasakaalustatud ja tervislikuma menüü koostamisega.

3. Toitlustamise korraldamine koolieelistes lasteasutustes

2013. aastal kontrolliti 90% tegutsevatest koolieelistest lasteasutustest (2012. a kontrolliti 89% ja 2011. a 96,4%).

Sarnaselt koolilaste toitlustamise korraldamise hindamise kokkuvõtte koostamisega jagati koolieelsete lasteasutuste toitlustamise kohta kehtivad nõuded viieks erinevaks osaks.

Joonis 3 annab ülevaate järelevalve käigus koolieelistele lasteasutustele antud hinnangutest.



Joonis 3. Koolieelsete lasteasutuste toitlustamise korraldamise järelevalve tulemused 2013. a.

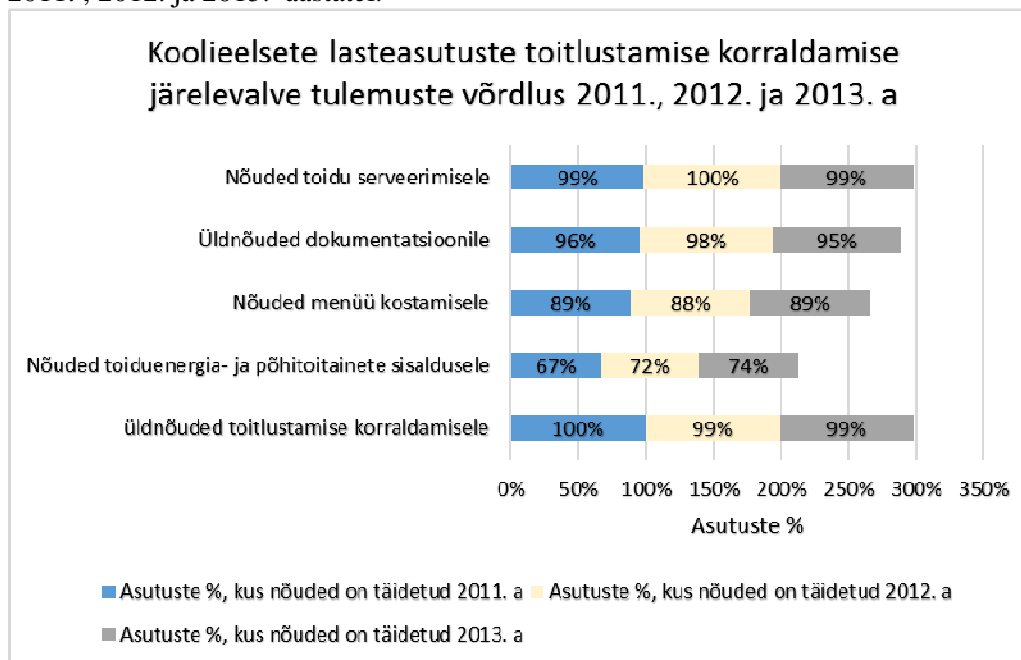
1) Üldnõuded toitlustamise korraldamisele ja toidu serveerimisele on peaaegu kõigis koolieelistes lasteasutustes täidetud.

2) Nõuded toiduenergia ja põhitaitainete sisaldusele on täidetud 74% lasteasutustest, 25% on nõuded täidetud osaliselt.

3) Nõuded menüü koostamisele on täidetud 89% lasteasutustest ja 10% on nõuded täidetud puudustega.

4) Üldnõuded dokumentatsioonile on täidetud 95% lasteasutustest ning 4% on täidetud puudustega.

Joonis 4 võrdleb koolieelsetes lasteasutustes toitlustamise korraldamise järelevalve tulemusi 2011., 2012. ja 2013. aastatel.



Joonis 4. Koolieelsete lasteasutuste toitlustamise järelevalve tulemuste võrdlus 2011., 2012. ja 2013. a.

Toiduenergia arvestust tehti kõikides lasteaedades, peamiselt kasutati TAI ja ANC programme.

Üldiselt järgiti üldnõudeid toitlustamise korraldamisele. Võrreldes 2012. aastaga oli olukord paranenud, menüüd olid rohkem tasakaalustatud. Toiduenergia ja/või makrotoitainete sisaldus ei vastanud vahel nõuetele jäädes veidi alla või ületades lubatud, samas makrotoitainete osakaal päevasest toiduenergiast vastas nõuetele.

Toitainete keskmise sisalduse kontrollimisel sageli ei vastanud nõuetele valkude sisaldus (üle normi), vahel oli rasvade sisaldus ületatud. Süsivesikute sisaldus oli sagedamini alla, kui üle normi. Menüüde koostamisel eksiti harva kala ning värskete puuviljade pakkumise sagedusega. Ääremaadel esineb probleem värskete puu- ja juurviljaga varustatusega kuna kohalikes poodides neid ei müüda ja hulгимүүјјад ei nõustu tooma väikest kogust. Paljud lasteaedad on liitunud PRIA köögivilja programmiga.

Kalast valmistatud toite ei pakutud mõnede lasteasutuste menüüdes igal nädalal. Põhjuseks probleemid varustusega. Esines puudusi tehnoloogilistes kaartides, näiteks uue valmistoidu lisamisel menüüsse puudus nõuetekohaselt vormistatud tehnoloogiline kaart.

4. Toitlustamise korraldamine noortelaagrites

2013. aastal kontrolliti kõiki tegutsenud noortelaagreid. Toitlustamise korraldamise osas puudusi ei täheldatud.

5. Toitlustamise korraldamine hoolekandeesutustes

Toitlustamise nõuete täitmist kontrolliti 2013. a tegutsenud laste hoolekandeesutustest 31% ning tegutsenud täiskasvanute hoolekandeesutustest 93% objektidest. Arvutatud keskmine toiduenergia ja makrotoitainete sisaldus vastas nõuetele.

6. Toitlustamise korraldamine tervishoiuasutustes

2013. aastal kontrolliti 31% tegutsenud objektidest. Aasta jooksul laekus üks toitlustamise korraldamisega seotud kaebus, mis osutus põhjendamatuks.

Menüü keskmine toiduenergia ja makrotoitainete sisaldus oli nõuetega vastavuses.

7. Toitlustamise korraldamine kinnipidamisasutustes

Toitlustamise korraldamist kontrolliti 2013. a 30% objektidest. Toitude arvutatud keskmine toiduenergia ja makrotoitainete sisaldus oli nõuetega vastavuses. Aastaga laekus üheksa kaebust toitlustamise korraldamise kohta, mis menetluse käigus tunnistati põhjendamatuteks.

Koostas: Kaili Sillamaa, Keskkonnatervise osakond