

MÄRJAMAA GÜMNAASIUMI HOOLEKOGU PROTOKOLL

Märjamaa

19. september 2021 nr 15/2021

Protokoll nr: 15/2021
Toimumise aeg: 19.09.2021, kell 18.00 – 18.45
Toimumise koht: Märjamaa Gümnaasium
Protokollija: Kirsti Mau
Osalejad: Jaan Aas, Kristiine Linna, Triin Matsalu, Kirsti Mau, Riina Meidla, Anneli Metsalu,.
Puudusid: Thomas Hainsalu, Darja Lehtsalu, Kalista Miljand
Kutsutud: Märjamaa gümnaasiumi direktor Kalle Uusmaa, abivallavanem Ott Valdma

PÄEVAKORD:

1. Arvamuse andmine koolitoidu valiku osas

Päevakorrapunkt 1

Arvamuse andmine koolitoidu valiku osas

O. Valdma tutvustab Märjamaa Gümnaasiumi toitlustusteenuse 2021-2024 hanget ja esitatud kahe nädalast menüüd.

Märjamaa Gümnaasiumi toitlustusteenuse 2021-2024 hanke tehnilise kirjelduse punkti 13. kohaselt peab koolitoidu valiku tegemisel arvestama kooli hoolekogu ettepanekuid.

Ettepanek:

- Kooli direktoril mitte kooskõlastada esitatud menüüd.

Pakutava toidu valik, kvaliteet, mitmekesisus ja selle pakutavad kogused peavad vastama toitlustamise tervisekaitsenõuete määrusega kehtestatud nõuetele ja tagama õpilaste vanusekohase energia- ja toitainesisalduse, makrotoitainete, vitamiinide ja mineraaltoitainete sisalduse. Pakutav toiduvalik peab soodustama tervislikku toitumist, olema vaheldusrikas ja tasakaalustatud.

Ettepanekud:

- Koolilõunaks pakutav toit peab katma sotsiaalministri 15.01.2008 määruse nr 8 „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis” lisade 3 ja 4 kohaselt 30-35% vastava vanuserühma ööpäevasest toiduenergia- ja toitainete vajadusest, kusjuures koolilõuna toiduenergia võiks olla 3 nädala keskmisena vähemalt 850 kcal. Lisaks toiduenergiale kontrollida nelja nädala keskmisena vastavust sotsiaalministri 15.01.2008 määruse nr 8 „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis” lisas nr 4 toodud vastava kooliastme 32,5% ööpäevase toiduenergia- ja toitainete vajaduse arväärtustele järgmiste näitajate osas: põhitoidainete (valgud, rasvad, süsivesikud) ja rasvhapete osatähtsus energiast (%E), kiudained, kolesterool, vitamiinidest A, D, C ning mineraalainetest naatrium, kaltsium, raud.

- Koolilõunaks pakutav toit on soe toit, kui kooliga ei ole teisti kokku lepitud.
- Koolilõuna praadi pakkuda esmaspäeviti, kolmapäeviti ja reedeti.
- Koolilõuna supp võib olla menüüs kuni kaks korda nädalas, praepäevadega vaheldumisi ning soovitatavalt teisipäeviti ja neljapäeviti.
- Soojade lisandite puhul lugeda erineva töötlusega sama tooraine üheks tooraineks (näiteks keedetud kartul ja ahjukartul) ning samuti lugeda üheks ja samaks lisandiks näiteks makaron ja täistera makaron, samuti riis, täistera riis, riis köögiviljaga jms.
- Leida lahendus koolilõuna pakkumiseks eritoitumise vajadustega õpilastele.
- Õpilastele pakutavad toidud peavad olema isuäratavad, maitsvad, tervislikust ja värskest toorainest ning sihtrühma vanusega arvestavad.
- Koolitoidu menüü tegemisel järgida hanke dokumentides esitatud nõudeid, sh:
 - + Supi juurde tuleb lisaks pakkuda magustoitu. Pakutav magustoit ei tohiks olla vedelal kujul, nt supi juures ainult kissell.
 - + Põhitoit (supp, praad pajaroa näol või prae koosseisus serveeritav liharoog/kaste/vms) ei tohi korduda 4-nädalase menüü vältel.
 - + Koolilõuna prae juurde peab olema valikus vähemalt 2 erinevat sooja lisandit (näiteks kartul, tatar/ kartul, riis), mille puhul on eelistatud vaheldumine päevade lõikes.
 - + Koolilõuna prae juurde peab olema valikus vähemalt 2 erinevast põhitoorainest salatit, mille puhul on eelistatud vaheldumine päevade lõikes. Üheks tooraineks lugeda erineva töötlusega sama toorainet, näiteks kurk, soolakurk, marineeritud kurk.
- Võimalusel mitte pakkuda kalasuppi.
- Õpilaste hinnangul on pakutav kartul on ebaühtlase kvaliteediga (vesine, osaliselt liiga pehme ja kohati kõva). Leida probleemile lahendus.

Hoolekogu esimees kuulutas koosoleku lõppenuks.

Triin Matsalu
 hoolekogu esimees
/allkirjastatud digitaalselt/

Kirsti Mau
 hoolekogu sekretär
/allkirjastatud digitaalselt/