

## **Viljandi Lasteaed Midrimaa hoolekogu 24.01.2019. a koosoleku protokoll**

**Toimumise aeg:** 24.01.2019

**Algus:** 17.00, **lõpp:** 18.15

**Koosoleku juhataja:** Maili Riisenberg (Hoolekogu esimees, Leevike)

**Protokollija:** Inga Kree (Nurmenukk)

**Osalejad:** Maili Riisenberg (Leevike), Inga Kree (Nurmenukk), Heli Luik (Lõoke), Renna Orasmäe (õpetajate esindaja), Erika Saaren (Karikakar), Kersti Pihel-Hein (Tihane), Sirly Tomingas-Lamp (Piibeleht), Kadi Noor (Rukkilill), Helina Riimann (Pääsuke)

**Külalised:** Hille Uiibo (Majaperenaine, Midrimaa kokkade esindaja), Ljudmilla Rull (Daily toitlustaja esindaja), Jaana Seeba (Krõllipesa hoolekogu esindaja)

### **Päevakord:**

- 1. Lasteaia toitlustus**
- 2. Krõllipesa hoolekogu korraldus**

#### **1. Lasteaia toitlustus**

Hoolekogu on kutsunud küsimustele vastama AS Baltic Restaurants (Daily) Viljandi teenindusjuhi Ljudmilla Rulli, kellel palusime tutvustada menüüde koostamise põhimõtteid ning vastata hoolekogu küsimustele. Ljudmilla Rull edastas hoolekogu küsimustele esialgse kirjaliku vastuse enne koosolekut, mis on käesoleva protokollis lisaks (vt lisa 1).

Menüü koostatakse läbi tootearendusspetsialisti, kes koostab eraldi menüü, mida iga söökla kasutab. Ei oska kahjuks vastata hoolekogu poolt püstitatud küsimusele, millest lähtutakse menüü koostamisel.

**Hoolekogu palvel lubab toitlustaja esindaja, et edaspidi hakatakse saatma menüüd koos toidu koostisosadega, nii nagu augusti kuus saadeti.**

Toidu päritolu, eriti kala - hoolekogu palub võimalikult täpset ülevaadet kõikide toitude päritolu kohta. Ühtlasi palume täpsustada, milliseid mune meie sööklas kasutatakse, mis printsiibi alusel tellimine jaotub?

Toorained toiduvärvide ja lisaainete kasutatavus? Ei osatud hoolekogu poolt püstitatud küsimusele vastata.

Toidu valmistamise aeg: kokkadel on 8 tunnine tööpäev. Toitu võib toatemperatuuril hoida 2 tundi. Köök väljastab toidu laudadele, rühmade kohale jõudmiseks kulub 10 minutit. Palume uurida, mis põhjustel viimasena sööma tulevatel lastel on toit maha jahtunud. (Tundub, et viimane töötaja jagab kõikide toidu korruga laiali ning toit jahtub viimaste laste tulekuks maha).

Miks on menüüs nii tihti makaronid? Tihti jäävad täisteramakaronid lastele kõvaks või kuivaks. Mis firma makarone kasutatakse? Toitlustaja esindaja ei osanud vastata, täpsustab

Kuidas käib tagasiside andmine köögile/toitlustajale. Vastus: Tagasiside andmine köögis, pannakse kirja kaustikusse köögis. Seda vaadatakse paar korda kuus.

**Hoolekogu ettepanekul lepiti kokku, et majaperenaine võtab enda peale korra nädalas reedeti tagasiside kohta kokkuvõtte tegemise ja edastab selle Daily esindajale, Daily vastuse andmise aeg on 3 tööpäeva. Seejärel paneb õppealajuhataja selle info välja ka Stuudiumi lastevanematele tutvumiseks.**

Miks on hind tõusnud õpetajate toidule 3 kordseks, võrreldes varasemaga?

**Kuidas on võimalik lapsevanematel menüüde osas kaasa rääkida?**

**Vastus: Menüüdes on võimalik muudatusi teha. Tuleb vähemalt nädal aega ette teatada. Ettepanekuid saab teha lasteaias kaudu Daily.**

Ettepanekud toitlustajale hoolekogu liikmete poolt: Piima võiks rohkem pakkuda. Sibula osakaal toidus suur.

Põhjalikumate vastuste saamiseks sooviks hoolekogu kohtuda Daily lasteaedade menüüde koostajaga ning ostuspetsialistiga.

Täiendavalt palub hoolekogu toitlustajalt kirjalikku ja detailset vastust järgmistele küsimustele:

1. Missugused on lasteaias menüü koostamise põhimõtted ja protsess? Kas menüüde osas on konsulteeritud toitumispetsialistidega? Kuidas arvestatakse toidupüramiidiga, TAI juhistega jne.
2. Sooviks teada ka toitude koostist. Palume saata koos menüüdega lasteaeda ka toitude koostist puudutava info (toitained, kaloraaž jms).
3. Palume täpsustada kõikide toitainegruppide kaupa (kala, liha, jahutooted, makaronid, seened, munad, aedvili, kartul jne) toidu/tooraine päritolu. Päritolu all ei pea silmas ainult tehingupartnerit, kellelt kaup ostetakse vaid ikkagi reaalselt päritolu. Soovime teada, kust ja millega on tegemist.
4. Palume täiendavalt täpsustada, mis mune, kanaliha meil täpselt kaustatakse ning mis printsiibi alusel seda valikut teostatakse. Kas neis kohtades kasvatatakse kanu antibiootikumidega?
5. Palume täpsustada, milliseid lisaaineid toidus kasutatakse (s.h želatiin, suhkur, paksendajad).

6. Palume uurida, mis põhjustel on õhtuode jahtunud ning palume leida lahendused selle probleemi kõrvaldamiseks selliselt, et lastele oleks tagatud soe ja värsket toitu.

## **2. Lasteaedade ühendamist puudutavad küsimused**

Külaline Jaana Seeba Krõllipesa lasteaiast, tutvustab kahe lasteaia liitumist ning nende hoolekogude tööd: Lasteaedade liitumise teinud nad 3 erinevat hoolekogu, iga maja eraldi ning ühishoolekogu. Iga hoolekogu arutab oma lasteaia asju eraldi, ühiseid asju arutatakse ühise hoolekogu kokkusaamistel (ühises hoolekogos lasteaedade esindajatest liikmeid 4+4).

Ühislasteaia uue põhimääruse projektile oodatakse meilt nädala jooksul vastust. Arutelu selles küsimuses saame teha järgmisel koosolekul. Järgmine koosolek toimub 31. jaanuaril 2019. a.

## **3. Muud küsimused ja info**

Lasteaia direktor tõi välja, et on probleem laste puudujaks märkimisega. Tihti jätavad vanemad lapse puudujaks märkimata ning kui laps kohale ei tule, siis visatakse see toit lihtsalt minema. Lasteaia ja toitlustaja esindajad panevad vanematele südamele, et laps ikkagi korrektselt puudujaks märgitaks, sest osa toidurahast tasub linn. Seega on see toidu raiskamine ning linna raha raiskamine. Hoolekogu võtab probleemi teadmiseks ning teadvustab lapsevanematele läbi hoolekogu protokolliga.

Toitlustuse vedajad kaubikutega, kaubikud lasteaia territooriumil on ohtlikud ning eelmisel koosolekul sai selgitatud, et värava lahti hoidmine pole lubatud. Midagi pole selle suhtes ette võetud. Direktori sõnul on toitlustajaga sellest räägitud. Hoolekogu peab vajalikuks selle küsimuse veelkordset teadvustamist toitlustajale.

*/allkirjastatud digitaalselt/*

Maili Riisenberg  
Hoolekogu esimees

*/allkirjastatud digitaalselt/*

Inga Kree  
Protokollija