

Hoolekogude ühiskoosoleku 31.01.2019. a protokoll

Toimumise aeg: 08.04.2019

Algus: 17.10, **lõpp:** 18.25

Koosoleku juhataja: Sirly Tomingas-Lamp (Lasteaed Midrimaa Hoolekogu juhataja asetäitja, Piibeleht)

Protokollija: Inga Kree (Nurmenukk)

Osalejad: Inga Kree (Nurmenukk), Renna Orasmäe (õpetajate esindaja), Erika Saaren (Karikakar), Kersti Pihel-Hein (Tihane), Kadi Noor (Rukkilill), Helina Riimann (Pääsuke), Greete Nöps (Lasteaed Mesimumm), Maive Agarmaa (Kuldnokk), Kristel Eichelmann (Kullerkupp), Anneli Lainela (Pääsusilm), Heli Luik (Lõoke)

Külalised: Ljudmilla Rull (Viljandi Daily esindaja), Kairi Elvelt (AS Baltic Restaurants Daily, ost), Evelin Baumann (AS Baltic Restaurants, tootearendus)

Päevakord:

1. Menüüd ja lasteaia toit

1. Menüüde tegemine toimub Dailys määrusest lähtuvalt. Olemas on ettevõtte standard millest lähtutakse, mida kasutada toidus. Kasutatakse naturaalseid tooraineid.

Kahe kuu menüü pannakse korraga paika. Tagasiside alusel tehakse muudatusi (45 kooli, 50 lasteaeda). Menüü valikul lähtutakse rahvuskalendri temadest (munadepüha jm), trendid maailma menüüdest.

Menüü valmides liigub menüü ostuosakonda, kus tellitakse tooraine. Tehakse hanked tootegruppide kaupa. Tooraine kvaliteet ja nõuded on juba tarneprotsessi eel nõudena sees.

Hakkliha testitakse tootearendusega koos ära, (kas püsib koos, kuidas maitse jm).

Logistiliselt tellitakse läbi Kaupmehe, et ei tuleks kõik asjad eri kohtadest (Kaupmees & Ko).

Viljandi piirkondades on palju kohalikke tarnijaid, kartul Mulgi kartulist (+porgand, kapsas). Sealiha ka kohalikult tarnijalt. Püüavad vaadata, et tooraine oleks eestimaine.

Kui koolidest tuli tagasiside, et lõhefilee oli kibeda maitsega, siis me saatsime tooraine tagasi ja peatasime hanke. Koolidest ja Kaupmehe laost.

2. Lapsevanemate küsimused/tagasiside toidu kohta

2. Vanematele on toidu värskus, mitmekesisus ja kodused maitset olulised. Magustoitude kohta pakuti samu tagasisides välja, et koduseid magustoite ei pakuta (mannavaht, kohupiim ja kissell jm. Daily esindaja pani kirja).

Lapsevanemad paluksid salatitel mis toidu kõrvale antakse, komponente eraldi, siis söövad lapsed midagigi.

Õpetajatel jälgida, et toitude kohta antakse lastele infot, mida pakutakse ja kui tervislik see on, et laste toidualane teadlikkus paraneks.

Lapsed kellel on allergeenid, palun vanematel võtta arstitõend allergeenide kohta, kõöki lasteaia toitlustaja jaoks.

Toitu süüakse eraldiseisvana paremini kui hautisena kokku segatuna.

Makaronid on pidevalt koos ühe tükina, vaadatakse üle, kas kokad on neid üle keetnud.

Toit saadetakse erinevatesse lasteaedadesse laiali, üks lasteaed saab supipaksu, teine vedeliku. Puder on vahel vedel, supp vahel paks. Saiakesed ei vasta kaalule- pigem vähem, toitlustaja tagasiside, et kokk pole päris pagar- soovivad kohapeal küpsetada.

Tagasiside peab kirja saama, muidu ei saa toitlustaja infot teada.

NB: Lasteaias on õhtuode, õhtusöögi pakub iga lapsevanem lapsele kodus ise.

Liha oli pekiline ja kõhreline, selle tarnija on toitlustaja juba ümber vahetanud. Palun tagasisidet, kas on muutust näha?

Taimetoitlastele toitlustaja eraldi menüüd ei saa pakkuda, see on väga teadvustatud toitumine ning toitlustaja ei soovi sellist vastutust võtta.

Täistera makaronidele paluvad vanemad toidule kastet, muidu on kuiv.

Miks ei pakuta kartulit? Koolides on kartul menüüs, lasteaedades pole. Vastus: Kartul ei liigitu köögivilja ja teravilja alla ja seeläbi sattub kartul menüüsse vaid korra nädalas.

Vastus: Oleme teadlikud, et kartulit on vähe, mai kuu menüüsse pannakse kartulit rohkem sisse.

Rohkem aurutatud juurvilju, puu- ja juurvilju, piima, seemneid pakkuda.

Lasteaias peaks pakkuma pikka poissi ja kartulit. Koolides pakutakse, lasteaias mitte. (Esindaja pani kirja).

Frikadellidest võiks teha toitlustaja lihapalli kastet, kui frikadelle kohapeal nagunii tehakse.

Toitlustaja: kahe kuu jooksul ei tohi ükski toit korduda, sedasi on keeruline toitlustust pakkuda.

Kala ostul jälgitakse glasuuri protsenti, ostetakse vaid lubatud % ulatusega, samuti on välistatud kalaliha, millel teatud maitse erisused (pangasius on muda maitsega ja kõik kokad ei saa selle roa maitsevalt valmistamisega hakkama). Põhiliselt on kala päritolu

siiski Hiina, direktiivide järgi Eestis on lubatud seda müüa ning see vastab hanketingimustele. Eesti kala on kallid ning siis pole võimalik osta kallimat toorainet. NB: Meie lasteaia lapsevanemad soovisid Linnavalitsuselt, et tooraine oleks 100% Eesti päritolu.

Kala tooraine tuleks muretseda Eestist, teha tootlustajaga vähimisi kokkulepe. Kui võimalik, siis rõhutada lapsevanemate soovidele. Vajadusel paluda Linnavalitsuselt kala toorme ostuks lisaraha. Kui lasteaed soovib kallimat toorainet, siis saab tootlustaja linna ja lapsevanematega eraldi hinnaga tootlustust pakkuda (praegu on summa 2,50€ päevas, see kujutab endast kolme toidukorda ja kahte vahepala).

Eksootilised toorained, nt mangopüree või külmutatud mango ostetakse sisse Indiast. Sinna pole lisatud suhkrut. Marjad on pärit Eestist kuni Poolani, lähtuvalt toorme saadavusest ja hinnast.

Maitsestatamata jogurteid kasutatakse ja lisatakse magususeks vaid veidi suhkrut või banaani.

Seened (tellitakse enamasti Poolast, puraviku või sampinjonide seenesegu). Eesti kukeseent on värskena pakutud.

Mesimummu lasteaeda jõuab toit vahepeal jahedana, sellega on tegeletud.

3. Toitu vedavad autod lasteaia territooriumil

3. Toiduautode liikumine, aeda sisse ei tohiks sõita- teavitust otse edasi öeldud, Daily esindajad palusid pilti teha kui keegi territooriumil jälle autoga, siis saab vedajaga rääkida (vedajaid on mitu).

4. Arengukava kinnitamine

4. Kõik osalejad on koostatud arengukava poolt. Arengukava võib sellisel kujul kinnitada.

/allkirjastatud digitaalselt/

Sirly Tomingas-Lamp
Hoolekogu juhataja asetäitja

/allkirjastatud digitaalselt/

Inga Kree
Protokollija