

Võru maakonna „Kimmäs Söögitarõ“ kriteeriumid

Võru maakonna „Kimmäs Söögitarõ“ tiitel tähistab hoolikalt loodud keskkonda, kus rahuloleva köögimeeskonna abil pakutakse kohalikku, mahedat ja tervislikku toitu, pannes rõhku kvaliteedile ja pidevale arengule.

1. Toitlustuse planeerimine ja parendamine

- Haridusasutuse toitlustamine on strateegiliselt kavandatud, kajastudes haridusasutuse dokumentides ning hõlmates selgeid eesmärgi, korraldusplaane ja pikaajalist suunda kvaliteedi ja jätkusuutlikkuse tagamiseks.
- Haridusasutuse keskkonnas on toidu ja toitlustamise väärtustamine nähtav. (Näiteks toitlustamisega seotud plakatid üleval, strateegilises dokumendid väljatoodud arengusuunad on õpilastele nähtavale toodud).
- Toimuvad regulaarsed arengu- ja koostöövestlused toitlustajaga ning vestlustes selgunud kitsaskohtadele otsitakse lahendusi.
- Lapsed ja noored saavad teha ettepanekuid toidu arendustegevusteks.
- Sööjatelt küsitakse regulaarselt tagasisidet.
- Kokad osalevad aktiivselt koolitoidu arendustegevustes.
- Toitlustuse planeerimisel lähtutakse maakonna mahekokkuleppes ja tagatakse kokku lepitud mahetoidu osakaal.
- Hoolekogu ja lapsevanemad osalevad koolitoidu arendustegevustes.

2. Toidu valmistamise tingimused

- Köök ja abiruumid on toitlustamiseks sobivad ja piisavad.
- Eri roogade valmistamiseks ja tooraine ettevalmistamiseks on piisavalt köögiseadmeid ja töövahendeid.
- Personali hulk on piisav ja töö on ratsionaalselt planeeritud.
- Personal on pädev, personalile võimaldatakse koolitusi ja osalemist elukestvas õppes.
- Kõikidel toitudel on olemas tehnoloogiline kaart.

3. Menüü koostamine

- Toidu pakkumisel arvestatakse riiklike toitumissoovitusi.
- Menüü sisaldab kõiki peamisi makrotoitaineid (kogused vastavad riiklikule määrusele - valgud, rasvad, süsivesikud).
- Menüüs on piisavalt värskeid puu- ja köögivilju, võimalusel eelistatakse hooajaliselt kodumaist.
- Menüü koostatakse ette vähemalt kümneks päevaks ja selles pakutakse mitmekesist valikut.
- Menüüs pakutakse paikkonnale omast traditsioonilist toitu vähemalt kaks korda aastas.

- Menüüs pakutakse valikuid, näiteks valikkomponentidega salat, erinevad lisandid, taimse toidu valik.
- Kasutatakse Lõuna-Eestist pärit toorainet, millest vähemalt 20% on mahetooted.
- Menüüs on võimalikult palju hooajalist toorainet.
- Vältitakse töödeldud ja ebatervislikke koostisosi.

4. Toidukultuuri arendamine

- Jälgitakse, et söögivahetunni pikkus võimaldab lastel kiirustamata süüa.
- Koolipuhveti olemasolul pakutakse tervisesõbralikke näkse, nt pähkleid või puuviljade ja köögiviljadega täidetud topse.
- Sööklas on olemas toitade tunnustamissüsteem.
- Pidevalt analüüsitakse üle jääva toidu koguseid ja tegeletakse toidujäätmete vähendamisega.
- Taldrikureeglil on võimalik näha ja jälgida.
- Puhas, lisanditeta vesi on kõige esimesena ja nähtavamalt valikus.
- Söögikoht on mugav, rahulik ja hästi kavandatud, et soodustada teadlikku söömist.
- Toidu serveerimisel kasutatakse eakohaseid ja motiveerivaid lahendusi.

5. Toitumisharjumuste kujundamine

- Lastel ja noortel aidatakse läbi teadlikkuse tõstmise kujundada toitumisharjumusi.
- Toitude ja nende päritolu kohta antakse selgitusi (nt infotahvlid, töötoad).
- Haridusasutuse personal ja lapsevanemad kaasatakse teadlikkuse tõstmisse ja tervislike toitumisharjumuste kujundamisse.
- Lapsi ja noori innustatakse ja suunatakse proovima erinevaid toitusid.