

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).
- Toimuvad regulaarsed arengu- ja koostöövestlused toitlustajaga ning vestlustes selgunud kitsaskohtadele otsitakse lahendusi.
- Lastega arutletakse erinevate toitute ja maitsete üle.
- Kokad osalevad aktiivselt toitlustuse 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 värsked 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

- Pidevalt analüüsitakse üle jääva toidu koguseid ja tegeletakse toidujäätmete vähendamisega.
- Taldrikureeglit on võimalik näha ja jälgida.
- Vesi on kättesaadav kogu lasteaiapäeva jooksul.
- Mõeldud on kuidas toetada ja soodustada teadlikkus söömist.
- Toidu serveerimisel kasutatakse eakohaseid ja motiveerivaid lahendusi.

5. Toitumisharjumuste kujundamine

- Lastel aidatakse läbi teadlikkuse tõstmise kujundada toitumisharjumusi.
- Toitude ja nende päritolu kohta antakse selgitusi.
- Haridusasutuse personal ja lapsevanemad kaasatakse teadlikkuse tõstmisse ja tervislike toitumisharjumuste kujundamisse.
- Lapsi innustatakse ja suunatakse proovima erinevaid toitusid.
- Vastavalt eale võimaldatakse lapsel võtta ise omale sobiv kogus toitu.