



TERVISEAMET

# **INSTITUTIONAALSE TOITLUSTAMISE KORRALDUS (TEENUS 145)**

2023. aasta valdkonna ülevaade

# SISUKORD

1

SISSEJUHATUS

2

JÄRELEVALVETEGEVUSTE ANALÜÜS

3

KOOSTÖÖ PARTNERITEGA

4

PÖÖRDUMISED INSTITUTSIONAALSE TOITLUSTAMISE  
VALDKONNAS

# SISSEJUHATUS

Institutsionaalse toitlustamise korralduse valdkond hõlmab: toitlustamist haridusasutustes, tervishoiu- ja hoolekandeesutustes ning kinnipidamisasutustes.

## JÄRELEVALVETEGEVUSTE ANALÜÜS

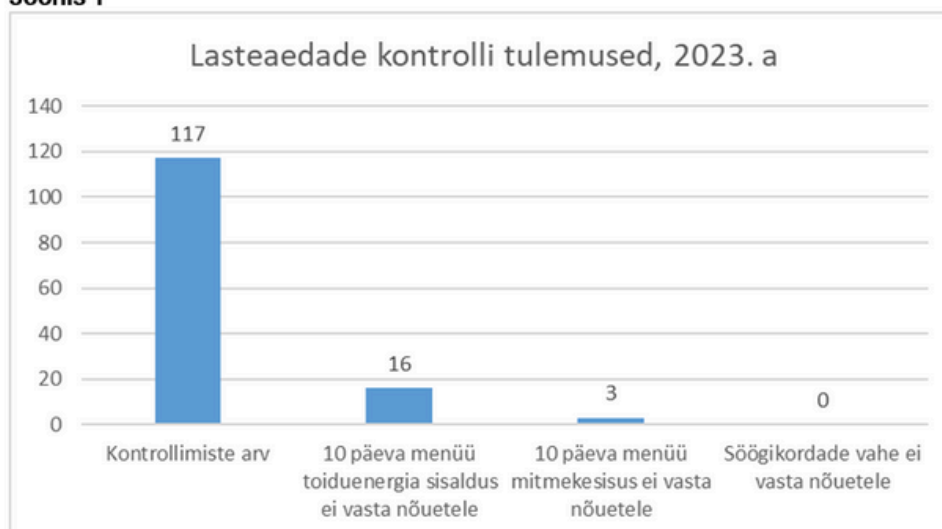
2023. a ohuproгноosiga määrati valdkonna prioriteediks koolieelsetes lasteasutustes, koolides ja laste asenduskodudes elavate laste toitlustamine. Lisaks kontrolliti aasta jooksul toitlustamist ka täiskasvanute hoolekandeesutustes, tervishoiu- ja kinnipidamisasutustes. Kontrollide arvu peegeldab Tabel 1.

Tabel 1

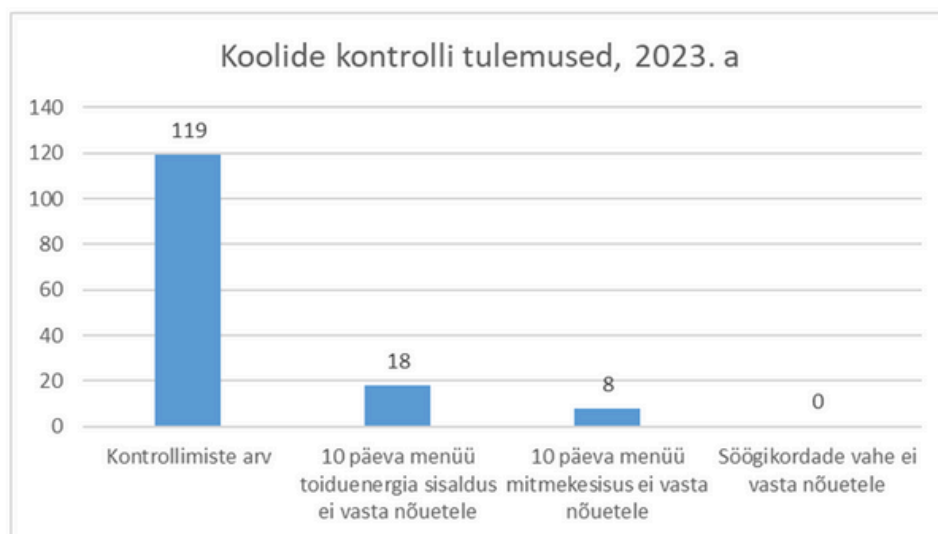
Asutuste kategooria	Asutuste arv	Kontrollitud asutuste arv	Kontrollimiste arv
Lasteaiad	766	111	117
Koolid	582	117	119
Täiskasvanute hooldekandeesutused (sh erihoolekandeteenus)	372	22	22
Laste ööpäevaringsed hoolekandeesutused	4	1	1
Asendushooldusteenus	27	4	4
Toit tervishoiuasutustes	47	2	3
Toit kinnipidamisasutustes	11	2	3

Järelevalve käigus täheldati mitmeid puudusi pakutavate toitade energiasisalduse ning menüü mitmekesisuse osas. Puudusi tuvastati nii lasteasutustes kui ka täiskasvanute hooldekodudes. Järelevalve andmetel oli enam probleeme toiduenergia sisalduse arvestuse (või selle puudumise) osas ning tehnoloogiliste kaartide koostamise (või nende puudumise) osas. Teine grupp puudusi on seotud menüü mitmekesisusega (joonised 1–3).

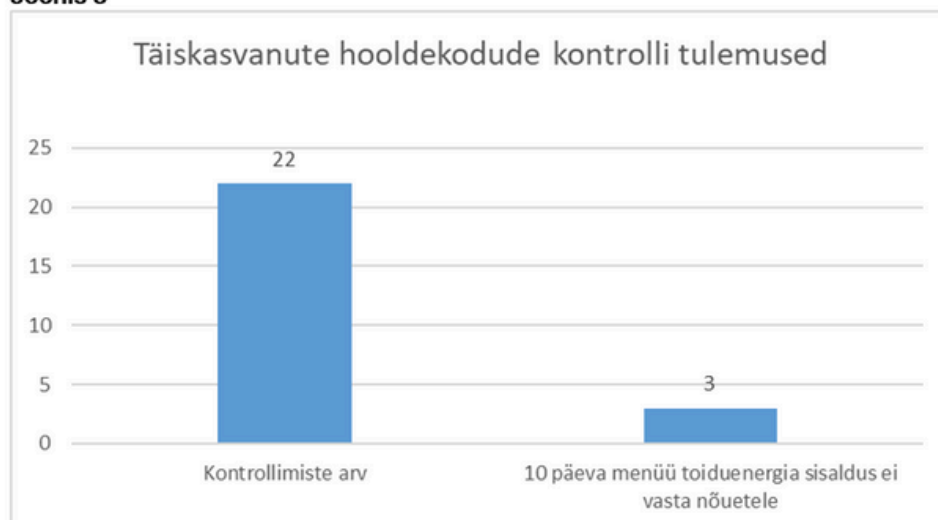
Joonis 1



Joonis 2



Joonis 3



Puuduste iseloomustus asutuste liikide kaupa:

- Koolieelsetes lasteasutustes täheldati rohkem puudusi toiduenergia ja põhitoitainete arvestuste ning menüü mitmekesisuse osas: värskest kalast valmistatud toitude, värskeste puuviljade pakkumine ning leiva pakkumine oli ettenähtust tagasihoidlikum. Puudused puudutasid ka tehnoloogilisi kaarte.
- Koolides oli puudusi toiduenergia arvestuste ja/või põhitoitainete sisalduse osas (sh tehnilised vead) ning tehnoloogiliste kaartide osas. Menüü mitmekesisuse osas tuvastati puudusi värskeste puuviljade pakkumise sageduses ning menüü tervislikkuses.
- Hoolekandeaasutustes toitlustamise korralduses täheldati puudusi menüü mitmekesisuse osas. Samuti leiti puudusi toiduenergia arvestuses.

# KOOSTÖÖ PARTNERITEGA

Lisaks plaanilistele kontrollidele toimub institutsionaalse toitlustamise valdkonnas koostöö partnerite ja teiste ametiasutustega.

2023. aastal jätkus Tervise Arengu Instituudi juhtimisel 2022. a alustatud riiklike toitumis- ja liikumissoovituste uuendamisprotsess, kuhu on kaasatud Terviseamet. Täpsema info töögrupi tegevustest leidub siit: [Terviseinfo.ee](http://Terviseinfo.ee).

Ühe pikemaajalise projekti raames kestab Terviseameti Lääne regionaalosakonna, SA Pärnumaa Arenduskeskuse ja omavalitsuste koostöö. Projekt käsleb endas järelevalvevälist hinnangu andmist koolitoidule.

Projekti eesmärk oli hinnata, kuidas on toitlustamine korraldatud, hinnata koolitoidu menüüsid, jälgida õpilaste toitumisharjumusi ja -elistusi. Selle tegevuse käigus suheldakse nii õpilaste kui pedagoogidega, vahetatakse mõtteid. Kaasatud on ka koolijuhid ning toitlusjuhid. Huvigrupid on projekti suhtes väga positiivselt meelestatud. Tulemusena tehti menüüdesse muudatusi tervislikuma toidulaua suunas. Terviseõpetuse tunni raames kaasati õpilasi menüü koostamisse, saadi neilt ideid, mida ka realselt rakendati. Arenduskeskus on saanud toitlustajatelt mõtteid, milliseid koolitusi enam vajatakse, ja on neid koolitusi ka korraldanud. Omavahel on viidud kokku kohalikke mahetoidukasvatajaid ja toitlustajaid.

Terviseameti Lõuna regionaalosakond osales sarnases projektis koostöös Põlvamaa Arenduskeskuse, KOV haridusvaldkonna ja Põlva maakonna juhtrühmaga. Projekti eesmärk oli luua haridusasutuste toitlustamisele positiivne kuvand.

Projekti käigus külastati kõiki Põlvamaa haridusasutusi ning anti hinnangud menüüdele nii kaloraaži, vahelduvuse kui ka mitmekesisuse osas, kontrolliti ka tehnoloogilisi kaarte. Selgus, et paljudes koolieelsetes haridusasutustes on õppekõõgid, mis võimaldavad kaasata ka väikelapsi ja juurutada neis tervislikke toitumisharjumusi ise toitu valmistades.

Terviseameti Ida regionaalosakond osales Lääne-Viru Omavalitsuste Liidu poolt ellu kutsutud koolitoidu projektis „Tunnustatud koolitoid Lääne-Virumaal“, mille eesmärgiks on toitlustamise parendamine Lääne-Virumaa koolides, et koolitoid oleks mitmekesine ja tasakaalustatud, maitsev ning õpilaste seas populaarne.

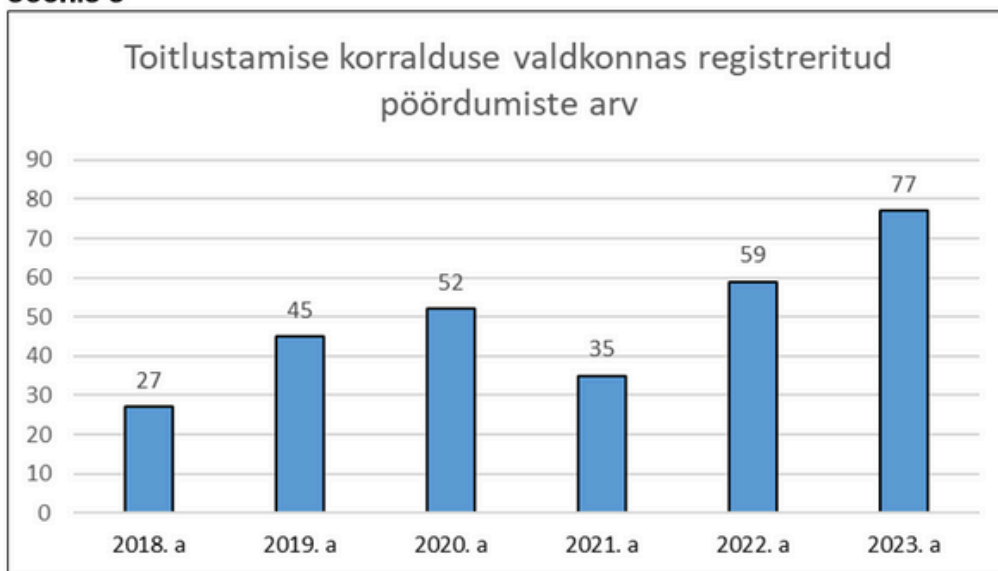
Projekti käigus jälgiti ja analüüsiti koolitoidu kvaliteeti (mitmekesisust, toitainelist tasakaalu, toorainete päritolu), uuriti koolisöökla keskkonda (puhas söögisaal, kokkade kaasaegsed töötingimused). Lisaks koolitoidu menüü hindamisele pöörati tähelepanu koolipuhvetis müüdava toidu valikule. Kõikidele haridusasutustele anti tagasisidet projekti tulemuste kohta ja parimaid asutusi tunnustati.

Protsessi juhtis Lääne-Virumaa haridusasutuste kokkade võrgustik ja töörühma kuulusid maakonna tervisedendaja, Terviseameti kohaliku piirkonna esindaja, toitlustusvaldkonna eksperdid, maakondliku kokkade võrgustiku esindajad, kohaliku omavalitsuse esindaja.

# PÖÖRDUMISED INSTITUTSIONAALSE TOITLUSTAMISE VALDKONNAS

Kokku registreeriti 2023. aastal 77 pöördumist institutsionaalse toitlustamise valdkonnas, sh 15 kaebust.

Joonis 5



Suurem osa pöördumistest oli seotud koolide (34) ja lasteaedadega (24). Kurdeti, et toit on ebatervislik ning ei vasta nõuetele, pakutakse liialt palju magustoite ja magustatud jooke. Pöördumistega saabunud infot uuriti ning rakendati vajalikke meetmeid. Asutusi ja pöördujaid nõustati vastavalt vajadusele.

Lisaks pöörduiti ameti poole kolmel korral tervishoiuasutustes patsientide toitlustamisega seotud muredega. Uurimisel selgus, et pöördumised ei olnud põhjendatud.

Samuti registreeriti aasta jooksul 9 pöördumist kinnipidamisasutustest. Kinnipidamisasutuste toitlustamine on tsentraliseeritud ning toimub kõikides vanglates sama menüü alusel. Terviseamet teostab järelevalvet kinnipeetavatele ette nähtud toidunormide täitmise üle juhtumipõhiselt.

Aastal 2023. saabus ametile 9 pöördumist (sh 6 kaebust), milles kinnipeetavad väljendasid rahulolematust kehtivate toidunormide ja pakutava toidu kvaliteedi üle. Mureks olid toiduportsjonite suurus, menüü ühekülgsus ning toitude organoleptilised omadused.

Amet uuris üksikasjalikult vanglates pakutava menüü vastavust toidunormidele ning teostas etteteatamata kontrolli Tallinna Vanglas, sh kontrollis hommikusöögiks, lõunasöögiks ning õhtusöögiks pakutavate valmistoidu portsjonite sisu ja kaalu.

Amet leidis, et pakutav toit vastab menüüs ettenähtule, nädalamenüü kordub 3 kuu jooksul. Kinnipeetavate toitlustamise korraldaja otsustab roogade vahetamise otstarbekuse üle lähtudes masstoitlustamise põhimõtetest ning eelarvevahenditest. Toidust saadav teoreetiline toiduenergiasisaldus katab kinnipeetavate keskmise ööpäevase toiduenergia vajaduse kõikides kinnipeetavate rühmades.

Erivajadustega kinnipeetavatele koostatakse erimenüü vastavalt arsti otsusele. Vitamiinide ja mineraalainete minimaalne arvutuslik sisaldus vastab normile. Toiduportsjonite kaalu osas puudusi ei tuvastatud.