



TERVISEAMET

Sihtuuring 2013. a „Koolilaste menüü
mitmekesisuse hindamine“

Tallinn 2014

Sisukord

SISSEJUHATUS	3
1. SIHTUURINGU EESMÄRK.....	4
2. SIHTUURINGU METOODIKA	4
3. KOOLISÖOKLA MENÜÜ MITMEKESISUS.....	5
4. ANDMETE ANALÜÜS JA TULEMUSTE VÕRDLUS 2009. A.....	6
UURINGU ANDMETEGA.....	6
4.1. KOOLISÖOKLA 10 PÄEVA MENÜÜ	6
4.1.1. PUU-JAKÖÖGIVILJADE KASUTAMINE 2013 JA 2009	8
4.1.2. VALMISTOODETE KASUTAMINE 2013 JA 2009	8
4.1.3. KALA, MAKSA, HAKKLIHA JA LIHA KASUTAMINE 2013 JA 2009	9
4.1.4. MAKARONTOODETE, KOHUPIIMATOODETE, JÄÄTISE KASUTAMINE 2013 JA 2009	10
5. 2013. A UURINGU KÄIGUS ESILE KERKINUD PROBLEEMID JA SOOVITUSED TOITLUSTAMISE KORRALDAJATELE.....	11
6. HINNANG OLUKORRALE 2013.A UURINGUST LÄHTUVALT.....	12
LISAD.....	13
LISA 1. MENÜÜ MITMEKESISUSE HINDAMINE.....	13
LISA 2. UURINGUS OSALENUD KOOLID.....	14

Sissejuhatus

Inimese tervis sõltub palju tema toitumisest. Õige toitumine lapseas on väga oluline, sest organism kasvab ja areneb. Koolides pakutav toit peab olema täisväärtuslik kuna paljudele lastele jääb koolitoit ainukeseks kindlaks toidukorraks päevas.

2008. a jõustunud sotsiaalministri määruse nr 8 „Tervisekaitse nõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“ § 5 kehtestab nõuded menüü koostamisele. Neid nõudeid peavad järgima kõik lasteasutuse toitlustajad.

2013. a läbiviidud sihtuuringule eelnev uuring koolisööklate menüü mitmekesisuse hindamiseks viidi Tervisekaitseinspeksiooni (praegu Terviseamet) talituste inspektorite poolt läbi 2009. aastal. Uuringu tulemustest informeeriti ka koolide toitlustajaid. Menüü mitmekesisuse hindamiseks 2009 ja 2013. a kasutati identseid küsimustikke. Käesolev materjal sisaldab võrdlust 2009. a teostatud sihtuuringu andmetega.

1. Sihtuuringu eesmärk

2013. a teostatud sihtuuringu eesmärk oli:

- 1) hinnata koolilaste menüü mitmekesisust;
- 2) võrrelda saadud tulemusi 2009. a läbiviidud uuringu andmetega;
- 3) anda toitlustamise korraldajatele soovitusi.

2. Sihtuuringu metoodika

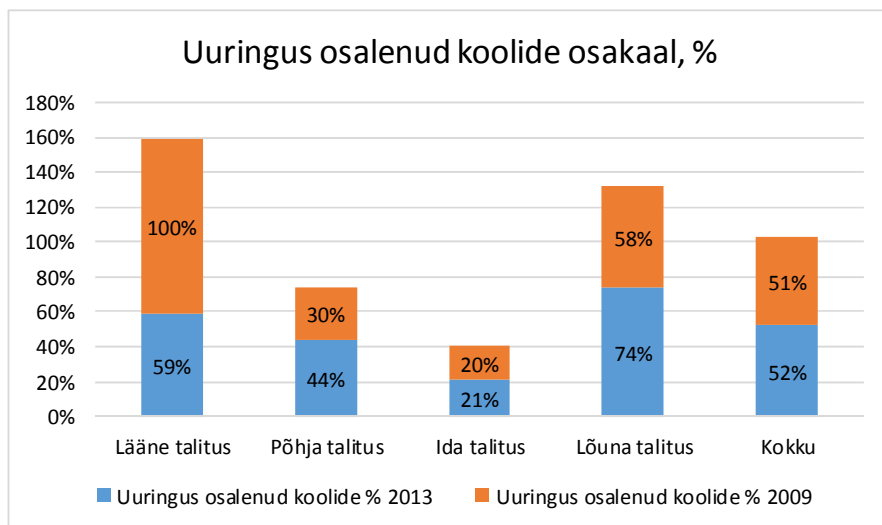
Andmete korjamiseks kasutati Terviseameti poolt välja töötatud koolisöökla menüü mitmekesisuse hindamise küsimustikku, mida kasutati ka 2009. aasta uuringu läbiviimisel (lisa 1).

Uuring viidi läbi kooli inspekteerimise käigus ja selles osalesid 2009. aasta uuringus osalenud koolid (Lisa 2.). Inspektor võis asendada kooli (näiteks, kui lisas 2 nimetatud kooli 2013. aastal enam ei eksisteerinud).

Koolilaste menüü mitmekesisust hinnati Terviseameti Põhja, Lõuna, Lääne ja Ida talituse inspektorite poolt. Uuringu perioodiks oli 2013. aasta II–IV kvartal.

2013. aastal läbiviidud uuringu kokkuvõtte on koostatud koolidest saadud andmete põhjal ning annab ülevaate söökla 10 päeva menüü mitmekesisusest.

Sihtuuringus osales 2013. aastal 303 kooli (s.o. 52% järelevalve all olevate koolide arvust), mis olid valitud järelevalve tööplani järgi. 2009. a teostatud uuringus osales 297 kooli.



Joonis 1. Uuritud koolide % 2013 ja 2009. a

3. Koolisöökla menüü mitmekesisus

Koolisöökla menüü analüüsiks võeti 10 päeva menüü (kaks töönaalat) ning uuriti järgmiste toitude esinemissagedust menüüs: värske puuvili, värske köögivili, termiliselt töödeldud köögivili, toidud kalast, valmistooted kalast, viinerid ja vorstid, toidud maksast, makarontooded, toidud hakklihast, toidud kanalihast, kotletid ja pihvid, toidud sealihast, toidud veiselihast, kohupiimatooded, jäätis.

Värsked puu- ja köögiviljad võisid esineda tervikuna kui ka lõigatuna ja riivituna ning salati koostisosana. Termiliselt töödeldud köögiviljade hulka ei loetud kartulit.

„Kalast valmistatud toidud“ sisaldab kalatoite (v.a. valmistooted kalast: kalapulgad, kalaburgerid jne). „Kalapulgad, kalaburgerid“ esindab kalapulcade, kalaburgerite jt kalast valmistoodete kasutamissagedust.

Gruppi „Viinerid, vorstid, sardellid“ arvestati lisaks vorstitoodele ka nendest valmistatud kastmed ja võileivakatted.

„Maksast valmistatud toidud“ sisaldab kõiki maksast valmistatud toite.

Igasugused pastatooded (põhitoidu lisandina), arvestati toidugruppi „Makarontooded“.

„Hakklihast valmistatud toidud“ alla arvestati toidud, mis koolisööklad valmistasid erinevatest hakklihast (sea-, veise-, segahakkliha jne).

„Kanalihast valmistatud toidud“ alla arvestati kanast valmistatud toidud (v.a. valmistooted).

„Lihaburgerid, kotletid, pihvid“ gruppi arvestati kõik valmistooted (pihvid, šnitlid, burgerid, pallid jne).

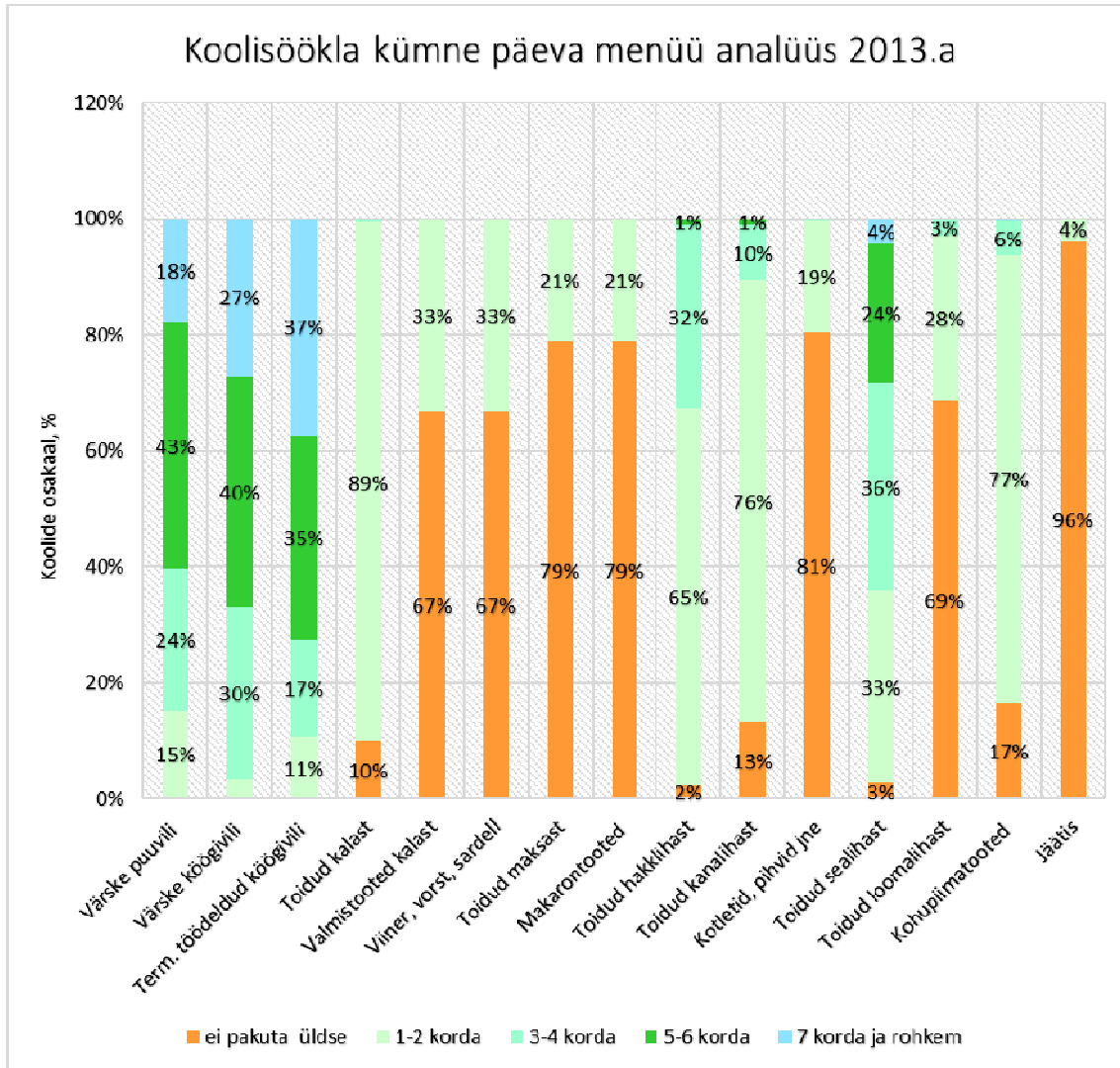
„Toidud sealihast“ ja „Toidud loomaliha“ alla arvestati kas sea või veiselihast kohapeal valmistatud toite (v.a. valmistooted).

„Kohupiimatooded“ hulka arvestati ka magustoidud kohupiimaga. Uuringus hinnati ka jäätise esinemissagedust koolisöökla menüüs.

4. Andmete analüüs ja tulemuste võrdlus 2009. a

uuringu andmetega

4.1. Koolisöökla 10 päeva menüü



Joonis 2. Uuritud perioodi koolisöökla menüü analüüsi üldandmed.

2013. a uuritud 303 koolisöökla 10 päeva menüü näitas, et üldjuhul on koolide menüü mitmekesine ja sööklad arvestavad menüü koostamisele kehtestatud nõuetega.

Enamus toitudest ja toiduainetest kordub sööklate menüüs 1–2 või 3–4 korda kümme päeva jooksul. Värsket puu- ja köögivilja ning termiliselt töödeldud köögivilja kasutatakse 10 päeva menüüs meeldivalt palju: sõltuvalt koolist 5–6 ning 7 ja enam korda. Määruse nr 8 § 5 järgi tuleb pakkuda värsked puuviljad vähemalt 3 korda nädalas ning köögivilju (välja arvatud kartul) pakutakse iga päev, sealhulgas kuumtöötlemata kujul vähemalt 2 korda nädalas.

Nõuete kohaselt tuleb värsket kalast valmistatud toitu või kalatooteid pakkuda lastele vähemalt kord nädalas. Kalast valmistatud toidud esinesid uuritud perioodil menüüs 89% koolidest, 1% koolidest esines kalast valmistatud toite menüüs 3-4 korda. 10% sööklaid ei pakkunud kalast

valmistatud toite. Valmistooteid kalast ei pakkunud 67% sööklatest ning 1-2 korda pakkus neid 33%.

Toite maksast võiks pakkuda nõuete järgi enam kuid probleemiks on, et lapsed ei söö maksa. Kooliealiste laste puhul ei ole määruse nõuet maksast valmistatud toidu sageduse kohta menüüs (koolieelikutele pakutakse menüüs maksast valmistatud toitu mitte rohkem, kui 2 korda kuus).Uuring koolisööklates näitas, et 79% sööklatest ei kasutanud 10 päeva jooksul toitude valmistamisel üldse maksa.

Positiivne on, et tunduvalt on langenud koolisööklates põhitoitude lisandina makarontoodete kasutamine. Määruse nr 8 § 5 nõuete kohaselt ei tohiks neid kasutada mitte üle 2 korra nädalas. Analüüsi kohaselt ei kasutanud makarontooteid 79% sööklatest ja ülejäänud 21% puhul jäi kasutamine normi piiridesse.

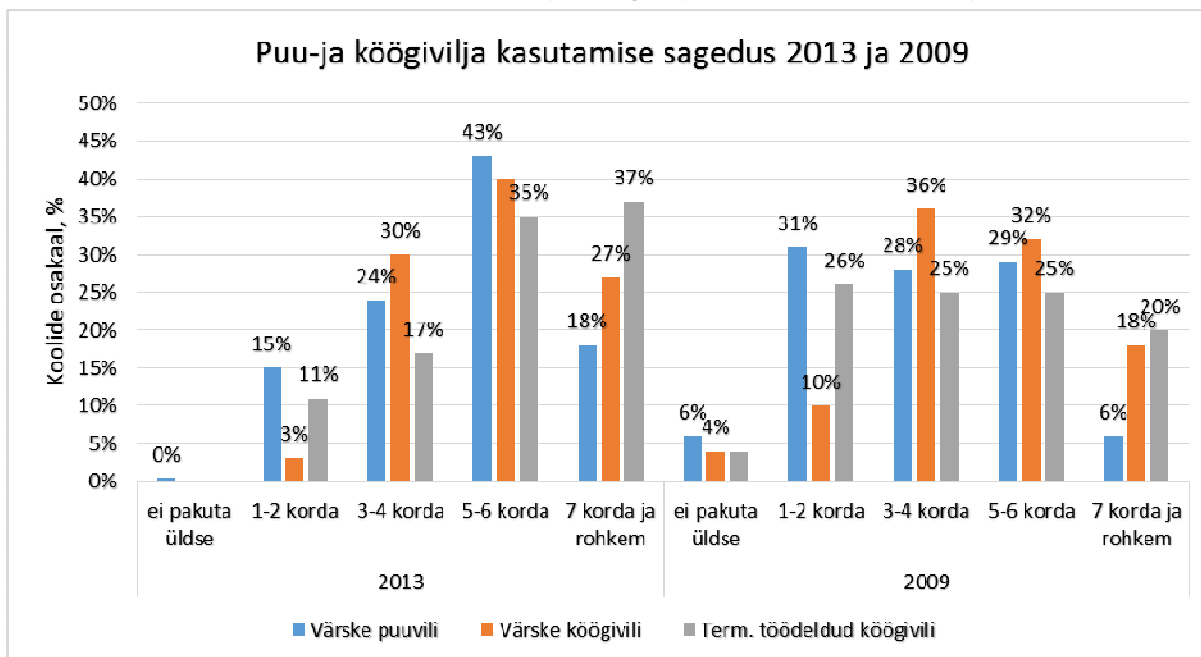
Toite kanalihast ja toite hakklihast pakutakse sööklates sageli. Siiski, 2% sööklatest ei kasutanud 10 päeva menüüs toite hakklihast ja 13% ei kasutanud toite kanalihast. Kanaliha tarbimist võiks suurendada, asendades menüüs näiteks sealiha (mida kasutab 97% sööklad) kanalihaga. Toite veiselihast ei pakkunud 69% sööklatest kuid lähtudes uuringu tulemusest võib väita, et tõenäoliselt on see asendatud sealihaga. Nõuete kohaselt tuleb liha või linnuliha pakkuda vähemalt kaks korda nädalas. Seega võib väita, et lapsed saavad koolitoidust vajaliku normi liha.

Kotlette, pihve, lihaburgereid ei kasutanud 81% sööklatest, mis näitab, et sööklad eelistavad valmistooteid mitte kasutada.

10 päeva jooksul ei esinenud 17% menüüdes kohupiimatooteid. Antud sööklatele võiks soovitada kohupiimatoodete kasutamist kuid kuna uuringus ei pööratud tähelepanu juustu, hapukoore, jogurti või piima kasutamisele menüüs, võib olla võimalik, et need 17% koolidest on kohupiimatooted asendanud teiste piimavalku sisaldavate toodetega.

96% sööklatest ei kasutanud menüüs jäätist. 4% kasutas seda pidulike sündmuste puhul.

4.1.1. Puu- ja köögiviljade kasutamine 2013 ja 2009



Joonis 3. Puu- ja köögiviljade kasutamissagedus 10 päeva menüüs.

Koolide menüü analüüs näitab, et 2013. a on tunduvalt paranenud värske puuvilja kasutussagedus võrreldes 2009. aastaga. 2013. a andmetest selgus, et värsket puuvilja ei esinenud vaid ühe kooli 10 päeva menüüs. Praktiliselt ei esine enam koole, kus värsket puuvilja ei pakuta. Nõuete kohaselt tuleb pakkuda värskeid puuvilju vähemalt kolm korda nädalas. 43% koolidest pakkus neid 5–6 korda ja 18% pakkus värskeid puuvilju 7 korda ja enam.

Võrreldes 2009. aastaga on paranenud ka värske köögivilja pakkumine. 5–6 korda pakkus värsket köögivilja 35% koolidest (2009. a 32%), 7 korda ja rohkem pakkus 27% (2009. a 18%).

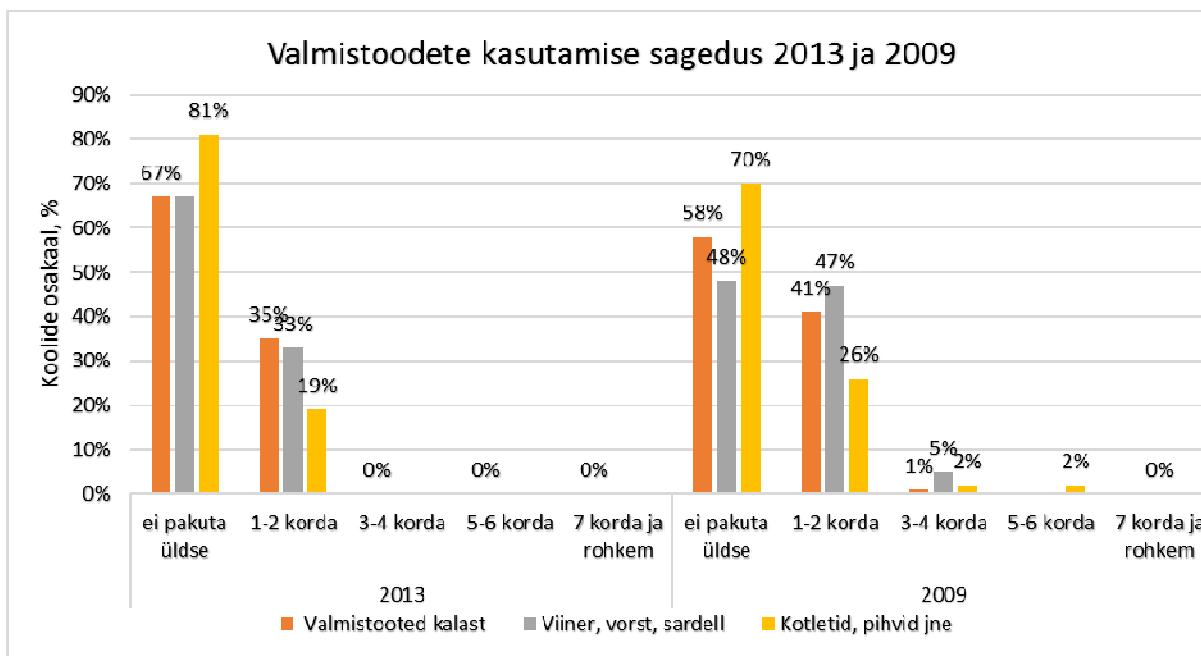
Termiliselt töödeldud köögivilja pakuti 10 päeva jooksul kõige enam 7 korda ja rohkem ehk 37% koolidest (2009. a 20%), 5–6 korda pakkus 35% koolidest (2009. a 25%), 17% koolidest pakkus 3–4 korda (2009. a 25%) ja 1–2 korda pakkus vaid 11% (2009. a 26%).

4.1.2. Valmistoodete kasutamine 2013 ja 2009

Toidu valmistamiseks kasutati 2013. a vähe igasuguseid valmistooteid.

Valmiskotlettide, pihvide, vorstide asemel eelistatakse kasutada liha ja hakkliha ning kogu toit sööklas valmistada.

Valmistoodete kasutamissagedust 10 päeva menüüs 2013. a ning andmete võrdlust 2009. aastaga iseloomustab Joonis 4.



Joonis 4. Valmistoodete kasutamissagedus 10 päeva menüüs.

Jooniselt on näha, et 2013. a ei pakkunud 67% koolisööklates valmistooted kalast ega vorsttooteid. Kotlette-pihve ei pakkunud koguni 81%. Võrreldes 2009. a on need näitajad veelgi tõusnud.

1–2 korda kasutas 2013. a valmistooted kalast 35% koolidest (2009. a 41%), 33% kasutas vorsttooteid (2009. a 47%) ja kotlette-pihve 19% (2009. a 26%). 2013. a uuringus ei esinenud sööklaid, kus oleks pakutud valmistooted üle 1–2 korra.

4.1.3. Kala, maksa, hakkliha ja liha kasutamine 2013 ja 2009

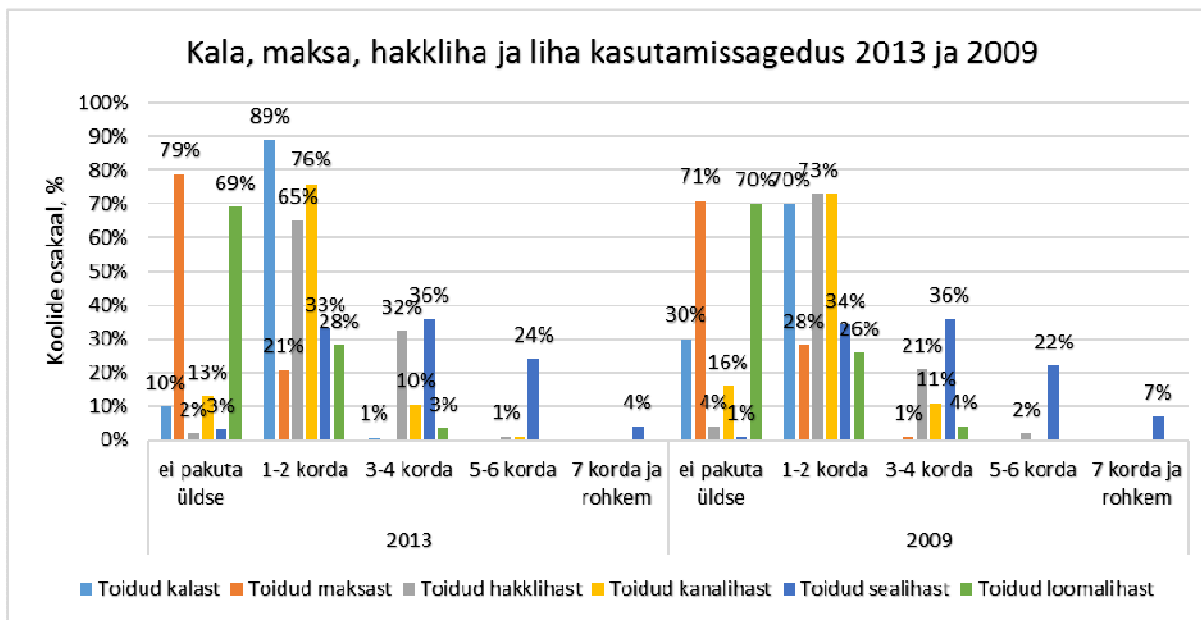
Selle suure toidugrupi esinemissagedus kokkuvõtlikult on hea (Joonis 5).

Järelevalve 2013. a aruannetest selgus, et põhiliseks kitsaskohaks peetakse koolisööklates kala pakkumise sagedust. Koolidele on tehtud ettepanekud menüü koostamisel pakkuda kord nädalas kalatoite. Siiski, uuringu kokkuvõtte näitas, et 1–2 korda esinesid toidud kalast 89% sööklates menüüs (2009. a 70%).

Maksast valmistatud toite pakutakse koolisööklates reeglina harva ja põhusel, et lapsed ei armasta maksa maitset või kodus puudub maksa tarbimise harjumus. Maksa ei pakkunud seetõttu 2013. a uuringus 10 päeva jooksul 79% sööklates.

Palju kasutatakse sööklates liha ja hakkliha. Uuring nii 2013. a kui 2009. a näitas, et kasutusageduse poolest on esimesel kohal sealihha, järgneb kanaliha ja väga harva kasutatakse veiseliha, mille hind on teistest lihaliikidest kõrgem.

Toite hakklihast pakuti 2013. a 1–2 korda 65% (2009. a 73%), toite kanalihast 76% (2009. a 73%), toite sealihast 28% (2009. a 26%). 3–4 korda pakkus nii 2009 kui 2013. a toite sealihast 36% sööklates. 3–4 korda pakkus 2013. a hakklihatoite 32% (2009. a 21%). 5–6 korda esinesid 2013. a toidud sealihast 24% sööklates menüüs (2009. a 22%). Toite veiseliha ei pakkunud 2013. a uuringu kohaselt 69% sööklates (2009. a 70%).



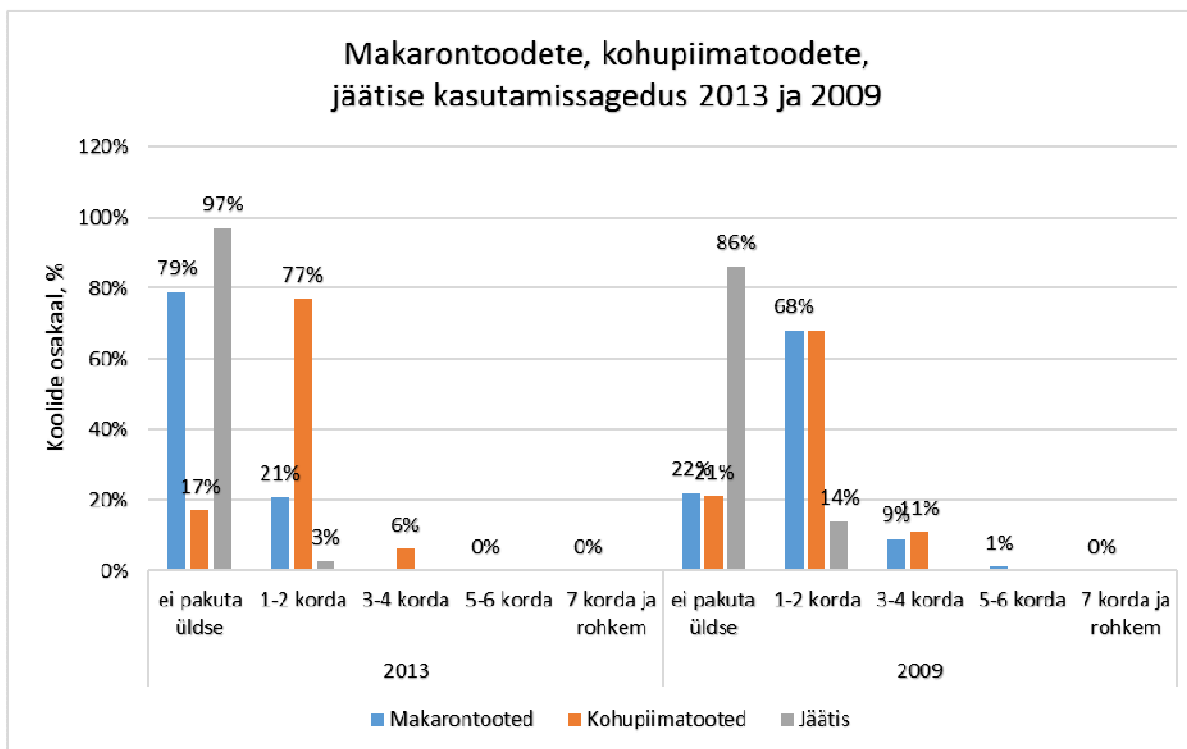
Joonis 5. Kala, maksa, hakkliha ja liha kasutamissagedus 10 päeva menüüs.

4.1.4. Makarontoodete, kohupiimatoodete, jäätise kasutamine 2013 ja 2009

Positiivne on, et võrreldes 2009. aastaga on 2013. a sööklate menüüs tunduvalt vähenenud makarontoodete kasutamine. 2013. a uuringu järgi ei pakkunud makarontooteid 79% sööklatest (2009. a vaid 22%). 21% koolisööklatest pakkus 10 päeva jooksul makarontooteid 1–2 korda (2009. a 68%). Nõuete kohaselt on lubatud menüüs kasutada makarontooteid põhitoidu lisandina mitte üle 2 korra nädalas. Tavaliselt on makarontooted sööklate menüüs esmaspäeviti. Ka makaronitoite (makaron hakklihaga, makaronivorm jne) pakutakse koolisööklates harva. Sööklaid, kus oleks makarontooteid kasutatud üle 2 korra, ei esinenud 2013. a (2009. a 9%).

2013. a menüü uuring näitas, et kohupiimatooteid (sh magustoit kohupiimaga) pakutakse suhteliselt harva. Kohupiimatooteid (sh magustoit kohupiimaga) pakuti üldjuhul 1–2 korda nädalas (2013. a 77% sööklatest ja 2009. a 68%). Kohupiimatooteid ei pakkunud 2013. a 10 päeva menüüs 17% sööklatest (2009. a 21%). 3–4 korda esines menüüs kohupiimatooteid 6% sööklatest (2009. a 11%). Kohupiimast valmistatakse magustoitu (kohupiimavaht kisselliga, moosiga), harva pakutakse kohukesi.

Jäätist pakutakse magustoiduks väga harva (1–2 korda 2013. a 3% sööklatest, 2009. a 14%).



Joonis 6. Makarontoodete, kohupiimatoodete, jäätise kasutamissagedus 10 päeva menüüs.

5. 2013. a uuringu käigus esile kerkinud probleemid ja soovitud toilitustamise korraldajatele.

- Põhilise kitsaskohana saab välja tuua kalast valmistatud toitade vähese pakkumise aastaringsest. Oli kooli, kus kalast valmistatud toite 10 päeva jooksul menüüs üldse ei pakutud. Tõsi küll, neid kooli ei olnud palju, arvestatuna koolide üldarvust.

Kallist ja kvaliteetset kala (lõhe, forell) on rahaliselt võimalik koolimenüüs pakkuda harva ja teiste kalaliikide puhul tekib olukord, kus lapsed on lihtsalt päev läbi söömata, kuna muu kala jäetakse söömata. Seetõttu paljudes koolides, kus 10 päeva menüüs kalatoite ei olnud, pakutakse kala mitte kord nädalas, vaid mõned korrad kuus ja siis kallimat kala. Uuring näitas, et kalatoitude pakkumisega ei olnud seis 2013.a siiski halb. 10 päeva menüüs ei esinenud kalast valmistatud toite 10% sööklatest (2009. a 30%). Kvaliteetse kala kättesaadavus on probleemiks eriti koolides, mis asuvad linnadest kaugemal.

Kalast valmistatud toitade vähene pakkumine püütakse asendada poolfabrikaatidega (kalapulgad, burgerid), põhjendades seda asjaoluga, et lapsed armastavad neid tooteid tunduvalt enam, kui kala. Samas on täheldatud kala söömise harjumuse süvenemist. Paljud koolid on põhimõtteliselt kalapulgade ja -burgerite kasutamise vastu, kuna kalasisaldus nendes on väike.

- Probleemina saab mainida ka värskete puuviljade pakkumist II kvartalis. Kvaliteetse puuvilja kättesaadavus on probleemiks eriti maakoolides.

Positiivse märkusena ilmnis, et maakoolide puhul, kus uuring viidi läbi 2013. aasta sügisperioodil, toodi lastele kooli nii õpetajate kui lastevanemate poolt tasuta õunu. Need pandi küll sööklas laudadele, kuid nende pakkumine ei kajastu menüüs. Samal perioodil ei ostetud puuvilja kaubandusvõrgust, mis aitas raha kokku hoida. Seega said lapsed puuvilja tegelikult sagedamini kui menüü kajastas.

- Maksa vähest kasutamist koolide menüüs ilmselt muuta ei õnnestu kuna lapsed reeglina maksa maitset ei armasta. Tõenäoliselt tarbitakse maksa kooliealiste laste kodudes vähe ja seega puudub enamusel lastest maksa tarbimise harjumus.
- Palju kasutatakse menüüs sealiha. Menüü koostamisel tuleks pöörata tähelepanu rasvase sealiha asendamisele näiteks kanalihaga, kui veiseliha hind on kõrge.
- Kohupiimatoodete pakkumist võiks menüüs suurendada. Siiski on lastele iga päev kättesaadav koolipiim ja kuna uuring ei kajastanud muude piimatoodete kasutamist menüüs, on arvatavasti piimavalkude tarbimise reaalne olukord igapäevaselt palju parem.
- 6% koolisööklate menüüs esines makarontoodete kasutamist 3–4 korda 10 päeva jooksul. Koolid, kus pakutakse üle 2 korra nädalas makarontooteid põhitoidu lisandina, peaks menüü üle vaatama ja need millegi tervislikumaga asendama (tatar, riis, kartul).
- Soovitus tootlustamise korraldajatele: järgida ka edaspidi kehtestatud nõudeid menüü koostamisele, teha selles osas koostööd Terviseameti järelevalveinspektoritega.

6. Hinnang olukorrale 2013. a uuringust lähtuvalt.

Võib väita, et sihtuuringus 2013. a osalenud koolide menüü oli vaheldusrikas ja tervislik. Võrreldes 2009. a sihtuuringu andmetega oli menüü mitmekesisus koolides tunduvalt paranenud.

Koolide tootlustajatega on tehtud viljakat koostööd, arvestades sotsiaalministri 15.01.2008. a määruse nr 8 „Tervisekaitse nõuded tootlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“ nõudeid menüü koostamisele. Enamus koolisööklate menüüst vastab kehtivatele nõuetele. Terviseameti talituste inspektorid omavad ülevaadet ka nendest koolisööklatest, kus menüüde koostamisel on esinenud mõningaid puudusi. Jätakuvalt tegeletakse tootlustajate nõustamisega.

Lisad

Lisa 1. Menüü mitmekesisuse hindamine

Küsimustik

Inspektori nimi:

.....

Kooli nimetus:

.....

Küsimustiku täitmise aluseks peab võtma **10 päeva** menüü. Selle menüü alusel vaadata, kui mitu korda (**10 päeva jooksul**) pakutakse toite allpool nimetatud toidugruppidest:

	Ei pakuta üldse	1-2 korda	3-4 korda	5-6 korda	7 ja enam
Värske puuvili (tk/ lõigud/ riivitud/ salatina jms)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Värske köögivili (lõigud /riivitud/ salatina jms)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Termiliselt töödeldud köögivili (välja arvatud kartul)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kalast valmistatud road (välja arvatud valmistooted)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kalapulgad, kalaburgerid (jms. valmistooted kalast)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Viinerid, vorstid, sardellid (sh nendest valmistatud kastmed ja võileivakatted)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maksast valmistatud road	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Makarontooted (põhitoidu lisandina)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hakklihast valmistatud road	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kanalihest valmistatud road	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lihaburgerid, kotletid, pihvid (valmistoodete kasutamine)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Road sealihast	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Road loomalihest	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kohupiimatooted (sh magustoit kohupiimaga)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jäätis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Lisa 2. Uuringus osalenud koolid

A. Kitzbergi nim. Gümnaasium	Lahmuse Kool	Tabasalu Gümnaasium
A.Haava nim Pala Kool	Laiuse Kool	Tabivere Gümnaasium
Aakre Lasteaed-Algkool	Lasnamäe Gümnaasium	Taebla Gümnaasium
Adavere Põhikool	Lauka Põhikool	Tallinna 21. Kool
Ahja Keskkool	Laupa Põhikool	Tallinna 32 Keskkool
Ahtme Gümnaasium	Lavassaare LAK	Tallinna 37. keskkool
Ahula Lasteaed-Algkool	Leie Põhikool	Tallinna 53. keskkool
Aidu Lasteaed-Algkool	Leisi Keskkool	Tallinna Arte Gümnaasium
Ala Põhikool	Lihula Gümnaasium	Tallinna Juhkentali Gümnaasium
Alavere Põhikool	Lindi LAK	Tallinna Järveotsa Gümnaasium
Albu Põhikool	Loksa Vene Gümnaasium	Tallinna Kesklinna Vene Gümnaasium
Alu Algkool-Lasteaed	Lustivere Põhikool	Tallinna Kivimäe Põhikool
Ambla Lasteaed-Põhikool	Luuva Algkool	Tallinna Kristiine Gümnaasium
Antsla KK	Luunja Keskkool	Tallinna Kunstigümnaasium
Aravete Keskkool	Lõpe Põhikool	Tallinna Laagna Gümnaasium
Are Põhikool	Lüllemäe Põhikool	Tallinna Liivalaia Gümnaasium
Aste Põhikool	Lümanda Põhikool	Tallinna Lilleküla Gümnaasium
Asuküla Algkool	Maarja põhikool	Tallinna Linnamäe Vene Lütseum
Audru Keskkool	Meremäe Põhikool	Tallinna Läänemere Gümnaasium
C.R.Jakobsoni nim Gümna. Viljandis	Merivälja Kool	Tallinna Mustamäe Gümnaasium
Ehte Humanitaargümnaasium	Metsapoole Põhikool	Tallinna Mustamäe Gümna. (algklasside maja)
Eidapere Kool	Misso KK	Tallinna Mustamäe Humunitaargümnaasium
Emmaste Põhikool	Muhu Põhikool	Tallinna Mustamäe Reaalgümnaasium
Esku-Kamari Kool- Eskus	Mustjala Lasteaed-Põhikool	Tallinna Mustjõe Gümnaasium
Haanja	Mustvee Gümnaasium	Tallinna Nõmme Põhikool
Haapsalu Sanatoorne Internaatkool	Mustvee Vene Gümnaasium	Tallinna Pae Gümnaasium
Haapsalu Wiedemanni Gümnaasium	Mõniste Põhikool	Tallinna Prantsuse Lütseum
Hagudi Põhikool	Märjamaa Gümnaasium	Tallinna Pääsküla Gümnaasium
Haimre Põhikool	Naha Algkool	Tallinna Rahumäe Põhikool
Haljala Gümnaasium	Narva Kesklinna Gümnaasium	Tallinna Reaalkool
Halliste Põhikool	Narva Paju Kool	Tallinna Saksa Gümnaasium
Hargla Kool	Noarootsi Kool	Tallinna Tehnikagümnaasium
Helme SIK	Nõva Kool	Tallinna Tõnismäe Reaalkool
Hiie Kool	Orissaare Gümnaasium	Tallinna Väike Õismäe Gümnaasium
Hugo Treffneri Gümnaasium	Osula Kool	Tallinna Järveotsa Gümnaasium
Hummuli Põhikool	Otepää Gümnaasium	Tamsalu Gümnaasium
I Põhikool	Paide Gümnaasium	Tapa Vene Gümnaasium
Imavere Põhikool	Paide Ühisgümnaasium	Tarbja Algkool-Lasteaed
Jakob Westholmi	Palade Põhikool	Tartu Annelinna Gümnaasium
Juurikaru Põhikool	Palamuse Gümnaasium	Tartu Descartesi Gümnaasium
Juuru Gümnaasium	Palupera Põhikool	Tartu Forseliuse Gümnaasium
Jõgeva Gümnaasium	Parksepa Keskkool	Tartu Herbert Masingu Gümnaasium
Jõgeva Ühisgümnaasium	Peetri Põhikool	Tartu Karlova Gümnaasium
Jõhvi Vene Gümnaasium	Pihlta Lasteaed-Algkool	Tartu Kivlinna Gümnaasium G
Järva-Jaani Gümnaasium	Pikakannu Põhikool	Tartu Kommertsgümnaasium
Järvakandi Gümnaasium	Pikasilla Algkool	Tartu Mart Reiniku Gümnaasium
Järvakandi Lasteaed-Algkool	Pisisaare Algkool	Tartu Miina Härma Gümnaasium
Järve Kool	Puiga Põhikool	Tartu Raatuse Gümnaasium
Kaali Põhikool	Puka Keskkool	Tartu Tamme Gümnaasium
Kaarma Põhikool	Puurmani gümnaasium	Tartu Veeriku Kool
Kabala Lasteaed-Põhikool	Põltsamaa Ühisgümnaasium	Tartu Vene Lütseum

Kadrina Gümnaasium	Põlva Ühisgümnaasium	Tiheda Lasteaed-Algkool
Kahtla Lasteaed-Põhikool	Päinurme Internaatkool	Tilsi Põhikool
Kaiu Põhikool	Pärnu Hansagümnaasium	Tln Mustamäe ReaalGümnaasium.
Kalamaja Põhikool	Pärnu Koidula Gümnaasium	Tln Väike-Õismäe Gümnaasium
Kallemäe Kool	Pärnu Kuninga tn Põhikool	Torma Põhikool
Karjamaa Gümnaasium	Pärnu Sütevaka Humanitaargümnaasium	Tornimäe Põhikool
Keeni Põhikool	Pärnu Vanalinna Põhikool	Tsirguliina Keskkool
Kehtna Põhikool	Pärnu Ühisgümnaasium	Turba Gümnaasium
Keila Ühisgümnaasium	Pärnu Ülejõe Gümnaasium	Tuudi Algkool
Kesklinna Gümnaasium	Pärnu-Jaagupi Gümnaasium	Tõrva Gümnaasium
Kesklinna kool	Pärnuma KHK Tihemetsa õppekoht	Türi Gümnaasium
Kihelkonna Põhikool	Pühajärve Põhikool	Türi Majandusgümnaasium
Kiigemetsa Kool	Raikküla Kool	Türi Toimetulekukool
Kilingi-Nõmme Gümnaasium	Raikküla Lasteaed-Algkool	Urvaste Kool
Kirivere Põhikool	Rakvere Vene Gümnaasium	Uulu Põhikool
Kivi-Vigala Põhikool	Rakvere Gümnaasium	Vahenurme LAK
Koeru Keskkool	Rapla Vesiroosigümnaasium	Vaimastvere kool
Kohila Gümnaasium	Rapla Ühisgümnaasium	Valga Gümnaasium
Kohila Gümnaasium Hageri klassid	Retla Kool	Valga Jaanikese Kool
Kohtla-Järva Vahtra Põhikool	Ridala L/a-põhikool	Valga Põhikool
Kohtla-Järve Järve Vene Gümna.	Riidaja Põhikool	Valga Vene Gümnaasium
Koigi Põhikool	Ritsu Lasteaed-Algkool	Valjala Põhikool
Koonga Põhikool	Rocca-al Mare individuaalõppekeskus Vodjal	Valtu Põhikool
Krabi Põhikool	Roosna-Alliku Põhikool	Valuoja Põhikool
Kreutzwaldi Gümnaasium	Ruusmäe	Vanalinna Hariduskõlleeegium
Kuimetsa Algkool	Rõuge Põhikool	Vana-Vigala Põhikool
Kuldre Kool	Saaremaa Ühisgümnaasium	Varbola Kool
Kullamaa Keskkool	Saarepeedi kool	Varstu Keskkool
Kunda Ühisgümnaasium	Sadala Põhikool	Vastse-Kuuste Põhikool
Kunstigümnaasium	Saduküla põhikool	Vastseliina Internaatkool
Kuremaa Lasteaed-Algkool	Salme Põhikool	Vastseliina KK
Kuressaare Gümnaasium	Sargvere Lasteaed-Algkool	Vatla Põhikool
Kuressaare Põhikool	Sauga Põhikool	Vidruka Kool
Kuressaare Vanalinnakool	Siimusti Lasteaed-Algkool	Vihtra Algkool-Lasteaed
Kõmsi L/a-alkool	Sillamäe Kannuka Kool	Viiratsi L- Algkool
Kõpu Internaatkool	Sillamäe Vanalinna Kool	Viljandi Maagümnaasiumm väikeste maja
Käina Gümnaasium	Sindi Gümnaasium	Viluste Põhikool
Kärdla Ühisgümnaasium	Sipa Lasteaed-Algkool	Vinni-Pajusti Gümnaasium
Kärla Põhikool	Suislepa L-Algkool	Virtsu Põhikool
Kärstna Kooll	Surju Põhikool	Voore Põhikool
Käru Põhikool	Suure-Jaani Gümnaasium	Võhma Gümnaasium
Kääpa Põhikool	Suuremõisa Põhikool	Väätsa Põhikool
Laekvere Põhikool	Sõmerpalu Põhikool	Õru Lasteaed-Algkool
		Ämmuste Kool