

Kinnitatud: Peadirektori 16.02.2011 käskkirjaga nr 1.1-1/14

Terviseameti Lõuna talitus Võrumaa esindus

Aadress Lembitu 2A, Võru

Tel. 53340059

E-post: silvi.lepp@terviseamet.ee

### Koolieelse lasteasutuse toitlustamise inspekteerimise akt

Inspekteerimise alus: Sotsiaalministri 15. jaanuari 2008. a määrus nr 8 „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“

Nr. *10850* „*26*“ *september* 2017 a

Inspekteeris..... *Vaheminspektor Silvi Lepp*  
(ametinimetus, ees- ja perekonnanimi)

Inspekteerimise juures viibis..... *Ane Kalk, direktor*  
(asutuse esindaja nimi, ametinimetus, telefon)

#### Asutuse andmed:

Nimi:..... *Võru lasteaed Puhamäe*

Registrikood:..... *75020078*

Aadress:..... *Väike 10, Võru*

Kontaktandmed:..... *78 219 43*

Toiduvalmistaja:..... *Võru lasteaed Puhamäe*

Toiduvalmistaja registri- või isikukood..... *75020078*

Toiduvalmistaja juriidiline aadress ja telefon..... *Väike 10, Võru linn, 78 219 43*

Lastearv liitühmas..... *213*

Laste arv söimerühmas(1-3a.) .....

Laste arv nooremas aiarühmas(3-5a.) .....

Laste arv keskmises aiarühmas(5-6a.) .....

Laste arv vanemas aiarühmas(6-7a.).....

#### 1. Üldnõuded toitlustamise korraldamisele

##### Jah/ Ei

Lapsi toitlustatakse kindlaks määratud kellaaegadel ja menüü alusel.

Lapsi toitlustatakse kolm korda päevas.

— Ööpäevaringsel ülalpidamisel olev laps saab süüa vähemalt neli korda.

Söögiaeg kestab vähemalt 30 minutit.

Söögikordade vahe on lühem kui 4 tundi.

Lapsel on joogivesi tasuta kättesaadav ja nähtavas kohas.

Märkused..... *H - 8.30, L - 12.30, O - 16.00*

..... *Sõim - 12.00*

#### 2. Nõuded toiduenergia- ja põhitaitainete sisaldusele (hinnatakse viimaseks 10 päevaks koostatud iga päeva menüü alusel)

##### Jah/Ei

Lasteasutuse toitlustaja on koostanud vähemalt kümneks päevaks iga päeva menüü.

##### Kontrollitakse:

kõigi rühmade keskmine;  söimerühm;  aiarühmade keskmine;  .....

##### Jah/Ei

10 päeva toidu keskmine toiduenergia sisaldus vastab nõuetele (..... *1253* kcal)

Märkused..... *Alimäär 18. sept - 29. sept 2017 menüü*

Pakutav toit katab iga päev 85-90% ööpäevasest toiduenergiavajadusest.

Märkused.....

##### Jah/Ei

##### Täpsustada sisaldust

10 päeva toidu keskmine valkude sisaldus vastab nõuetele (..... *46*..... g, %E).

10 päeva toidu keskmine rasvade sisaldus vastab nõuetele (..... *44,5*..... g, %E).

10 päeva toidu keskmine süsivesikute sisaldus vastab nõuetele (..... *165,5*..... g, %E).

Märkused.....



**Jah/Ei**

Päevase toiduenergia kogused toidukordadel (hommikusöök/ lõunasöök/ õhtusöök) vastavad nõuetele (2 nädala menüü üksikutele päevadele).

**Märkused**

Ööpäevaringsel ülalpidamisel olevatele lastele söögikordadel pakutav toit rahuldab ööpäevase toiduenergia- ja toitainetevajaduse.

**Märkused**

**3. Nõuded menüü koostamisele**

**Jah/ Ei**

- Põhitoiduna pakutakse konserve ning konservil põhinevaid toite.
- Lapsele antakse joogiks pastöriseeritud piima.
- Mune pakutakse toiduks ainult kuumtöödelduna.
- Leib on saadaval iga päev.
- Teraviljatoite pakutakse vähemalt kaks korda nädalas.
- Makarontooteid pakutakse põhitoidu lisandina rohkem kui kaks korda nädalas.
- Kõõgivilju (v.a kartul) pakutakse iga päev, sh kuumtöötlemata kujul vähemalt kaks korda nädalas.
- Värskeid puuvilju pakutakse vähemalt kolm korda nädalas.
- Värskest kalast valmistatud toitu või kalatooteid pakutakse vähemalt üks kord nädalas.
- Maksast valmistatud toitu pakutakse rohkem kui kaks korda kuus.
- Hüdrogeenitud taimerasvu sisaldavaid tooteid välditakse.
- Joogiks pakutakse veepõhiseid maitsestatud jooke, sh energia- ja spordijooke, mis sisaldavad toiduvärve E 102, E 110, E 122, E 123, E 124, E 129, E 151, E 154, E 155, E 180. *matsakesed, tee, kakao, piim, jogurt*
- Pakutakse oakohvi.
- Tervislikel põhjustel teisiti toituvat lastele on korraldatud vastav toitlustamine.

**Märkused**

*Et ole kaheld kaasa*

**4. Üldnõuded dokumentatsioonile**

**Jah/ Ei**

- Valmistoidu kohta on olemas tehnoloogiline kaart.
- Tehnoloogiline kaart vastab nõuetele.
- Nädalamenüü on lastele ning lapsevanematele nähtavas kohas.

**Märkused**

**5. Üldnõuded einestamisruumidele ja toidu serveerimisele**

**Jah/ Ei**

- Einestamisruumis või selle läheduses on lastele käte pesemiseks piisav hulk valamuid, mis on varustatud sooja veega, seebi ning hügieenilise kätekuivatuse võimalusega.
- Einestamisruumid on puhtad.
- Toidu serveerimiseks kasutatavad nõud on terved ja puhtad.
- Kuumana serveeritud valmistoidu portsjonis on temperatuur 45±5 °C.

**Märkused**

*Lapsed seavad toidu ruumis, ruumina saadetakse toit kaitstud katmete ja ambritega*

**Märkused:**

*Jah. Kõrge toidu energia- ja toiduainete sisalduse tõttu. Toiduainete sisalduse tõttu.*

Inspektori nimi ja allkiri

*Sven Lepp*

Asutuse esindaja nimi ja allkiri

*Ale Kalik*