

Kinnitatud: Peadirektori 16.02.2011 käskkirjaga nr 1.1-1/14

Terviseameti launo talitus Nõuand esindus
Aadress Leinestu 2A, Võru
Tel. 78 211 38 Faks: 78 214 96
E-post: launo@terviseamet.ee

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

Nr 10741 „30“ mai 2016 a

Inspekteeris vaneminspektor Silvi Lipp
(ametinimetus, ees- ja perekonnanimi)
Inspekteerimise juures viibis Mari Laak, direktor
(asutuse esindaja nimi, ametinimetus, telefon)

Asutuse andmed:

Nimi: Uue lasteaed Puhamitske
Registrikood: 75020078
Aadress: Viipe 10, Võru
Kontaktandmed: 78 219 43
Toiduvalmistaja: Uue lasteaed Puhamitske
Toiduvalmistaja registri- või isikukood: 75020078
Toiduvalmistaja juriidiline aadress ja telefon: Viipe 10, Võru linn, 78 219 43

Lastearv liitühmas.....
Laste arv söimerühmas(1-3a.).....
Laste arv nooremas aiarühmas(3-5a.)..... } 236
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 - 9.30, L - 12.30, O - 16.00
Sõit - 12.00

2. Nõuded toiduenergia- ja põhitaitainete sisaldusele (hinndatakse 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 (1251 kcal)

Märkused toimetatud 16.05. - 23.05. 2016 menüü

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

Märkused.....

Jah/Ei

- 10 päeva toidu keskmine valkude sisaldus vastab nõuetele (45,6 g, %E).

- 10 päeva toidu keskmine rasvade sisaldus vastab nõuetele (53,6 g, %E).

- 10 päeva toidu keskmine süsivesikute sisaldus vastab nõuetele (161,4 g, %E).

Märkused.....

Täpsustada sisaldust

Jah/Ei

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

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.
- Köögivilju (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.
- Pakutakse oakohvi.
- Tervislikel põhjustel teisiti toituvat lastele on korraldatud vastav toitlustamine.

Märkused..... *ei ole selliseid lapsi*

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.....

Märkused:

*Tähe Sotom, N. d. 2008. a. märts m. 8
"Tõnu kalaterved" toidustamisel kasutatud lasti-
an. toid. j. keed. 55 (7) 8) võetud loom. värskest
kalast valmistatud toidu kohta rohkemalt etel
kõnel nädalas. E. Liss 2. võetud roovet 519-
rõlvute osas (ntou 167 - NRP 91)*

Inspektori nimi ja allkiri

S. M. Lipp

Asutuse esindaja nimi ja allkiri

Ane Kalk