

Reg nr 14-0730-54/7
27.11.2017

Kinnitatud: Peadirektori 16.02.2011 käskkirjaga nr 1.1-1/14

Terviseameti Lõuna talitus Võrumaa esindus
Address Lembitu 2A, Võru
Tel. 53340059
E-post: louna@terviseamet.ee; silvi.lepp@terviseamet.ee

Koolieelse lasteasutuse toitlustamise inspekteerimise akt

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

Nr 10872 „24.“ november 2017a

Inspekteeris..... Ametinspektor Silvi Lepp

Inspekteerimise juures viibis..... Rutta Saak, majandusjuhataja, 511 58 26
(ametinimetus, ees- ja perekonnanimi)
(asutuse esindaja nimi, ametinimetus, telefon)

Asutuse andmed:

Nimi:..... Võru lasteaed Sõlike
Registrikood:..... 75020061
Address:..... Olevi 29, Võru
Kontaktandmed:..... 77 21 922, solike@vru.ee
Toiduvalmistaja:..... Võru lasteaed Sõlike
Toiduvalmistaja registri- või isikukood:..... 75020061
Toiduvalmistaja juriidiline aadress ja telefon:..... Olevi 29, Võru

Lastearv liitühmas..... 20
Laste arv söimerühmas(1-3a.)..... 54 nendest 6 osavõttega
Laste arv nooremas aiarühmas(3-5a.)..... 2144
Laste arv keskmises aiarühmas(5-6a.).....
Laste arv vanemas aiarühmas(6-7a.).....

1. Üldnõuded toitlustamise korraldamisele

Jah/ Ei

- Lapsi toitlustatakse kindlaks määratud kellaegadel 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. kraanvesi

Märkused.....

H - 8.30, L - 12.00, O - 15.50

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; 20.11.2017 - 17. nov. 2017 menüüdel

Jah/Ei

- 10 päeva toidu keskmine toiduenergia sisaldus vastab nõuetele (1384..... kcal)

Märkused.....

501m - 926 kcal

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

Märkused.....

Jah/Ei

Täpsustada sisaldust

- 10 päeva toidu keskmine valkude sisaldus vastab nõuetele (... 4.6 g..... g, %E). 501m 31,9%
- 10 päeva toidu keskmine rasvade sisaldus vastab nõuetele (... 46 g..... g, %E). 501m 33,9%
- 10 päeva toidu keskmine süsivesikute sisaldus vastab nõuetele (... 139 g..... g, %E). 501m 126,9%

Märkused.....

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 sellised lapsed*

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:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Inspektori nimi ja allkiri

.....
Sven Lepp

Asutuse esindaja nimi ja allkiri

.....
Jana Kala Kala