



## TALLINNA LINNAVALITSUS

Pr Liisa-Ly Pakosta  
Linnavolikogu liige  
Vana-Viru 12  
TALLINN 15080

Teie: 06.09.2007nr F1-11.2/1107

Meie: 20.09.2007 nr LV-1/3804

Vastus arupärimisele koolilõuna kohta

Austatud proua Pakosta

Vastuseks Teie 06.09.2007 arupärimises esitatud küsimustele esitame alljärgnevad vastused:

1. 15. mail 2007 arutasid koolide toitlustamist korraldavad ettevõtjad koos Tallinna Haridusameti esindajate ja Tallinna Ettevõtlusameti hinna ja tarbijakaitseteenistuse esindajaga toitlustamise korraldajate tehtud ettepanekut õpilaste koolilõuna päevamaksumuse tõstmiseks 22 kroonini. Arutelu tulemusena otsustati teha linnavalitsusele ettepanek kehtestada koolilõuna päevamaksumuseks alates 1. septembrist 2007.a. 18 kr ja alates 1. jaanuarist 2008.a. 19 kr. Tallinna Linnavalitsus menetleb II lisaeelarvet vastavalt ettenähtud korrale ja kokkulepitud ajakavale, mis ei anna vähimatki alust süüdistada linnavalitsust tahtlikus viivitamises või viidata Tallinna rahalistele raskustele. Ühtlasi tuleb märkida, et linnavalitsus ei ole andnud lubadust tõsta koolitoidu päevasummat alates 2007.a. septembrikuust.

2. Linnavalitsus saab teha kulutusi vaid linna eelarves kinnitatud summade ulatuses. II lisaeelarve menetlemisel ja 2008.a. eelarve koostamisel peab linnavalitsus otstarbekaks ja põhjendatuks tõsiselt analüüsida tehtud ettepanekut koolitoidu päevasumma tõstmiseks.

3. Koolieelsete lasteasutuste ja päevase õppetegevusega koolide toitlustamise nõudeid reguleerib Sotsiaalministri 27. juuni 2002 määrus nr 93. Määrusega on kehtestatud koolieast nooremate laste ja õpilaste toidu- ja toitainetesisaldus. Toit peab olema eakohane, koolilõunaks pakutava toiduga on soovitatav katta 35% ning koolieinega 20% vanuserühma ööpäevasest keskmisest toiduenergiavajadusest. Määruses on toodud soovitusel toitainete kaupa ning vitamiinide ja mineraalainete võrdluskogused.

Eeltoodud määrus on toitlustajatele koolilõuna menüü koostamise alusdokumendiks. Samuti on toitlustajatel soovitatav juhendada 2006. a Tervise Arengu Instituudi ja Eesti Toitumisteaduse Seltsi poolt koostatud Eesti toitumis- ja toidusoovitustest.

Menüüde vastavust nõuetele jälgib Tallinna Haridusamet koostöös Eesti Toiduravi Konsultantide Ühinguga ning mittevastavuse ilmnemisel võetakse kasutusele vastavad meetmed nt ettekirjutused, soovitusel, vms.

Samuti on toitlustajatel võimalik osa võtta koolitustest, menüüde koostamisel, arvutamisel ja tasakaalustamisel kasutada Tervise Arengu Instituudi poolt välja töötatud arvutipõhist toitumisprogrammi.

Koolilõuna menüü hindamisel on tähtis roll kooli tervishoiunõukogul, kooliõel ja/või kooli juhtkonna poolt selleks määratud isikul. Vajadusel viiakse koolilõuna osas läbi õpilaste rahulolu-uuringuid ning olenevalt tulemustest tehakse ka korrektiivseid menüü lastepärasuse, serveerimise üksikasjade jms osas.

4. Tulenevalt Sotsiaalministri 27. juuni 2002 määruse nr 93 § 3 lg 2 peab õpilaste söögivahetund koolis olema kestusega vähemalt 20 minutit. Tallinna Haridusamet kontrollib nimetatud õigusakti täitmist ja on teadlik juhtudest, kui mõnes koolis ei saa kehtestatud pikkusega söögivaheaga rakendada. Näiteks on Tallinnas renoveeritavad koolihooned, need koolid töötavad renoveerimise ajal asenduspindadel ning seetõttu ei saa neis koolides rakendada 20-minutilisi söögivaheaegu, kuna vastasel juhul lõpeks teise vahetuse koolipäev liiga hilisel kellaajal.

Osades koolides aga, kus õpib 800-1000 õpilast ja söökla töötab ühes vahetuses ning kus on võimalik korraga toitlustada 160-180 õpilast, tuleb valida kas 15-minutilise ettekatmisega toitlustamine või täiendavad 25 minutit koolipäeva pikenedamisele ning sellisel juhul lõpeks koolipäev peale kella 17.00.

5. Tallinna linnale kuuluvates haridusasutustes toitlustamisteenuse osutamise kord on kinnitatud Tallinna Linnavolikogu 11. novembri 2004 määrusega nr 37, kus muu hulgas on kirjeldatud nii toitlustaja leidmise protseduure kui ka teenuse pakkuja valiku kriteeriumeid. Linnavolikogu määruse kohaselt on toitlustamisteenust pakkuva ettevõtja üheks hindamiskriteeriumiks ning ka temaga lepingu sõlmimise eelduseks köögiseadmete, -mööbli, toidunõude jms olemasolu. Tänapäevaks on paljudes Tallinna koolides olemas kaasaegne köögitehnika, mille soetamiseks on toitlustajad teinud märkimisväärseid investeeringuid, samuti saavad kõik Tallinna renoveeritavad koolid uue köögi sisseseade. Imselgelt ei ole põhjendatud juba käivitunud protsessile anda tagasikäiku. Samuti ei ole kohane võrrelda Tallinna linna ja Viimsi valda ei õpilaste arvu, koolide arvu ega investeeringute mahu osas.

6. Tallinna linn ei ole kaalunud koolide toitlustamiseks tsentraalköögi loomist ja on seisukohal, et toidu kohale transportimine pikkade vahemaade tagant alandaks suures osas koolitoidu kvaliteeti. Leiame, et ei ole otstarbekas korraldada 35 000 – 40 000 õpilasele tsentraalset toiduvalmistamist ja laialijagamist. Seda põhjusel, et juhul, kui süsteemis tekib rike, jäävad kõik Tallinna õpilased toiduta. Kui aga esineb logistikaprobleeme, siis ei jõua toit kooli õige ajaks ja söögiaeg lükkub edasi. Lisaks tsentraalköögi tehnikale tuleks muretseda igasse koolisööklasse tehnika toidu serveerimiseks ja ka soojendamiseks, mis pole otstarbekas. Peame oluliseks, et õpilased saaksid kvaliteetset ja tervislikku koolilõunat, mille üheks oluliseks teguriks on toidu kohapeal vahetult enne söömist valmistamine.

7. Ühest hinnangut Tallinna koolide sööklate üldmiljööle, lapsesõbralikkusele ja funktsionaalsusele on raske anda, kuna kooliti on täna veel erinevused üpris suured. On mitmeid koole, kes on eeskätt tänu edumeelsele juhtkonnale, heale toitlustajale ning nendevahelisele viljakale koostööle ning õpilaste poolsele tihedale tagasisidele teinud läbi kiire arengu ning kelle koolitoitlustamisele võib anda kõrge hinde. Kindlasti paraneb lähiaastatel koolisööklate üldmiljöö oluliselt tänaseks käivitatud koolide tervikrenoveerimise programmi tulemusena.

Ehkki koolisööklate tase on kohati erinev, on siiski kõigile Tallinna munitsipaalkoolide õpilastele kindlustatud soe lõunasöök erinevalt mitmetest muudest riikidest, kus õpilasel tuleb võileib endal kaasa võtta.

Motiveerimaks koole tegemaks koostööd koolitoitlustamist korraldatavate ettevõtetega tervislike menüüde koostamist on korraldatud mitmeid konkursse, näiteks „Parim koolisöökla 2007” ja „Sõbralik koolisöökla 2007”.

8. Hetkeolukorra hindamiseks on 2007. aasta septembris läbi viidud küsitlus õpilaste koolitoiduga rahulolu kohta. Õpilaste hinnangud on koolitoidu kohta väga erinevad, mistõttu ei saa ka üheseid järeldusi teha. Hinnanguid mõjutavad nii kodused harjumused, maitseeelistused ja paljud muud tegurid, mis otseselt ei ole seotud pakutava koolitoidu kvaliteediga. Umbes kolmandik õpilastest on koolitoiduga väga rahul.

9. Käesoleval aastal on läbi viidud koolilõunate menüüde uuring koostöös Eesti Toiduravi Konsultantide Ühinguga. Uuriti nelja toitlustusettevõtte koostatud menüüsid. Uuringu tulemused viitavad teatavatele kitsaskohtadele ning täiendavate uuringute vajadusele.

10. 2006. a kevadel toimus Tervise Arengu Instituudi eestvõtmisel toitlustajatele internetipõhine menüüde koostamise koolitus. Kaloraaži 825 kcal sätestab ka Sotsiaalministri 27. juuni 2002 määrus nr 93, mistõttu toitlustajatel on kohustus seda järgida. Tähtis ei ole mitte ainult koolilõuna kaloraaži järgimine vaid ka see, et toit oleks tervise seisukohalt tasakaalustatud, st 1 osa valgu kohta 2 osa lipiide ja 3 osa süsivesikuid. Tallinna Tervisenõukogu heakskiidul on Südameveresoonehaiguste ennetamise 2008.a tegevuskavas on plaanis korraldada toitlustajatele uus koolitus ja koostöös Eesti Toiduravi KÜ toitumisspetsialistidega menüüde analüüsimine.

11. Kuna toitlustamist korraldavad eraõiguslikud juriidilised isikud, siis meil puuduvad hetkel andmed koolitoidujäätmete taaskasutamise kohta.

Lugupidamisega



Kaia Jäppinen  
Abilinnapea