

## Daily avatud koolisööklad 3-7.10 kampaania

### Randvere kool

Neljapäev 7.oktoober 2022 kell 12

Sööjad: Annika, Gerli, Kadri, Merle

Koolilõuna menüü:



#### ❖ Köögiviljasupp kalkunilihaga

- temperatuur liiga leige (kuigi enne uue söögivahetundi algust pandi uus soe supp välja);
- tegu oleks pigem värsekapsasupiga mitte köögiviljasupiga;
- sisaldab liiga palju eri komponente, mida lapsed ei pruugi süüa nt paprika, kapsas jne;
- sibula- ja porganditükid võiks olla väiksemad, sest kartul ja kalkun jäid nende varju;
- lihasisaldus väike, mistõttu ka supivedelik lahja, võiks olla korralik puljong;
- kõik sööjad kurdavad tunni-paari pärast tühja kõhu üle st see supp ei ole lastele toitev;
  - ◆ kuigi supp on meie kõigi jaoks hea maitsega, siis peame siiski tõdema, et ükski meie lastest sellist suppi ei söö ja see tõdemus hiljem lastelt uurides ka tõeks osutub – heal juhul võeti pool kulbitäit ja prooviti ainult paar ampsu vedelikku;



#### ❖ Röstitud seemned

- puudusid valikust;
  - ◆ need ei oleks ka antud supi juurde sobinud, mistõttu jääb arusaamatuks miks need üldse menüüsse on lisatud (kaloraaži tõstmiseks?);

❖ Maasika-jogurtidessert

- välimus ei ole isuäratav just sellises kausis;
- maitseks nagu tavaline topsist võetud kohupiimakreemi ja jogurti segu;
  - ◆ esmalt meile tundub, et selline magustoit võiks olla pigem serveeritud otse tootja topsist (kas jogurt või kohupiimakreem), mitte valada seda ümber suurtesse klaaskaussidesse, mis pesumasinast võetuna on ka soojad, aga hiljem kodus lastega rääkides ei häiri neid see üldse, sest magustoit maitseks;



❖ Pira piimatooted

- puudus valikust
  - ◆ aga selgus, et me ei osanud seda kohta esimesel päeval leida;

❖ Leivatoodete valik (5 sorti)

- valikus oli 2 sorti: seemneleib ja sai;
  - ◆ arusaamatu miks on vaja 5 sorti menüüsse kirja panna kui realsuses on valikus 2-3 sorti, millest sepik kaob kohe kui see välja pannakse?! See on koht, kus võiks olla valik väiksem, aga kindlasti värskem kui seda praegu pakutav on;



❖ Melon ja porgandi snäkid

- melonikausi juures oli 1.C klassi silt, mistõttu me ei proovinud;
- porgandid oleksid vajanud enne serveerimist külma veel all pesu;
  - ◆ üllatuseks on pakkumisel ka kausitais kaalikas, mis peale vaadates ja menüüga tutvudes selgub on kolmapäevasesest menüüst – paraku ei ole see enam värsked ja kuigi mõistame toidu raiskamise vähendamise olulisust, siis ei saa sellega ka päris hulluks minna, vaid järeldada, et kaalikas pole järelikult lastele sobivaks snäkiks kui seda nii palju üle jääb;



### 1.päeva kokkuvõte ja ettepanekud:

- ❖ sööklas võiks teha praeguse „ühe pika leti süsteemi“ asemel siiski lettide ümberpaigutuse;
  - esmalt lett, kust kauss/taldrik, et siis saaks söögi võtta ja see lauda oma kohale viia;
  - seejärel tuua nt hoopis akna alla kaetud laualt leib/sai ja salvrätt/söögiriistad;
  - siis veel eraldi joogilett, kust mahl/vesi/piim;
    - ◆ sest praegune paigutus nõud-magustoit/salat-leib/salfakad-põhitoit-jook paneb lapsed olukorda, kus nad peavad võtma söögiriista, hoidma taldrikut ja tõstma ise portsjoni ning paljudel jääb seetõttu leivavalik üldse võtmata, kuna käsi jääb puudu ja järjekorda keegi uuesti vahele trügima ei hakka;



- ❖ supipäeval võiks olla pigem klassikalised supid nagu nt frikadelli-, hakkliha-, kana-, kala- ja hernesupp (lisandiks kartul, porgand või riis, tangud vms), mitte miksitud juurikad (sh püreena) või vähetuntud komponendid (lääts);
- ❖ magustoitudel võiks olla portsud suuremad ja ei peaks kartma ka tootja pakendit;

Reede 8.oktoober 2022 kell 12

Sööjad: Gerli, Kadri

Koolilõuna menüü:



❖ Pastaroor sealiha ja šampinjonidega

- see ei ole pastaroor, vaid ülekeedetud makaronid sealihaga;
- šampinjone ei tuvasta;
- roog on leige;
- väga rasvane;
  - ◆ kui lapsed söövad hea meelega makarone, siis niipalju kui kohapeal olles kui oma lastelt hiljem kodus uurides, siis need küll maitavad polnud ning paraku ka meil endal tuleb oma praed ämbrisse kallata:



❖ Röstitud peet

- puudub valikust;

❖ Porgandi – kapsasalat

- tavaline „poesalat“, aga kahjuks lapsed ei soovi sellist riivitud kujul salatit ning mitut sorti kapsavalikut;

❖ Peet, hapukapsas, kaalikas, oad

- peet – riivitult, maitsetu;
- hapukapsas salati kujul – toores, hapu, lapsed kindlasti seda ei söö;
- kaalikas – salatiks riivitud koos tilliga (till maitseainena, mitte toores);
- oad – miks need täiesti maitsestatamata on? isegi soola mitte? Ja need on külmad? Kuu need seal seisavad? Alates 1.söögivahetunnist?



❖ Kastmevalik salatitele

- pudelis, esimene valik kui järjekorda võtta, st peaks seda valama tühjale taldrikule?
  - ◆ kahtlustame, et lapsed seda väga ei tarvita ja jällegi lisatud menüüle kaloraazi tõstmiseks;

❖ Seemnesegu

- olemas, aga jällegi esimeses vahes st kui see on mõeldud röstpeedi peale, siis võiks see olla salatite järel, mitte enne salatit;
  - ◆ Tundub siiski, et see seemnevalik on pea igapäevaselt lisatud menüüsse kaloraazi täitmiseks;

❖ Maitsevesi

- Näeme tavalist kannu veega, ei proovinud;

❖ Pria piimatooted

- Lisaks piimamasinale on ka keefiri kann, ei proovinud;



❖ Leivatoodete valik (5 sorti)

- Näeme ainult ühte sorti leiba ning hiljem snäkilaul veel leivakaussi;
  - ◆ Hetkel on turul väga palju mitmekesist leiva/saia valikut, aga paraku tundub siin olevat ikkagi kõige odavam versioon pakutavatest;



❖ Pirn ja redise snäkid

- Olemas mõlemad kausid ja lapsed agaralt ka möödaminnes kasutavad seda võimalust sealt midagi kaasa haarata;



**2.päeva kokkuvõte ja ettepanekud:**

- ❖ Salativaliku asemel – 2-3 aedvilja värskelt, nagu viilutatud värske kurk, tomatisektorid, kirsstomatid, paprikaviilud, hapukurk, herned jne sest lapsed ei söö praegust salativalikut;
- ❖ Leivatoodete 5 valiku asemel – ühes päevas max 2-3 korralikku värsket toodet, mis lastele meeldib ja mis vahetuvad, mitte ei ole päevast päeva kõige odavam peenleib ja valge sai;
- ❖ Nagu ka piltidelt näha, võiks üle käia elementaarsed hügieenireeglid toidu serveerimisel (nt salatilet oli määrdunud, suppi oli tilkunud poti ümber);
- ❖ Mis puutub koolieine ehk pikapäevarühma söögi toidukorda, siis:
  - seal tundub igal reedel olevat nüüd sel hooajal „saiakese päev“;
  - pannkoogi reedeid on liiga harva;
  - toidule alternatiivina pakutavad huviringipakid võiks olla veelgi rohkem läbimõeldud nt vrapp kanaga ei taheta kastme või liigse suuruse pärast seda süüa ja kolmikvõileib on nn valmistoode;
    - ◆ tore, et toitlustaja on sel aastal valikut laiendanud, aga võiks olla veel suurem valik nt: jogurt+banaan+mahl, viineripirukas+pirn+mahl jne mida laps tõesti alternatiivina kasutada saab;

**Ideid ja mõtteid tulevikuks:**

- ❖ Kui esimesel päeval olime suhteliselt optimistlikud, siis kahjuks teisel päeval sai kinnitust see kahtlus, millest lapsed ammu kodus räägivad, et toit ei ole maitsev ja kahjuks on paljudel kõht peale koolipäeva tühi. Arusaadav, et 1,62 euro eest pakkuda kvaliteetset ja maitavat lõunat on täna väljakutse igale toitlustajale, aga selle kahe lõuna juures nägime, et on päris mitu kohta, kus annaks väikeste muudatuste abil siiski pakkuda lastele neile sobivat lõunasööki.
- ❖ Lisaks võiks kooli juhtkond kaaluda siiski ka lisaks olemasolevale toitlustusele ka puhvileti avamist – aga kindlalt vanematekogu/hoolekogu poolt kontrollitud tervisliku menüüga (kindlasti mitte krõpsud, kommid ja gaseeritud joogid);
- ❖ Koolitoit ei pea olema tasuta. Ilmselt suur hulk lapsevanemaid oleks nõus samuti panustama riigi poolt antavale toidurahale lisaks ja kui see muudaks toidukvaliteeti paremaks, siis oleks see suurepärane;
- ❖ Ehk tulevikus oleks ikkagi mõistlik kui igas majas oleks oma köök koos kokkadega, kes tagaks värsket ja sooja toidu kogu koolipäeva vältel ning kaoks see ülemäärane transportimine valmistoitudele ära. Olgem ausad, toidu pakendamine, transportimine, serveerimine anumatessse juba vähendab tuntavalt toidu värskust, kuna see on vaja ajaliselt palju varem valmis teha ja lisaks on koolis 3 söögivahetundi ehk siis viimased sööjad saavad sööki, mis on soojas olnud ilmselt juba hommikust peale.