

KOOLISÖÖKLATE MENÜÜDE ANALÜÜS 2017

KOOL: Tallinna Saksa Gümnaasium

TOITLUSTAJA: Baltic Restaurants Estonia AS

ANALÜÜSI TEOSTAJA: Eve Levand - Tallinna Haridusamet

Hindamise alus: tulenevalt 15. jaanuari 2008 sotsiaalministri määrusest nr 8“ Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“ peab Tallinna Haridusamet tagama tasakaalustatud ja täisväärtusliku määrusele vastava koolitoidu kõigis munitsipaalkoolides.

Analüüsi menüüsid ajavahemikul **23.01- 17.02**, et vaadelda 4 järjestikku tervet nädalat, mida eeldab määrus.

Punktide arv: 170

Maksimumpunktide arv : 200

Keskmine punktide arv: 172.5

KOKKUVÕTE:

1. Vaadeldava perioodi koolitoit vastab nõuetele. Toormeks kasutatakse eestimaist toodangut. Ei kasutata eeltöödeldud toorainet (nt sulfideeritud kartul), maitsetugevdajaid, valmistoidu pulbreid ja vedelaid kontsentrante kastmete valmistamiseks.
2. Info toiteväärtuse ja portsjonite koguse kohta on välja toodud.
3. Igal päeval on 4 nädala lõikes erinev põhitoit, 2 nädala lõikes pakutakse 8 korral praadi ja 2 korral suppi.
4. Vaadeldava perioodi jooksul pakutakse igal päeval sooja lõunasööki.
5. Lisakomponentide (kartul, riis, tatar) osas pakutakse 2 erinevat valikut.
6. Valikus pakutakse kuu jooksul prae kõrvale 2 erinevat salatit, mis on valmistatud tervislikest komponentidest ja ei sisalda majoneesi.
7. Pakutakse rukkileiba ja sepikut. Vaadeldud perioodi sees ei pakutud saia ja peenleiba.
8. Vaadeldava perioodi jooksul pakutakse makarone vastavalt määrusele ja eelistatakse täisteramakarone.
9. Köögivilju pakutakse värskelt või kuumtöödeldult igal päeval.
10. Värskeid puuvilju pakutakse 3 korral nädalas.
11. Kord nädalas pakutakse kala, ei kasutata kalalaadseid tooteid ja konserve.
12. Analüüsitava perioodi lõikes kasutatakse 3-4 korral nädalas värskest lihast valmistatud toitu, ei kasutata poolfabrikaate.
13. Viineri ja vorstitooteid ei ole vaadeldava perioodi jooksul kasutatud.
14. Analüüsitava perioodi jooksul ei ole kasutatud maksa toidus.
15. Ei tuvastatud hüdrogeenitud taimerasvu sisaldavate ja toitainetega rikastatud toodete kasutamist.
16. Joogiks pakutakse valdavalt piima, marjadest jooki. Veepõhiseid maitsestatud jooke ei kasutata.
17. Pakutakse omavalmistatud magustoite: piimakissell aedmaasikamoosiga, maasika-jogurti dessert, sepiku-õunavorm piimaga jne.