

MIINA HÄRMA GÜMNAASIUMI HINDAMISLEHT	Toidutorn AS	Sildo Luke OÜ	P.Dussmann Eesti OÜ	Baltic Restaurants Estonia AS
koolis pakutav toit (maksimaalne punktide arv 30): toidu maitse, lõhn- maksimaalne punktide arv 6; toidu tekstuur - maksimaalne punktide arv 6; pakutava toidu kogus (normikohane kogus taldrikul)- maksimaalne punktide arv 6; pakutava toidu vastavus menüüle (põhitoit, lisandid, leiva/saia valik, jook)- maksimaalne punktide arv 6; toidu välimus - maksimaalne punktide arv 6	25	24,5	28	23
menüü vastavus õigusaktides toidlustamisele esitatud nõuetele (maksimaalne punktide arv 20): (menüü ei vasta õigusaktidele – 0p; menüü vajab olulist ümbertegemist, kuid on kasutatav - 5 p; menüü vajab osalist ümbertegemist, et kõigile nõuetele vastata - 10 p, menüü vastab üldjoontes õigusaktides toodud nõuetele, kuid esineb mõni kergesti kõrvaldatav puudus - 15 p, vastab nõuetele– 20 p)	20	10	20	20
menüü mitmekülgsus põhitooraine osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10): (koostisosade ja roogade osas: üksluine menüü , 1-2 peamisest põhitoorainest koosnev menüü– 0p, vahelduv menüü, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinev põhitooraine – 10p)	Koolilõuna: 7,5 XL: 10 Taimemenüü: 10 Kolme menüü keskmise: 9,2	Koolilõuna: 7,5 XL: 5 Taimemenüü: 7,5 Kolme menüü keskmise: 6,7	Koolilõuna: 10 XL:10 Taimemenüü: 10 Kolme menüü keskmise: 10	Koolilõuna: 10 XL: 5 Taimemenüü: 5 Kolme menüü keskmise: 6,6
menüü mitmekülgsus sooja lisandi osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10): (koostisosade osas: üksluine sooja lisandi valik , 1-2 peamisest põhitoorainest – 0p, vahelduv, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne sooja lisandi valik, igal päeval erinevast põhitoorainest soe lisand– 10p)	Koolilõuna: 5 XL: 10 Kahe menüü keskmise: 7,5	Koolilõuna: 5 XL: 5 Kahe menüü keskmise: 5	Koolilõuna: 5 XL: 10 Kahe menüü keskmise: 7,5	Koolilõuna: 5 XL:7,5 Kahe menüü keskmise: 6,25

menüü mitmekülsus salatite osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10) (üksluine salati valik, 1-2 peamisest põhitoorainest – 0p, vahelduv, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinevast põhitoorainest salat – 10p)	Koolilõuna: 0 XL: 5 Taimemenüü: 0 Kolme menüü keskmine: 1,7	Koolilõuna: 5 XL: 7,5 Taimemenüü: 5 Kolme menüü keskmine: 5,8	Koolilõuna: 7,5 XL: 10 Taimemenüü: 7,5 Kolme menüü keskmine: 8,3	Koolilõuna: 5 XL: 10 Taimemenüü: 7,5 Kolme menüü keskmine: 7,5
menüü mitmekülsus jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10) (üksluine valik, 1-2 pakutavat – 0p, vahelduv, 3-4 valikut – 5 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinev jook ja juurvili/puuvili, mitmekülgne leiva- ja saiatoodete valik – 10p)	Koolilõuna: 2,5 XL: 4,2 Taimemenüü: 2,5 Kolme menüü keskmine: 3,1	Koolilõuna: 5,8 XL: 4,2 Taimemenüü: 5,8 Kolme menüü keskmine: 5,3	Koolilõuna: 5,8 XL: 8,3 Taimemenüü: 5,8 Kolme menüü keskmine: 6,6	Koolilõuna: 5,8 XL: 5,8 Taimemenüü: 6,7 Kolme menüü keskmine: 6,1
toidu valmistamisel kasutatavad poolfabrikaadid nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10) (palju poolfabrikaate (5 ja rohkem nädalas) – 0 p, 2-4 poolfabrikaati nädalas – 5 p, kasutatakse ühte poolfabrikaati nädalas – 7 p, poolfabrikaate ei kasutata, toit valmistatakse algtoorainest – 10 p)	Koolilõuna: 8,5 XL: 7 Taimemenüü: 10 Kolme menüü keskmine: 8,5	Koolilõuna: 2,5 XL: 2,5 Taimemenüü: 2,5 Kolme menüü keskmine: 2,5	Koolilõuna: 7,5 XL: 10 Taimemenüü: 7,5 Kolme menüü keskmine: 8,3	Koolilõuna: 5 XL: 5 Taimemenüü: 7,5 Kolme menüü keskmine: 5,8
Punktid kokku	75	59,8	88,7	75,25

Toidutorn AS

- 1. Koolis pakutav toit (maksimaalne punktide arv 30)** – Komisjon käis 3. mail 2017 kell: 10:45 Tartu Aleksander Puškini Koolis degusteerimas Toidutorn ASi poolt pakutavat koolitoitu. Toit: asuu, sõmer riis/keedetud kartulid, hiina kapsa-maisi-paprikasalat. Toidule anti hindeid 5 kategoorias: maitse/lõhn, tekstuur, pakutava toidu kogus (normikohane kogus taldrikul), pakutava toidu vastavus menüüle (põhitoit, lisandid, leiva/saia valik, jook) ja toidu välimus. Hindamisel juhinduti hankedokumendi punktist 6.3. ning punktid kujunesid komisjoni liikmete poolt antud punktide keskmisest. Komisjoni kuulusid linnavarade osakonnast Eva Lääne, Leelo Sahk-Jansen, Miina

Härma Gümnaasiumi direktor Ene Tannberg, Miina Härma Gümnaasiumi hoolekogu liige Tarmo Punger, haridusosakonnast Elle Pilviste ja Tartu Kutsehariduskeskusest Maire Merits.

Söökla stendil olnud Tartu Aleksander Puškini Kooli menüü:

Kuupäev	Menüü	Kogum, g	Toiduener- gia kcal	Valgu- d, g	Rasvad, g	Suuresiku d, g
2.05	Värskekapsasupp kanalihaga	300	140.7	9.84	4.80	14.55
T	Sidruni kohupimakreem	120	227.4	4.70	4.60	41.30
	Rukkileib "Koolileib" valikuna seemneseplik	50	116.0	3.70	0.70	23.40
	Pim. 2.5% valikuna tee suhkruga	250	145.0	7.50	6.30	14.30
	Õun	100	44	0.20	0.40	9.90
	Toidukord kokku		673.1	25.94	16.80	103.45
3.05	Asuu	150	248.0	1.40	12.40	25.00
K	Sõmer riis valikuna keedetud kartul	180	264.6	4.32	3.90	50.40
	Hinnakapsa-maasi-paprikasalat õhikastmega	60	46.8	0.96	2.64	4.92
	Rukkileib "Koolileib" valikuna seemneseplik	50	116.0	3.70	0.70	23.40
	Pim. R2.5% valikuna soe mahlajook	250	145.0	7.50	6.30	14.30
	Porgandi viilud	50	19.5	0.30	0.08	1.34
	Toidukord kokku		840	18.38	26.82	119.56

* toidu maitse ja lõhn (maksimaalne punktide arv 6) – 5 punkti. Komisjoni liikmete märkused: *negatiivne*- kartuli maitse vesine, asuu maitse tugevalt happeline, salat pisut kaua seisnud (muutunud vesiseks); *positiivne*- salat mahlane, riis maitsev, asuu koos riisiga süües hea maitsega (asuu koos magedama riisiga neutraliseerib asuu liigset happelisust). Võttes arvesse positiivseid ja negatiivseid märkusi toidu maitse kohta andis komisjon 5 punkti.

Komisjoni liikme Ene Tannberg eriarvamus: Ei nõustu ülejäänud komisjoni liikmetega, et kartulite maitse oli vesine. Ene Tannberg andis maitse osas 6 punkti.

Vaatamata ühe komisjoni liikme eriarvamusele ja arvestades ülejäänud komisjoni liikmete poolt antud punkte maitse osas, tuli keskmiseks punktiks 5 punkti.

* toidu tekstuur (maksimaalne punktide arv 6) - 5 punkti. Komisjoni liikmete märkused: *negatiivne*- kartulid vesise tekstuuriga, riis pisut ülekeedetud (sõmeruse asemel kleepuv); *positiivne*- asuu liha pehmeks hautatud (veiseliha).

Võttes arvesse negatiivseid ja positiivseid märkusi toidu tekstuuri kohta oli komisjoni punktide keskmine 5 punkti.

Komisjoni liikme Ene Tannberg eriarvamus: Ei nõustu ülejäänud komisjoni liikmetega, et riis oli üle keedetud. Ene Tannberg andis tekstuuri osas 6 punkti.

Vaatamata ühe komisjoni liikme eriarvamusele ja arvestades ülejäänud komisjoni liikmete poolt antud punkte, tuli keskmiseks punktiks tekstuuri osas 5 punkti.

* pakutava toidu kogus (normikohane kogus taldrikul) (maksimaalne punktide arv 6) - 5 punkti. Asuu koos sooja lisandiga (kartul või riis) ja salat väljastati teenindaja poolt letist. Kaaluti teenindaja juuresolekul kahte õpilastele väljastatud toiduportsjonit, kus õpilane palus letist koolilõunat ja erisoove ei avaldanud. Toidu kogused taldrikutel ei vastanud menüüs ettenähtud kogustele: esimese portsjoni kaal taldrikul 367 grammi (pidanuks menüü järgi olema 390 grammi) ja teisel kontroll portsjonil 388 grammi (pidanuks olema 390 grammi). Kuna portsjonite suuruses võrreldes lubatuga ei esinenud olulist erinevust (23 grammi ja 2 grammi vähem lubatust) andis komisjon selles lõigus 5 punkti.

* pakutava toidu vastavus menüüle (põhitoid, lisandid, leiva/saia valik, jook) (maksimaalne punktide arv 6) – 4 punkti. Puudusid menüüs esitletud soe mahlajook ja seemnesepik. Soe mahlajook toodi vahetunni lõpus kui komisjon oli degusteerimist lõpetamas ja komisjoni ühel liikmel oli võimalus ka sooja mahlajooki degusteerida. Põhitoidu ja lisandite osas vastas pakutav esitatud menüüle. Arvestades asjaolu, et vahetunni alguses siiski soe mahlajook puudus (õpilastele seda ei pakutud) ja samuti puudus seemnesepik, andis komisjon selles lõigus 4 punkti.

* toidu välimus (maksimaalne punktide arv 6) – 6 punkti. Komisjoni liikmete märkused: *positiivne*- asuu välimus isuäratav, kuid oodatud lihakangide asemel kuubikud, keedetud kartul ootuspärane, salat värviline. Valdavalt söömakutsuv toit.

Arvestades eeltoodut andis komisjon toidu välimusele 6 punkti.

Toidu maitse/lõhna, toidu tekstuuri, koguse, vastavus menüüle ja välimuse **punktid kokku 25.**

- 2. Menüü vastavus õigusaktides toidlustamisele esitatud nõuetele (maksimaalne punktide arv 20):** *(menüü ei vasta õigusaktidele – 0p; Menüü vajab olulist ümbertegemist, kuid on kasutatav - 5 p; Menüü vajab osalist ümbertegemist, et kõigile nõuetele vastata - 10 p, Menüü vastab üldjoontes õigusaktides toodud nõuetele, kuid esineb mõni kergesti kõrvaldatav puudus - 15 p, vastab nõuetele – 20 p)*

Koolilõuna menüü oli esitatud gümnaasiumiastmele, 10 päeva keskmine kaloraaž koolilõuna osas oli 839 kcal. Komisjon andis nimetatud lõigus **20 punkti**, kuna leidis, et menüü vastas nii kaloraaži kui muus osas valdkonda reguleerivale õigusaktile (Sotsiaalministri 15.01.2008 määrus nr 8 „Tervisekaitsenõuded toidlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“).

3. Menüü mitmekülsus põhitooraine osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10): (koostisosade ja roogade osas: üksluine menüü, 1-2 peamisest põhitoorainest koosnev menüü – 0p, vahelduv menüü, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinev põhitooraine – 10p).

Mitmekülsust põhitooraine osas hinnatakse koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kolme menüü keskmine.

Koolilõuna:

I nädalal vahelduv menüü, 4 peamisest põhitoorainest koosnev menüü (kana; veis; kala, köögiviljad), vastavalt hindamise kriteeriumitele 4 põhitooraine kasutamine annab 5 punkti.

II nädalal väga mitmekülgne tooraine valik, igal päeval erinev põhitooraine (sega hakkliha, siga, veis, kala, kana), mistõttu komisjon andis 10 punkti.

Kahe nädala koolilõuna keskmine seega **7,5 punkti** (5+10/2).

XL menüü:

I nädalal väga mitmekülgne menüü, igal päeval erinev põhitooraine (kana, toorvorstid (lambalihast), veis, kala, köögiviljad) – 10 punkti.

II nädalal väga mitmekülgne menüü, igal päeval erinev põhitooraine (segahakkliha, köögivili (kartul), veis, siga, kana) – 10 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine põhitooraine mitmekülsuse osas seega **10 punkti** (10+10/2).

Taimetoidumenüü:

I nädalal väga mitmekülgne menüü (peedi-tatrapada ubadega, tomatine punase läätsesupp, paneeritud lillkapsas, seljanka seentega, köögiviljakarri toorjuustuga). Kasutatud erinevaid köögivilju: peet, aedoad, tomat, porgand, lillkapsas, kartul, kaalikas, paprika, suvikõrvits, porrulauk. Taimetoidumenüü puhul hinnatakse toorainete, ennekõike taimse valgu allikate (kaunviljad, seemnete, köögiviljade, teraviljade) vahelduvust. Kuna selle menüü puhul on vahelduvus (oad, seemned, läätsed, idud) olemas annab komisjon 10 punkti.

II nädalal samuti väga mitmekülgne menüü (kartulipüree läätskastmega, rassolnik, hautatud juurviljad, köögiviljapüreesupp seemnetega, kikerherneste ja köögiviljadega lasanje). Kasutatud erinevaid köögivilju: paprika, kartul, valge peakapsas, porgand, sibul, rohelised oad, kaalikas, naeris, hernes, kikerhersed. Eeltoodu alusel on vahelduvus olemas ja komisjon annab samuti 10 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine põhitooraine mitmekülsuse osas seega **10 punkti** (10+10/2).

Menüü mitmekülsus põhitooraine osas koolilõuna, XL ja taimetoidumenüü eest **kokku 9,2 punkti** (7,5+10+10/3)

- 4. Menüü mitmekülsus sooja lisandi osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10):** *(koostisosade osas: üksluine sooja lisandi valik, 1-2 peamisest põhitoorainest – 0p, vahelduv, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne sooja lisandi valik, igal päeval erinevast põhitoorainest soe lisand – 10p).*

Mitmekülsust sooja lisandi osas hinnatakse koolilõuna ja XL menüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kahe menüü keskmine.

Koolilõuna: I koolilõuna nädalal on vahelduv, 3 peamisest põhitoorainest koosnev menüü sooja lisandi osas (tatar, riis, keedetud kartul), mistõttu vastavalt hindamiskriteeriumitele annab komisjon 5 punkti.

II koolilõuna nädalal on samuti vahelduv, 4 peamisest põhitoorainest koosnev menüü sooja lisandi osas (kartulipüree, keedetud kartul, tatar, riis), mistõttu vastavalt hindamiskriteeriumitele annab komisjon 5 punkti.

Kahe nädala koolilõuna keskmine sooja lisandi mitmekülsuse osas seega **5 punkti** (5+5/2=5).

XL menüü:

I nädalal väga mitmekülgne sooja lisandi menüü, pakutakse 5 sooja lisandit, igal päeval võimalik valida erinev soe lisand (tatar, ahjukartulid, riis, keedetud kartul, makaronid). Keedukartul ja ahjukartulid loetakse erinevaks lisandiks kuna valmistusviis on neil erinev ja sooja lisandite valik ei ole nii lai, et toitlustaja saaks nädalas pakkuda igal päeval erinevat kahte sooja lisandit. Eeltoodu alusel annab komisjon 5 sooja lisandi eest 10 punkti.

II nädalal samuti väga mitmekülgne menüü, igal päeval erinev põhitooraine (kartulipüree, tatrapuder, keedukartul, ahjukartul, riis) – 10 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine sooja lisandi osas seega **10 punkti** (10+10/2).

Menüü mitmekülsus sooja lisandi osas koolilõuna ja XL menüü eest **kokku 7,5 punkti** (5+10/2)

- 5. Menüü mitmekülsus salatite osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10)** *(üksluine salati valik, 1-2 peamisest põhitoorainest – 0p, vahelduv, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinevast põhitoorainest salat – 10p)*

Mitmekülsust salatite osas hinnatakse koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kolme menüü keskmine. Põhitooraineks loetakse toorainet, mida on kasutatud salatis kõige rohkem.

Koolilõuna:

I koolilõuna nädalal üksluine salatite valik (kapsa-kurgisalat, hapukapsasalat, kapsa-tomatisalat), salatite valmistamisel kasutatakse ühte peamist põhitoorainet (kapsas). Kapsa ja hapukapsa salati tooraineks on kapsas ning komisjon loeb selle üheks tooraineks, mistõttu vastavalt hindamiskriteeriumitele annab komisjon selles lõigus 0 punkti.

II koolilõuna nädalal samuti üksluine salatite valik (kapsa-porru-maisisalat, hapukapsasalat, peedi-kapsa-õunasalat), salatite valmistamisel kasutatakse 2 peamist põhitoorainet (kapsas, peet), mistõttu vastavalt hindamiskriteeriumitele annab komisjon selles lõigus samuti 0 punkti. Kahe nädala jooksul on kõikides salatites kasutatud kapsast, mistõttu ei ole tegemist mitmekülsusega.

Kahe koolilõuna nädala keskmine on seega salatite osas **0 punkti**.

XL menüü:

I nädalal vahelduv salatite valik, kasutatakse 4 toorainet (kapsas, kurk, hapukapsas, kõrvits, porgand). Kapsa ja hapukapsa salati tooraineks on kapsas ning komisjon loeb selle üheks tooraineks. Pakkuja ei ole olnud pakkumise koostamisel hoolas. Kooli kodulehel olnud menüüs on märgitud (14.03) salatiks toorsalat. Pakkumuse esitamisel esitatud menüüs on täpsustatud, et 14.03 kuupäeval on toorsalatiks jääsalat tomati ja rukolaga. XL menüü lk 5 on märgitud, 14.03 pakutakse hiina kapsa-maisi-paprika salatit, kuid selle järel on valmistamisviis antud siiski jääsalati tomati, kurgi ja rukola salatile. Komisjon loeb pakutavaks salatiks menüüs olnud jääsalati tomati ja rukolaga, kuid korrektne oleks salatis nimetada ka komponent, mida salatis kõige rohkem kasutatakse. Antud juhul kasutatakse kurki 400 grammi, mistõttu tuleks salat pigem nimetada kurgi- jääsalati salatiks. Komisjon loeb põhitooraineks tooraine, mida on kasutatud salatis kõige rohkem. Antud juhul selle salati puhul siis kurgi (mida tegelikult menüüs salati nimetusena kirjeldatud ei olnud. Samuti on pakkuja kirjeldanud menüüs reedel (17.03), et pakub kapsa- tomati salatit. Kuid valmistamisviisi kirjelduses on toodud, et salatis kasutatakse kapsa asemel hiina kapsast. Kuna pakkuja on muutnud salati toorainet võrreldes esialgse menüüga, loeb komisjon põhitooraineks kapsa nagu on menüüs esitletud. Eeltoodu alusel annab komisjon salatite valmistamiseks kasutatud 4 tooraine eest 5 punkti.

II nädalal vahelduv salatite valik, kasutatakse 3 toorainet (kapsas, hapukapsas, mustrõigas, peet). Kapsa ja hapukapsa salati tooraineks on kapsas ning komisjon loeb selle üheks tooraineks. Kolme tooraine kasutamise eest vastavalt hindamise kriteeriumitele 5 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine salatite mitmekülsuse osas seega **5 punkti** (5+5/2).

Taimetoidumenüü:

I nädalal üksluine salatite valik (kapsa-kurgisalat, porgandi-hapukapsasalat, kapsa-tomatisalat), salatite valmistamisel kasutatakse kahte komponenti (kapsas, kurk). Põhitooraineks loetakse toorainet, mida on kasutatud salatis kõige rohkem. Kapsa ja hapukapsa salati tooraineks on kapsas ning komisjon loeb selle üheks tooraineks. Pakkuja on kirjeldanud menüüs reedel (17.03), et pakub kapsa- tomati salatit. Kuid valmistamisviisi kirjelduses on toodud, et salatis kasutatakse kapsa asemel hiina kapsast. Kuna pakkuja on muutnud salati

toorainet võrreldes esialgse menüüga, loeb komisjon põhitooraineks kapsa nagu on menüüs esitletud. Eeltoodu alusel ja vastavalt hindamiskriteeriumitele annab komisjon kahe põhitooraine kasutamise eest 0 punkti.

II nädalal samuti üksluine salatite valik (kapsa-porru-maisisalat, hapukapsasalat, peedi-kapsa-õunasalat), salatite valmistamisel kasutatakse 2 peamist põhitoorainet (kapsas, peet). Värske kapsa ja punase kapsa luges komisjon üheks, kuna tooraineks on ikka kapsas, olenemata selle värvusest. Eeltoodu alusel ja vastavalt hindamiskriteeriumitele annab komisjon selles lõigus samuti 0 punkti. Kahe nädala jooksul on kõikides salatites kasutatud kapsast, mistõttu ei ole tegemist mitmekülsusega.

Kahe taimetoidumenüü nädala keskmine on seega salatite mitmekülsuse osas **0 punkti**.

Koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü keskmine salatite mitmekülsuse osas **kokku 1,7 punkti** (0+5+0/3)

- 6. Menüü mitmekülsus jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10)** (üksluine valik, 1-2 pakutavat – 0p, vahelduv, 3-4 valikut – 5 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinev jook ja juurvili/puuvili, mitmekülgne leiva- ja saiatoodete valik– 10p).

Mitmekülsust jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja osas hinnatakse koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kolme menüü keskmine.

Koolilõuna:

Joogid:

I koolilõuna nädalal on vahelduv jookide valik, pakutakse 3 valikut (piim, keefir, kamajook), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 5 punkti.

II koolilõuna nädalal jookide osas üksluine valik, pakutakse kahte valikut (piim, jogurtijook), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 0 punkti.

Kahe nädala keskmine jookide mitmekülsuse osas seega **2,5 punkti** (5+0/2).

Komisjoni liikme Miina Härma Gümnaasiumi direktori Ene Tannberg märkus: kool ei soovi magusate morskijookide pakkumist.

Leib/sai:

I koolilõuna nädalal leiva/saia osas üksluine valik, pakutakse kahte valikut: täisteraleiba ja seemnesepikut, mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 0 punkti.

II koolilõuna nädalal leiva/saia osas samuti üksluine valik, pakutakse kahte valikut: täisteraleiba ja seemneseepikut, mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 0 punkti.

Kahe nädala keskmine leiva/saia mitmekülsuse osas seega **0 punkti**.

Juurvili/puuvili:

I koolilõuna nädalal on vahelduv juurvilja/puuvilja valik, pakutakse 3 valikut (õun, lillkapsas, porgand), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 5 punkti, kuigi puuviljadest pakutakse nädalas kolmel korral ainult õuna.

II koolilõuna nädalal on samuti vahelduv juurvilja/puuvilja valik, pakutakse 4 valikut (õun, lillkapsas, pirn, kaalikas), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 5 punkti.

Kahe nädala keskmine puuvilja/juurvilja mitmekülsuse osas seega **5 punkti** ($5+5/2$). Algses menüüs oli pakkuja üldsõnaline, menüüs kirjas ainult „puuvili“, „juurvili“, „toores köögivili“. Komisjoni märkus edaspidiseks: menüüs peaks kajastuma pakutava puuvilja ja köögivilja täpne nimetus, kliendil (õpilasel) on õigus teada, mida sööklas pakutakse.

Koolilõuna menüü jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja osas punkte **kokku 2,5**. ($2,5$ (jookid) + 0 (leib/sai) + 5 (puuvili/juurvili) = $7,5$ punkti ja sellest keskmine seega $2,5$ punkti ($7,5:3=2,5$))

XL menüü:

Joogid:

I nädalal on vahelduv jookide valik, pakutakse 3 valikut (piim, keefir, kamajook), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 5 punkti.

II nädalal jookide osas üksluine valik, pakutakse kahte valikut (piim, jogurtijook), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 0 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine jookide mitmekülsuse osas seega **2,5 punkti** ($5+0/2$).

Leib/sai:

I nädalal leiva/saia osas üksluine valik, pakutakse kahte valikut: täisteraleiba ja seemneseepikut, mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 0 punkti.

II nädalal leiva/saia osas samuti üksluine valik, pakutakse kahte valikut: täisteraleiba ja seemneseepikut, mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 0 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine leiva/saia mitmekülsuse osas seega **0 punkti**.

Juurvili/puuvili:

I nädalal on väga mitmekülgne juurvilja/puuvilja valik, igal päeval erinev juurvili/puuvili, (banaan, lillkapsas, õun, porgand, pirn), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 10 punkti.

II nädalal on väga mitmekülgne juurvilja/puuvilja valik, igal päeval erinev juurvili/puuvili, pakutakse 6 valikut (õun, kiivi, pirn, kurk, paprika, apelsin), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 10 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine puuvilja/juurvilja mitmekülsuse osas seega **10 punkti** (10+10/2).

XL menüü jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja mitmekülsuse osas punkte **kokku 4,2.** (2,5 (jookid)+ 0 (leib/sai)+ 10 (puuvili/juurvili)= 12,5 punkti ja sellest keskmine seega 4,2 punkti (12,5:3=4,2)

Taimetoidumenüü:

Joogid:

I nädalal on vahelduv jookide valik, pakutakse 3 valikut (piim, keefir, kamajook), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 5 punkti.

II nädalal jookide osas üksluine valik, pakutakse kahte valikut (piim, jogurtijook), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 0 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine jookide mitmekülsuse osas seega **2,5 punkti** (5+0/2).

Leib/sai:

I nädalal leiva/saia osas üksluine valik, pakutakse kahte valikut: täisteraleiba ja seemneseepikut, mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 0 punkti.

II nädalal leiva/saia osas samuti üksluine valik, pakutakse kahte valikut: täisteraleiba ja seemneseepikut, mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 0 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine leiva/saia mitmekülsuse osas seega **0 punkti**.

Juurvili/puuvili:

I nädalal on vahelduv juurvilja/puuvilja valik, pakutakse 4 valikut (õun, lillkapsas, porgand, pirn), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 5 punkti.

II nädalal on samuti vahelduv juurvilja/puuvilja valik, pakutakse 4 valikut (õun, lillkapsas, pirn, kaalikas), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 5 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine puuvilja/juurvilja mitmekülsuse osas seega **5 punkti** ($5+5/2$).

Taimetoidumenüü jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja mitmekülsuse osas **punkte kokku 2,5**. ($2,5$ (joogid)+ 0 (leib/sai)+ 5 (puuvili/juurvili)= $7,5$ punkti ja sellest keskmine seega $2,5$ punkti ($7,5:3=2,5$))

Koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja mitmekülsuse osas kokku 3,1 punkti.
($2,5$ (koolilõuna)+ $4,2$ (XL menüü)+ $2,5$ (taimetoidumenüü)= $9,2$ punkti ja sellest keskmine seega $3,1$ punkti ($9,2:3=3,1$))

- 7. toidu valmistamisel kasutatavad poolfabrikaadid nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10)** (*palju poolfabrikaate (5 ja rohkem nädalas) – 0 p, 2-4 poolfabrikaati nädalas – 5 p, kasutatakse ühte poolfabrikaati nädalas – 7 p, poolfabrikaate ei kasutata, toit valmistatakse algtoorainest – 10 p*)

Poolfabrikaatide kasutamist nädala kohta hinnatakse koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kolme menüü keskmine.

Koolilõuna:

I nädalal kasutati ühte poolfabrikaati: keedusink (14.03), vastavalt hindamiskriteeriumitele annab ühe poolfabrikaadi kasutamine nädalas 7 punkti.

II koolilõuna nädalal poolfabrikaate ei kasutatud- 10 punkti.

Kahe nädala koolilõuna keskmine poolfabrikaatide kasutamise osas seega **8,5 punkti** ($7+10/2$).

XL menüü:

I nädalal kasutati ühte poolfabrikaati: grillvorstid (toorvorstid lambalihast) (14.03), vastavalt hindamiskriteeriumitele annab ühe poolfabrikaadi kasutamine nädalas 7 punkti.

II nädalal kasutati ühte poolfabrikaati: sink (28.03), vastavalt hindamiskriteeriumitele annab ühe poolfabrikaadi kasutamine nädalas 7 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine poolfabrikaatide kasutamise osas on seega **7 punkti** ($7+7/2$).

Komisjoniliikme Ene Tannberg märkus: Singikuubikute lisamine mulgipudrule on kooli soov.

Taimetoidumenüü:

I nädalal poolfabrikaate toidu valmistamiseks ei kasutata, toit valmistatakse algtoorainetest – 10 punkti.

II nädalal poolfabrikaate toidu valmistamiseks ei kasutata, toit valmistatakse algtoorainetest – 10 punkti.
Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine poolfabrikaatide kasutamise osas on seega **10 punkti** ($10+10/2$).

Kokku poolfabrikaatide kasutamise eest koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas kokku **8,5 punkti** ($8,5(\text{koolilõuna}) + 7(\text{XL menüü}) + 10(\text{taimetoidumenüü}) = 25,5:3 = 8,5$)

Sildo Luke OÜ

- 1. Koolis pakutav toit (maksimaalne punktide arv 30)** – Komisjon käis 10. mail 2017 kell: 10:50 Nõo Põhikoolis degusteerimas Sildo Luke OÜ poolt pakutavat koolitoitu. Toit: punane hakklihakaste keedukartuliga, kapsa-porgandi salat. Toidule anti hindeid 5 kategoorias: maitse/lõhn, tekstuur, pakutava toidu kogus (normikohane kogus taldrikul), pakutava toidu vastavus menüüle (põhitoit, lisandid, leiva/saia valik, jook) ja toidu välimus. Hindamisel juhinduti hankedokumendi punktist 6.3. ning punktid kujunesid komisjoni liikmete poolt antud punktide keskmisest. Komisjoni kuulusid linnavarade osakonnast Eva Lääne, Leelo Sahk-Jansen, Miina Härma Gümnaasiumi direktor Ene Tannberg, Miina Härma Gümnaasiumi hoolekogu liige Tarmo Pungar, haridusosakonnast Elle Pilviste ja Tartu Kutsehariduskeskusest Maire Merits.

Stendil olnud Nõo Põhikooli menüü:

Koolilõuna nädalamenüü 8-12.05

Esmaspäev					
	Kogus, g	Kcal	Valgud, g	Rasvad, g	Süsivesikud, g
Makaronid hakklihaga	250	419	9,46	7,06	3,85
Dipikaste värskel tilliga	50	20,8	4,28	0,648	48,9
Riivitud punapeet mar.kurgiga	50	16,73	0,704	2,52	2,1
Aedmarja morss	100	14,7	0	0	3,62
Pria piim 2,5%	200	108	6,1	5	9,4
Rukkileib	30	53,32	2,97	0,24	10,75
Puuviljavalik	100	44,5	0,42	0,198	9,39
Kokku		677,05	23,93	15,66	88,1

Teisipäev					
	Kogus, g	Kcal	Valgud, g	Rasvad, g	Süsivesikud, g
Frikadellisupp	300	255	11,77	13,87	24,37
Hapukoor	20	64,9	0,99	6,36	1,14
Pilmakissell	100	117	7,2	2,5	18
Kirsimoos	100	54,3	0,12	0	13,4
Rukkileib	20	47,05	1,28	0,16	9,3
Õnne sepik	20	45,6	1,4	0,32	0
Pria piim 2,5%	200	108	6,1	5	9,4
Paprikaviilud(punane,kollane,roheline)	100	8,07	0,03	0,06	1,23
Kokku		699,92	28,89	28,27	76,84

Kolmapäev					
	Kogus, g	Kcal	Valgud, g	Rasvad, g	Süsivesikud, g
Punane hakklihakaste	120	204	12,1	14,8	5,06
Keedukartul	200	172,5	4,37	0,24	35,87
Kapsa-porgandisalat	50	25,26	0,386	0,671	4,44
Õuna morss	100	72	2,68	2,22	10,04
Pria piim 2,5%	200	108	6,1	5	9,4
Rukkileib	40	53,32	2,97	0,24	10,75
Puuviljavalik	100	44,5	0,42	0,198	9,39
Kokku		679,58	29,02	23,36	84,95

Neljapäev					
	Kogus, g	Kcal	Valgud, g	Rasvad, g	Süsivesikud, g
Kodune kanasupp	300	248	17,62	11,4	15,37
Kohupiimakreem	100	117	7,2	2,5	18
Aedmarja kissell	100	54,3	0,12	0	13,4
Pria piim 2,5%	200	108	6,1	5	9,4
Jassi seemneleib	20	58	3,3	4,29	11,9
Õnne sepik	20	45,6	1,4	0,32	0
Porgandiamsud	100	12,12	0,3	0,19	1,9
Kokku		643,15	36,04	23,7	97,27

	Kogus, g	Kcal	Valgud, g	Rasvad, g	Süsivesikud, g
--	----------	------	-----------	-----------	----------------

* toidu maitse ja lõhn (maksimaalne punktide arv 6) – 4,5 punkti. Komisjoni liikmete märkused: negatiivne- keedukartul väga vesise maitsega, salat oleks võinud olla rohkem mahlasem (maitse oleks sellest paranenud), jook (morss) väga lahja, tegemist sisuliselt veega, kuhu on lisatud pisut õunamahla; positiivne: hakklihakaste meeldiva maitsega. Võttes arvesse positiivseid ja negatiivseid märkusi toidu maitse kohta andis komisjon 4,5 punkti.

* toidu tekstuur (maksimaalne punktide arv 6) - 3 punkti. Komisjoni liikmete märkused: negatiivne- Hakklihakaste liiga laiali lagunenu (hakkliha vaevu tajutav), kartul vesine/pudeda olekuga, salat liiga jämedalt riivitud.

Võttes arvesse negatiivseid märkusi toidu tekstuuri kohta andis komisjon 3 punkti.

* pakutava toidu kogus (normikohane kogus taldrikul) (maksimaalne punktide arv 6) - 6 punkti. Toit antakse laudkondade kaupa lauale, puuviljad ja joogid vabalt võetavad. Eeltoodut arvesse võttes, toitlustaja on teinud võimalikuks saada õpilasel toitu selline kogus nagu õpilane ise valib, mistõttu annab komisjon toidu koguse eest 6 punkti.

* pakutava toidu vastavus menüüle (põhitoid, lisandid, leiva/saia valik, jook) (maksimaalne punktide arv 6) – 6 punkti. Lauale antu vastas menüüs kirjeldatule. Menüüs lubati puuviljavalikut, kuid menüüst ei selgunud pakutavad puuviljad. Serveeriti kokku 4 erinevat puuviljaks liigituvat toodet - banaan, õun, pirn ja melon. Koolis võiks menüüs täpsustada, missuguseid puuvilju pakutakse. Põhitoidu, lisandite, leiva/saia kui ka joogi osas vastas pakutav esitatud menüüle, mistõttu andis komisjon selles lõigus 6 punkti.

* toidu välimus (maksimaalne punktide arv 6) – 5 punkti. Komisjoni liikmete märkused: positiivne- punane hakklihakaste meeldiva välimusega, salat toorainele iseloomuliku värvusega, negatiivne: kartulid osaliselt tumeda varjundiga. Valdavalt söömakutsuv toit.

Arvestades nii negatiivseid kui ka positiivseid märkusi toidu välimuse kohta andis komisjon toidu välimusele 5 punkti.

Toidu maitse/lõhna, toidu tekstuuri, koguse, vastavus menüüle ja välimuse punktid kokku 24,5.

2. Menüü vastavus õigusaktides toitlustamisele esitatud nõuetele (maksimaalne punktide arv 20): (menüü ei vasta õigusaktidele – 0p; menüü vajab olulist ümbertegemist, kuid on kasutatav - 5 p; menüü vajab osalist ümbertegemist, et kõigile nõuetele vastata - 10 p, menüü vastab üldjoontes õigusaktides toodud nõuetele, kuid esineb mõni kergesti kõrvaldatav puudus - 15 p, vastab nõuetele – 20 p)

Koolilõuna menüü oli esitatud II kooliastmele, 10 päeva keskmine kaloraaž koolilõuna osas oli 722 kcal. Koolilõunamenüü vastas kaloraaži osas valdkonda reguleerivale õigusaktile: Sotsiaalministri 15.01.2008 määrus nr 8 „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele

koolieelses lasteasutuses ja koolis“ (edaspidi õigusakt).

Menüüs kasutati hulgaliselt poolfabrikaate, vastavalt eelnimetatud õigusaktile § 5 lg 7 p 1 tuleb toit valmistada võimalikult töötlemata ja värsketest toiduainetest. Eeltoodu alusel vajab menüü osalist ümbertegemist, et kõigile nõuetele vastata ehk menüüs tuleks vähendada töödeldud toiduainete kasutamist. Komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele eeltoodust lähtudes nimetatud lõigus 10 punkti.

3. Menüü mitmekülsus põhitooraine osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10): *(koostisosade ja roogade osas: üksluine menüü, 1-2 peamisest põhitoorainest koosnev menüü – 0p, vahelduv menüü, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinev põhitooraine – 10p).*

Mitmekülsust põhitooraine osas hinnatakse koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kolme menüü keskmine.

Koolilõuna:

I nädalal vahelduv menüü, 3 peamisest põhitoorainest koosnev toit (seahakkliha; frikadellid; hakkliha (veis+sig), kana, kala). Kuna kolmel esimesel päeval tehakse toitu peamiselt hakkliha toorainest siis komisjon luges need toorained üheks (hakkliha) ja andis nimetatud lõigus eeltoodud põhjustel 5 punkti.

II nädalal väga mitmekülgne tooraine valik, igal päeval erinev põhitooraine (sig, kala, kana, piima-makaronisupp, sega hakkliha (veis+sig), mistõttu komisjon andis 10 punkti.

Kahe nädala koolilõuna keskmine põhitooraine mitmekülsuse osas seega **7,5 punkti** (5+10/2).

XL menüü:

I nädalal vahelduv menüü, 4 peamisest põhitoorainest koosnev toit (sea hakkliha, hakkliha (veis+sig), kana, kala) – 5 punkti. II nädalal vahelduv menüü, 4 peamisest põhitoorainest koosnev toit (sealiha, kala, kana, kodune hakkliha (veis+sig)) – 5 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine põhitooraine mitmekülsuse osas seega **5 punkti** (5+5/2).

Taimetoidumenüü:

I nädalal vahelduv menüü (makaronid kikerherne tomatikastmega, oa-köögiviljasupp, köögiviljakarri, klimbisupp, seenekaste). Kuid erinevate pearoogade valmistamisel on kasutatud samu köögivilju (porgand, kartul, porrulauk, õun) ehk 4 toorainet. Taimetoidumenüü puhul hinnatakse toorainete, ennekõike taimse valgu allikate (kaunviljad, seemnete, köögiviljade, teraviljade) vahelduvust.

I nädala menüü puhul oleks võinud kasutada rikkalikumat köögiviljade taimse valgu allikaid, mistõttu komisjon annab 5 punkti.

II nädalal väga mitmekülgne menüü (köögivilja-riisiroog, kõrvitsapüreesupp seemnetega, ühepajatoit, piima-makaronisupp, värsket kapsahautis sojahakklihaga). Kasutatud erinevaid köögivilju: seller, valged oad, porgand, kõrvits, kartul, kaalikas, lillkapsas, kikerherned, värsket kapsas, taimse valgu allikatena ube, kikerherneid, sojahakkliha, pisut seemneid. Eeltoodu alusel on vahelduvus olemas ja komisjon annab põhitooraine mitmekülgse eest 10 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine põhitooraine mitmekülgse osas seega **7,5 punkti** ($5+10/2$).

Menüü mitmekülgsus põhitooraine osas koolilõuna, XL ja taimetoidumenüü eest **kokku 6,7 punkti** ($7,5+5+7,5/3$)

4. Menüü mitmekülgsus sooja lisandi osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10): *(koostisosade osas: üksluine sooja lisandi valik, 1-2 peamisest põhitoorainest – 0p, vahelduv, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne sooja lisandi valik, igal päeval erinevast põhitoorainest soe lisand – 10p).*

Mitmekülgsus sooja lisandi osas hinnatakse koolilõuna ja XL menüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kahe menüü keskmine.

Koolilõuna:

I koolilõuna nädalal on vahelduv, 3 peamisest põhitoorainest sooja lisandit (makaronid, keedukartul, aurutatud riis), mistõttu vastavalt hindamiskriteeriumitele annab komisjon 5 punkti.

II koolilõuna nädalal on samuti vahelduv, 3 peamisest põhitoorainest sooja lisandit (riis, keedetud kartul, ahjukartul), mistõttu vastavalt hindamiskriteeriumitele annab komisjon 5 punkti.

Kahe nädala koolilõuna keskmine sooja lisandi osas seega **5 punkti** ($5+5/2=5$).

XL menüü:

I nädalal on vahelduv menüü sooja lisandi osas, 4 peamist põhitoorainest sooja lisandit (makaronid, ahjukartul, keedetud kartul, riis), mistõttu vastavalt hindamiskriteeriumitele annab komisjon 5 punkti.

II nädalal on samuti vahelduv menüü sooja lisandi osas, 4 peamist põhitoorainest sooja lisandit (riis, ahjukartul, keedetud kartul, tatar), mistõttu vastavalt hindamiskriteeriumitele annab komisjon 5 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine sooja lisandi osas seega **5 punkti** ($5+5/2=5$).

Menüü mitmekülgsus sooja lisandi osas koolilõuna ja XL menüü eest **kokku 5 punkti** ($5+5/2$)

5. Menüü mitmekülgsus salatite osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10) (üksluine salati valik , 1-2 peamisest põhitoorainest – 0p, vahelduv, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinevast põhitoorainest salat – 10p)

Mitmekülgst salatite osas hinnatakse koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kolme menüü keskmine. Põhitooraineks loetakse toorainet, mida on kasutatud salatis kõige rohkem.

Koolilõuna:

I koolilõuna nädalal vahelduv salatite valik, kasutatakse salatite valmistamisel 3 peamist põhitoorainet (peet, kapsas, värsked kurk), mistõttu vastavalt hindamiskriteeriumitele annab komisjon 5 punkti.

II koolilõuna nädalal samuti vahelduv salatite valik, kasutatakse salatite valmistamisel 3 peamist põhitoorainet (porgand, kapsas, kodujuust), mistõttu vastavalt hindamiskriteeriumitele annab komisjon 5 punkti.

Kahe nädala koolilõuna keskmine salatite mitmekülgseuse osas on seega **5 punkti** ($5+5/2=5$).

XL menüü:

I nädalal vahelduv salatite valik, kasutatakse salatite valmistamisel 4 peamist põhitoorainet (peet, kapsas, porgand, värsked kurk), mistõttu vastavalt hindamiskriteeriumitele annab komisjon 5 punkti.

II nädalal väga mitmekülgne salatite valik, kasutatakse salatite valmistamisel 5 peamist põhitoorainet (porgand, kapsas, nuikapsas, hiinakapsas, kodujuust). Komisjon loeb nuikapsa ja värsked kapsa erinevaks tooraineks kuna nuikapsas meenutab oma olemuselt ja tekstuurilt rohkem kaalikat, süüakse paksenenud vart, kapsa puhul süüakse lehti. Samuti loetakse hiina kapsa eraldi tooraineks kuna tegemist on lehtnaeriga. Eeltoodu alusel ja vastavalt hindamiskriteeriumitele annab komisjon 10 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine salatite mitmekülgseuse osas on seega **7,5 punkti** ($5+10/2=7,5$).

Taimetoidumenüü:

I nädalal vahelduv salatite valik, kasutatakse salatite valmistamisel 3 peamist põhitoorainet (peet, kapsas, värsked kurk), mistõttu vastavalt hindamiskriteeriumitele annab komisjon 5 punkti.

II nädalal samuti vahelduv salatite valik, kasutatakse salatite valmistamisel 3 peamist põhitoorainet (porgand, kapsas, kodujuust), mistõttu vastavalt hindamiskriteeriumitele annab komisjon 5 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine salatite mitmekülgseuse osas on seega **5 punkti** ($5+5/2=5$).

Koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü keskmine salatite mitmekülsuse osas **kokku 5,8 punkti** (5+7,5+5/3)

6. Menüü mitmekülsus jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10) (üksluine valik, 1-2 pakutavat – 0p, vahelduv, 3-4 valikut – 5 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinev jook ja juurvili/puuvili, mitmekülgne leiva- ja saiatoodete valik – 10p).

Mitmekülsust jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja osas hinnatakse koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kolme menüü keskmine.

Koolilõuna:

Joogid:

I koolilõuna nädalal jookide osas üksluine valik, pakutakse kahte valikut: piima ja joogijogurtit Alma, mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 0 punkti.

II koolilõuna nädalal on vahelduv jookide valik, pakutakse 3 valikut (piim, joogijogurt Alma, morss), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 5 punkti.

Kahe nädala keskmine jookide mitmekülsuse osas seega **2,5 punkti** (0+5/2).

Leib/sai:

I koolilõuna nädalal vahelduv leiva/saia valik, pakutakse 4 sorti (rukkileib, Õnne sepik, Jassi seemneleib, täistera moosisaiake), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 4 valiku eest 5 punkti.

II koolilõuna nädalal vahelduv leiva/saia valik, pakutakse 4 sorti (rukkileib, Õnne sepik, Jassi seemneleib, täistera kaneelisaiake (omatoodang)), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 4 valiku eest 5 punkti.

Kahe nädala keskmine leiva/saia mitmekülsuse osas seega **5 punkti** (5+5/2).

Juurvili/puuvili:

I koolilõuna nädalal väga mitmekülgne juurvilja/puuvilja valik, igal päeval erinev juurvili/puuvili, 7 valikut (pirn, melon, paprika, banaan, apelsin, porgand, õun) – 10 punkti.

II koolilõuna nädalal väga mitmekülgne juurvilja/puuvilja valik, igal päeval erinev juurvili/puuvili, 8 valikut (õun, banaan, nuikapsas, pirn, melon, paprika, apelsin ja kiivi) – 10 punkti.

Kahe nädala keskmine puuvilja/juurvilja mitmekülsuse osas seega **10 punkti** (10+10/2).

Koolilõuna menüü jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja mitmekülgsuse osas punkte kokku **5,8.** (2,5 (joogid)+ 5 (leib/sai)+ 10 (puuvili/juurvili)= 17,5 punkti ja sellest keskmine seega 5,8 punkti (17,5:3=5,8)

XL menüü:

Joogid:

I nädalal jookide osas üksluine valik, pakutakse kahte valikut: piima ja maitsestatud vett, mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 0 punkti.

II nädalal jookide osas üksluine valik, pakutakse kahte valikut: piima ja maitsestatud vett, mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 0 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine jookide mitmekülgsuse osas seega **0 punkti**.

Leib/sai:

I nädalal vahelduv leiva/saia valik, pakutakse 3 valikut (rukkileib täisrukki (Eesti Pagar), Õnne sepik, Jassi seemne leib), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 3 valiku eest 5 punkti.

II nädalal üksluine leiva/saia valik, pakutakse 2 valikut (rukkileib täisrukki (Eesti Pagar), Õnne sepik), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 2 valiku eest 0 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine leiva/saia mitmekülgsuse osas seega **2,5 punkti** (5+0/2).

Juurvili/puuvili:

I nädalal väga mitmekülgne puuvilja valik, pakutakse 5 valikut (pirn, melon, banaan, apelsin, õun) – 10 punkti. Juurvilju pakutakse küll toorsalatitena, kuid juurvilju võiks pakkuda ka lahti lõigatuna juurvilja ampsudena.

II nädalal väga mitmekülgne puuvilja valik, pakutakse 5 valikut (õun, banaan, pirn, melon, apelsin ja kiivi) – 10 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine puuvilja osas seega **10 punkti** (10+10/2).

XL menüü jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja mitmekülgsuse osas punkte kokku **4,2** (0 (joogid)+ 2,5 (leib/sai)+ 10 (puuvili)= 12,5 punkti ja sellest keskmine seega 4,2 punkti (12,5:3=4,2)

Taimetoidumenüü:

Joogid:

I nädalal jookide osas üksluine valik, pakutakse kahte valikut: piima ja joogijogurtit Alma, mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 0 punkti.

II nädalal on vahelduv jookide valik, pakutakse 3 valikut (piim, joogijogurt Alma, morss), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 5 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine jookide mitmekülsuse osas seega **2,5 punkti** (0+5/2).

Leib/sai:

I nädalal vahelduv leiva/saia valik, pakutakse 4 sorti (rukkileib täisrukki, Õnne sepik, Jassi seemneleib, täistera moosisaiake), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 4 valiku eest 5 punkti.

II koolilõuna nädalal vahelduv leiva/saia valik, pakutakse 4 sorti (rukkileib, Õnne sepik, Jassi seemneleib, täistera kaneelisaiake (omatoodang)), mistõttu komisjon annab vastavalt hindamiskriteeriumitele 4 valiku eest 5 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine leiva/saia mitmekülsuse osas seega **5 punkti** (5+5/2).

Juurvili/puuvili:

I nädalal väga mitmekülgne juurvilja/puuvilja valik, igal päeval erinev juurvili/puuvili, 7 valikut (pirn, melon, paprika, banaan, apelsin, porgand, õun) – 10 punkti.

II nädalal väga mitmekülgne juurvilja/puuvilja valik, igal päeval erinev juurvili/puuvili, 8 valikut (õun, banaan, nuikapsas, pirn, melon, paprika, apelsin ja kiivi) – 10 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine puuvilja/juurvilja mitmekülsuse osas seega **10 punkti** (10+10/2).

Taimetoidumenüü jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja mitmekülsuse osas punkte kokku **5,8**. (2,5 (jookid)+5 (leib/sai)+10 (puuvili/juurvili)= 17,5 punkti ja sellest keskmine seega 5,8 punkti (17,5:3=5,8)

Koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja mitmekülsuse osas kokku 5,3 punkti.

(5,8 (koolilõuna)+ 4,2 (XL menüü)+ 5,8 (taimetoidumenüü)= 15,8 punkti ja sellest keskmine seega 5,3 punkti (15,8:3=5,3)

7. toidu valmistamisel kasutatavad poolfabrikaadid nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10) (palju poolfabrikaate (5 ja rohkem nädalas) – 0 p, 2-4 poolfabrikaati nädalas – 5 p, kasutatakse ühte poolfabrikaati nädalas – 7 p, poolfabrikaate ei kasutata, toit valmistatakse algtoorainest – 10 p

Poolfabrikaatide kasutamist nädala kohta hinnatakse koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb

kolme menüü keskmine.

Koolilõuna:

I koolilõuna nädalal kasutati nelja poolfabrikaati: marineeritud kurk (13.03), frikadellid (14.03), tomatipasta (15.03), konservkurk (17.03), vastavalt hindamiskriteeriumitele annab nelja poolfabrikaadi kasutamine nädalas 5 punkti.

II koolilõuna nädalal kasutati viit poolfabrikaati: tomatipasta (27.03), marineeritud konservkurk (28.03), tomatipasta (28.03), Selga küpsised (30.03), sink (30.03), vastavalt hindamiskriteeriumitele annab viie poolfabrikaadi kasutamine nädalas 0 punkti.

Kahe nädala koolilõuna keskmine poolfabrikaatide kasutamise osas on seega **2,5 punkti** (5+0/2).

XL menüü:

I nädalal kasutati nelja poolfabrikaati: marineeritud kurk (13.03), frikadellid (14.03), tomatipasta (15.03), konservkurk (17.03), vastavalt hindamiskriteeriumitele annab nelja poolfabrikaadi kasutamine nädalas 5 punkti.

II nädalal kasutati kahte poolfabrikaati: tomatipasta (27.03), Selga küpsised (30.03), vastavalt hindamiskriteeriumitele annab kahe poolfabrikaadi kasutamine nädalas 5 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine poolfabrikaatide kasutamise osas on seega **2,5 punkti** (5+5/2).

Taimetoidumenüü:

I nädalal kasutati kuut poolfabrikaati: konserveeritud kikerhersed ja tomatipasta (13.03), marineeritud kurk (13.03), tomatipasta (14.03), tomatipasta (15.03), vanilje kohupiimakreem (Valio) (14.03) – loetakse poolfabrikaadiks kuna serveeritakse magustoiduna valmis kohupiimakreemi, vastavalt hindamiskriteeriumitele annab kuue poolfabrikaadi kasutamine nädalas 0 punkti.

II nädalal kasutati kahte poolfabrikaati: tomatipasta (27.03), Selga küpsised (30.03), vastavalt hindamiskriteeriumitele annab kahe poolfabrikaadi kasutamine nädalas 5 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine poolfabrikaatide kasutamise osas on seega **2,5 punkti** (0+5/2).

Kokku poolfabrikaatide kasutamise eest koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas kokku **2,5 punkti** ($2,5(\text{koolilõuna}) + 2,5(\text{XL menüü}) + 2,5(\text{taimetoidumenüü}) = 7,5 : 3 = 2,5$)

P. Dussmann Eesti OÜ:

1. Koolis pakutav toit (maksimaalne punktide arv 30) – Komisjon käis 05.05.2017 kell 10:05 Tartu Kivilinna Koolis degusteerimas P. Dussmann Eesti OÜ poolt pakutavat koolitoitu. Toit: Suvikõrvitsa-kartulivorm tomati ja hakklihaga, kodujuustu ürdikaste, porgandi-

pirnisalat päevalilleseemnetega, punasekapsa-avokaadosalat. Toidule anti hindeid 5 kategoorias: maitse/lõhn, tekstuur, pakutava toidu kogus (normikohane kogus taldrikul), pakutava toidu vastavus menüüle (põhitoit, lisandid, leiva/saia valik, jook) ja toidu välimus. Hindamisel juhinduti hankedokumendi punktist 6.3. ning punktid kujunesid komisjoni liikmete poolt antud punktide keskmisest. Komisjoni kuulusid linnavarade osakonnast Eva Lääne, Leelo Sahk-Jansen, Miina Härma Gümnaasiumi direktor Ene Tannberg, Miina Härma Gümnaasiumi hoolekogu liige Tarmo Punger, haridusosakonnast Elle Pilviste ja Tartu Kutsehariduskeskusest Maire Merits.

Stendil olnud Tartu Kivilinna Kooli menüü:

02.05-05.05.2017

Teisipäev

Lõunasöök	Kogus, g	Energia, kcal	Rasvad, g	Valgud, g	Süsivesikud, g
Lõhe-lillkapsasupp	300,00	273,00	10,12	6,90	26,30
Maasikakohupiim	100,00	135,00	6,22	8,50	21,30
Toormoos	30,00	42,80	0,27	0,24	10,89
Rukkileib	30,00	70,50	0,30	1,56	15,90
Sepik	30,00	74,80	0,90	2,91	14,60
Porgand	80,00	27,00	0,32	0,80	6,16
Vesi	250,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Piim	250,00	145,00	6,50	8,25	13,30
Kokku	1070,00	768,10	24,63	28,56	108,45

Kolmapäev

Lõunasöök	Kogus, g	energia (sh kiudained), kcal	Rasvad, g	Valgud, g	Süsivesikud, kokku, g
Veiseliha pajaroog seente ja ubadega	150,00	268,30	17,30	8,10	16,30
Makaronid, keedetud	100,00	103,00	0,80	3,40	20,80
Tatar, aurutatud	100,00	80,70	0,50	2,98	16,60
Hilnakapsa-ananassisalad spinatiga	50,00	28,70	1,15	0,42	4,17
Värskekapsa-kurgisalat	50,00	13,00	0,13	0,58	2,89
Vesi	250,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Keefir 2,5%	250,00	137,00	6,25	9,00	11,00
Rukkileib	30,00	70,50	0,30	1,56	15,90
Sepik	30,00	74,80	0,90	2,91	14,60
Pirn	80,00	33,80	0,32	0,32	8,48
Kokku	1090,00	806,80	27,65	29,28	110,74

Neljapäev

Lõunasöök	Kogus, g	Energia, kcal	Rasvad, g	Valgud, g	Süsivesikud, kokku, g
Tomatine kanasupp	300,00	538,00	19,60	12,30	17,50
Rabarberi-odravaht piimaga	180,00	144,00	0,46	2,37	44,20
Piim	250,00	145,00	6,50	8,25	13,30
Vesi	250,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Rukkileib	30,00	70,50	0,30	1,56	15,90
Sepik	30,00	74,80	0,90	2,91	14,60
Peakapsas, valge	80,00	19,10	0,16	0,88	4,32
Kokku	1120,00	791,40	27,92	28,27	109,82

Reede

Lõunasöök	Kogus, g	Energia, kcal	Rasvad, g	Valgud, g	Süsivesikud, kokku, g
Suvikõrvitsa-kartulivorm tomati ja hakklihaga	300,00	385,00	16,70	12,00	42,10
Kodujuustu-õrdikaste	50,00	32,50	1,51	2,36	1,48
Porgandi-piimisalad päevaliliseemnetega	50,00	18,10	0,18	0,39	4,32
Punasekapsa-avokaadosalat	50,00	19,00	1,13	0,65	1,78
Tee, valmis jook, suhkruta	250,00	1,02	0,00	0,25	0,00
Suhkur	10,00	40,30	0,00	0,00	9,98
Piim 2,5%	250,00	145,00	6,50	8,25	13,30
Rukkileib	30,00	70,50	0,30	1,56	15,90
Sepik	30,00	74,80	0,90	2,91	14,60
Pirn	80,00	33,80	0,29	0,16	7,92
Kokku	1100,00	818,72	27,48	28,53	111,36

* toidu maitse ja lõhn (maksimaalne punktide arv 6) – 5 punkti. Komisjoni liikmete märkused: negatiivne- vormiroa maitse täiskasvanule kohane, algklasside lapse jaoks pisut soolakas, punase kapsa salat tundus ühele komisjoni liikmele ka pisut soolakas (või oli kehvasti segatud). Positiivne: Väga hästi maitsestatud vormiroog, lisandiks pakutud kodujuustu kaste andis hea täienduse vormiroale, salatid väga mahlased ja hästi maitsestatud, samas porgandisalat pigem tagasihoidliku maitsega kui üle maitsestatud (maitset andis pirn). Kõige parema maitsega koolitoit pakumuse teinud pakujate poolt pakutust. Võttes arvesse positiivseid ja negatiivseid märkusi toidu maitse kohta oli komisjoni poolt antud punktide keskmine 5.

* toidu tekstuur (maksimaalne punktide arv 6) – 6 punkti. Komisjoni liikmete märkused: *positiivne*: Kõikides roogades toorained ära tuntavad, parasjagu küpsed, mitte üle küpsetatud, negatiivseid kommentaare ei esinenud. Võttes arvesse positiivseid märkusi toidu tekstuuri kohta andis komisjon 6 punkti.

* pakutava toidu kogus (normikohane kogus taldrikul) (maksimaalne punktide arv 6) – 6 punkti. Algklassidele laudadele laudkondade kaupa portsjoneeritud, vanemad lapsed tõstavad ise soovitud koguse (näidisportsjoni järgi). Võttes arvesse, et toitlustaja on teinud võimalikuks saada õpilasel toitu selline kogus nagu õpilane ise valib, annab komisjon toidu koguse eest 6 punkti.

* pakutava toidu vastavus menüüle (põhitoit, lisandid, leiva/saia valik, jook) (maksimaalne punktide arv 6) – 6 punkti. Põhitoidu, lisandite, leiva/saia kui ka joogi osas vastas pakutav esitatud menüüle, mistõttu andis komisjon selles lõigus 6 punkti.

* toidu välimus (maksimaalne punktide arv 6) – 5 punkti. Komisjoni liikmete märkused: positiivne- suvikõrvitsa-kartuli vormiroog ja kodujuustu kaste meeldiva välimusega, salatid meeldivalt värvilised. Toit näeb välja väga isuäratav. Negatiivne: laudadele väljapandud vormiroast välja valgunud vedelik ning vormidega (GN-nõudega) väljas olnud toidu puhul kohatine liigselt pruunistunud pealispind. Eeltoodut arvesse võttes andis komisjon toidu välimusele 5 punkti.

Toidu maitse/lõhna, toidu tekstuuri, koguse, vastavus menüüle ja välimuse punktid kokku 28.

2. Menüü vastavus õigusaktides tootlustamisele esitatud nõuetele (maksimaalne punktide arv 20): *(menüü ei vasta õigusaktidele – 0p; Menüü vajab olulist ümbertegemist, kuid on kasutatav - 5 p; Menüü vajab osalist ümbertegemist, et kõigile nõuetele vastata - 10 p, Menüü vastab üldjoontes õigusaktides toodud nõuetele, kuid esineb mõni kergesti kõrvaldatav puudus - 15 p, vastab nõuetele – 20 p)*

Koolilõuna menüü oli esitatud III kooliastmele, 10 päeva keskmine kaloraaž koolilõuna osas oli 780 kcal. Komisjon andis nimetatud lõigus 20 punkti, kuna leidis, et koolilõunamenüü vastas nii kaloraaži kui muus osas valdkonda reguleerivale õigusaktile (Sotsiaalministri 15.01.2008 määrus nr 8 „Tervisekaitsenõuded tootlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“).

3. Menüü mitmekülgsus põhitooraine osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10): *(koostisosade ja roogade osas: üksluine*

menüü , 1-2 peamisest põhitoorainest koosnev Menüü– Op, vahelduv Menüü, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinev põhitooraine – 10p).

Mitmekülgset põhitooraine osas hinnatakse koolilõuna, XL Menüü ja taimetoidumenüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kolme Menüü keskmine.

Koolilõuna:

I nädalal väga mitmekülgne põhitooraine valik, igal päeval erinev põhitooraine (kana, sealiha, kala, kodune hakkliha (siga+veis), veiseliha) 10 punkti.

II nädalal samuti väga mitmekülgne põhitooraine valik, igal päeval erinev põhitooraine (kodune hakkliha (siga+veis), veiseliha, kala, sealiha, kana) 10 punkti.

Kahe nädala koolilõuna keskmine põhitooraine mitmekülgse osas on seega **10 punkti**.

XL Menüü:

I nädalal väga mitmekülgne põhitooraine valik, igal päeval erinev põhitooraine (veis, kala, kana, siga, segahakkliha) - 10 punkti.

II nädalal samuti väga mitmekülgne põhitooraine valik, igal päeval erinev põhitooraine (kana, veis, kala, segahakkliha (siga+veis), siga) - 10 punkti.

Kahe nädala XL Menüü keskmine põhitooraine mitmekülgse osas seega **10 punkti** (10+10/2).

Taimetoidumenüü:

I nädalal samuti väga mitmekülgne Menüü (baklažaanirullid tomatikastmes, lillkapsa-pastinaagi püreesupp, herne-kapsapihvid šampinjonikastmega, röstkaalikasupp, oapilaff). Kasutatud erinevaid köögivilju: baklažaan, tomat, spinat, lillkapsas, pastinaak, hernes, kapsas, kaalikas, kartul, porgand, punased oad. Eeltoodu alusel on vahelduvus olemas ja komisjon annab samuti 10 punkti.

II nädalal väga mitmekülgne Menüü (köögiviljapada sojahakklihaga, muskaatkõrvitsa püreesupp, tomati-kikerhernekarri kookospiimaga, punapeedi-läätsesupp, koorene pasta). Kasutatud erinevaid köögivilju: kartul, paprika, suvikõrvits, porgand, muskaatkõrvits, peet, tomat. Taimetoidumenüü puhul hinnatakse toorainete (köögiviljade, teraviljade) vahelduvust. Kuna selle Menüü puhul on vahelduvus olemas annab komisjon 10 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine põhitooraine mitmekülgse osas seega **10 punkti** (10+10/2).

Menüü mitmekülgset põhitooraine osas koolilõuna, XL ja taimetoidumenüü eest **kokku 10 punkti** (10+10+10/3)

- 4. Menüü mitmekülgsus sooja lisandi osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10):** *(koostisosade osas: üksluine sooja lisandi valik , 1-2 peamisest põhitoorainest – 0p, vahelduv, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne sooja lisandi valik, igal päeval erinevast põhitoorainest soe lisand– 10p).*

Mitmekülgst sooja lisandi osas hinnatakse koolilõuna ja XL menüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kahe menüü keskmine.

Koolilõuna:

I koolilõuna nädalal on vahelduv sooja lisandi valik, menüüs 4 peamist põhitoorainet (aurutatud kartul, pasta, kartulipüree, aurutatud riis) – 5 punkti.

II koolilõuna nädalal on menüüs 4 peamist põhitoorainet (aurutatud kartul, aurutatud tatar, riis, pasta) – 5 punkti.

Kahe koolilõuna nädala keskmine sooja lisandi mitmekülgse osas on seega **5 punkti**.

XL menüü:

I nädalal väga mitmekülgne sooja lisandi menüü, pakutakse 5 sooja lisandit, igal päeval võimalik valida erinev soe lisand (kartul, tatar, kartulipüree, riis, täisterapasta). Keedetud kartul ja kartulipüree loetakse erinevaks lisandiks kuna valmistusviis on neil erinev, kartulipüreele lisatakse ka lisa aineid võrreldes keedetud kartuliga ning sooja lisandite valik ei ole nii lai, et toitlustaja saaks nädalas pakkuda igal päeval erinevat kahte sooja lisandit. Eeltoodu alusel annab komisjon 5 sooja lisandi eest 10 punkti.

II nädalal samuti väga mitmekülgne menüü, igal päeval võimalik valida erinev soe lisand (aurutatud kartul, kartuli-porgandipüree, täisterapasta, lillkapsa-kartuligratään, aurutatud tatar). Aurutatud kartul, kartuli-porgandipüree, lillkapsa-kartuligratään loetakse erinevaks lisandiks kuna valmistusviis on neil erinev, kartuli-porgandipüreele ja lillkapsa-kartuligratäänile lisatakse ka täiendavaid toiduaineid võrreldes keedetud kartuliga ning sooja lisandite valik ei ole nii lai, et toitlustaja saaks nädalas pakkuda igal päeval erinevat kahte sooja lisandit. Eeltoodu alusel annab komisjon 5 sooja lisandi eest 10 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine sooja lisandi osas seega **10 punkti** (10+10/2).

Menüü mitmekülgsus sooja lisandi osas koolilõuna ja XL menüü eest **kokku 7,5 punkti** (5+10/2)

- 5. Menüü mitmekülgsus salatite osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10)** *(üksluine salati valik , 1-2 peamisest põhitoorainest – 0p, vahelduv, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinevast põhitoorainest salat*

– 10p)

Mitmekülgst salatite osas hinnatakse koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kolme menüü keskmine. Põhitooraineks loetakse toorainet, mida on kasutatud salatis kõige rohkem.

Koolilõuna:

I koolilõuna nädalal on väga mitmekülgne salati valik, igal päeval erinevast põhitoorainest salat, kasutatakse salatite valmistamisel 5 peamist põhitoorainet (värske kapsas, peet, hiina kapsas, kaalikas, punane kapsas, porgand) - 10 punkti. Värske kapsa ja punase kapsa luges komisjon üheks, kuna tooraineks on ikka kapsas, olenemata selle värvusest, kuid hiina kapsas liigitus eraldi tooraineks, kuna hiina kapsa puhul on pigem tegemist lehtnaeriga.

II koolilõuna nädalal vahelduv salatite valik, kasutatakse salatite valmistamisel 4 peamist põhitoorainet (värske kapsas, peet, hiina kapsas, porgand) – 5 punkti. Kahe nädala koolilõuna keskmine salatite osas on seega **7,5 punkti** (10+5/2).

XL menüü:

I nädalal on väga mitmekülgne salati valik, igal päeval võimalik valida erinevast põhitoorainest salat, salatite valmistamisel kasutatakse 5 peamist põhitoorainet (porgand, värske kapsas, jääsalat, peet, hiina kapsas). Värske kapsas ja hiina kapsas loetakse eraldi tooraineks, kuna hiina kapsa puhul on pigem tegemist lehtnaeriga.

Eeltoodu alusel annab komisjon salatite valmistamiseks kasutatud 5 tooraine eest 10 punkti.

II nädalal on väga mitmekülgne salati valik, igal päeval võimalik valida erinevast põhitoorainest salat (kolmel päeval pakutakse kahte salativalikut päevas), salatite valmistamisel kasutatakse 7 peamist põhitoorainet (tomat, värske kapsas, hiina kapsas, jääsalat, kaalikas, peet, porgand). Värske kapsas ja hiina kapsas loetakse eraldi tooraineks, kuna hiina kapsa puhul on pigem tegemist lehtnaeriga.

Eeltoodu alusel ning vastavalt hindamise kriteeriumitele 10 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine salatite mitmekülgseuse osas seega **10 punkti** (10+10/2).

Taimetoidumenüü:

I nädalal on väga mitmekülgne salati valik, igal päeval võimalik valida erinevast põhitoorainest salat (kolmel päeval pakutakse kahte salativalikut päevas), salatite valmistamisel kasutatakse 5 peamist põhitoorainet (värske kapsas, peet, hiina kapsas, kaalikas, porgand, punane kapsas). Värske kapsas ja hiina kapsas loetakse eraldi tooraineks, kuna hiina kapsa puhul on pigem tegemist lehtnaeriga. Värske kapsa ja punase kapsa luges komisjon üheks, kuna tooraineks on ikka kapsas, olenemata selle värvusest. Eeltoodu alusel ning vastavalt hindamise kriteeriumitele 10 punkti.

II nädalal on vahelduv salati valik, kasutatakse 4 peamist põhitoorainet (värske kapsas, peet, hiina kapsas, porgand). Värske kapsas ja

hiina kapsas loetakse eraldi tooraineks, kuna hiina kapsa puhul on pigem tegemist lehtnaeriga.

Eeltoodu alusel annab komisjon salatite valmistamiseks kasutatud 4 tooraine eest 5 punkti.

Kahe taimetoidumenüü nädala keskmine on seega salatite mitmekülsuse osas **7,5 punkti** (10+5/2)

Koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü keskmine salatite mitmekülsuse osas **kokku 8,3 punkti** (7,5+10+7,5).

6. Menüü mitmekülsus jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10) (*üksluine valik, 1-2 pakutavat – 0p, vahelduv, 3-4 valikut – 5 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinev jook ja juurvili/puuvili, mitmekülgne leiva- ja saiatoodete valik – 10p*).

Mitmekülsust jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja osas hinnatakse koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kolme menüü keskmine.

Koolilõuna:

Joogid:

I koolilõuna nädalal vahelduv jookide valik, menüüs 4 valikut (mahlajook, piim, keefir, tee) – 5 punkti.

II koolilõuna nädalal vahelduv jookide valik, menüüs 4 valikut (mahlajook, piim, keefir, kakao) – 5 punkti.

Kahe nädala koolilõuna jookide keskmine seega **5 punkti** (5+5/2).

Leib/sai:

I koolilõuna nädalal vahelduv leiva/saia valik, menüüs 4 valikut (teraleib (Leibur), kodune sepik (Leibur), Ruks rukkileib, seemneleib (Leibur) – 5 punkti.

II koolilõuna nädalal üksluine leiva/saia valik, menüüs 2 valikut (kodune sepik (Leibur) ja Ruks rukkileib) – 0 punkti.

Kahe nädala koolilõuna keskmine leiva/saia osas seega **2,5 punkti** (5+0/2).

Juurvili/puuvili:

I koolilõuna nädalal väga mitmekülgne juurvilja/puuvilja valik, menüüs 5 valikut (õun, porgand, pirn, kapsas, melon) – 10 punkti.

II koolilõuna nädalal väga mitmekülgne juurvilja/puuvilja valik, menüüs 5 valikut (õun, lillkapsas, pirn, porgand, kiivi) – 10 punkti.

Kahe koolilõuna nädala keskmine juurvilja/puuvilja osas on seega **10 punkti** (10+10/2).

Koolilõuna menüü jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja mitmekülsuse osas **punkte kokku 5,8** ($5(\text{joogid}) + 2,5(\text{leib/sai}) + 10(\text{puuvili/juurvili}) = 17,5$ punkti ja sellest keskmine $5,8$ punkti ($17,5:3 = 5,8$).

XL menüü:

Joogid:

I nädalal väga mitmekülgne jookide valik, igal päeval võimalik valida erinev jook, menüüs 6 valikut (mahlajook, piim, keefir, tee, maitsevesi, kamajook) – 10 punkti.

II nädalal väga mitmekülgne jookide valik, igal päeval võimalik valida erinev jook, menüüs 5 valikut (mahlajook, piim, keefir, kakao, jogurt) – 10 punkti.

Kahe nädala XL menüü jookide keskmine mitmekülsuse osas seega **10 punkti** ($10+10/2$).

Leib/sai:

I nädalal vahelduv leiva/saia valik, menüüs 4 valikut (rukkileib, sepik, seemne leib, terasai) – 5 punkti.

II nädalal vahelduv leiva/saia valik, menüüs 4 valikut (rukkileib, sepik, seemne leib, sai) – 5 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine leiva/saia mitmekülsuse osas seega **5 punkti** ($5+5/2$).

Juurvili/puuvili:

I nädalal väga mitmekülgne juurvilja/puuvilja valik, igal päeval erinev juurvili/puuvili (õun, porgand, pirn, kapsas, melon) – 10 punkti.

II nädalal väga mitmekülgne juurvilja/puuvilja valik, igal päeval erinev juurvili/puuvili (pirn, nuikapsas, porgand, ploom, kiivi) – 10 punkti. Kahe XL menüü keskmine juurvilja/puuvilja mitmekülsuse osas on seega **10 punkti** ($10+10/2$).

XL menüü jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja mitmekülsuse osas punkte **kokku 8,3** ($10(\text{joogid}) + 5(\text{leib/sai}) + 10(\text{puuvili/juurvili}) = 25$ punkti ja sellest keskmine $8,3$ punkti ($25:3 = 8,3$).

Taimetoidumenüü:

Joogid:

I nädalal vahelduv jookide valik, menüüs 4 valikut (mahlajook, piim, keefir, tee) – 5 punkti.

II nädalal vahelduv jookide valik, menüüs 4 valikut (mahlajook, piim, keefir, kakao) – 5 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine jookide mitmekülsuse osas seega **5 punkti** ($5+5/2$).

Leib/sai:

I nädalal vahelduv leiva/saia valik, menüüs 4 valikut (teraleib, kodune sepik (Leibur), Ruks rukkileib, seemneleib (Leibur) – 5 punkti.

II nädalal üksluine leiva/saia valik, menüüs 2 valikut (kodune sepik (Leibur) ja Ruks rukkileib) – 0 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine leiva/saia mitmekülgsuse osas seega **2,5 punkti** ($5+0/2$).

Juurvili/puuvili:

I nädalal väga mitmekülgne juurvilja/puuvilja valik, igal päeval erinev juurvili/puuvili (õun, porgand, pirn, peakapsas, melon) – 10 punkti.

II nädalal väga mitmekülgne juurvilja/puuvilja valik, igal päeval erinev juurvili/puuvili (õun, lillkapsas, pirn, porgand, kiivi) – 10 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine puuvilja/juurvilja mitmekülgsuse osas seega **10 punkti** ($10+10/2$).

Taimetoidumenüü jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja mitmekülgsuse osas kokku **5,8 punkti**. (5 (joogid)+ $2,5$ (leib/sai)+ 10 (puuvili/juurvili)= $17,5$ punkti ja sellest keskmine seega $5,8$ punkti ($17,5:3=5,8$))

Koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja mitmekülgsuse osas kokku 6,6 punkti.

$(5,8$ (koolilõuna)+ $8,3$ (XL menüü)+ $5,8$ (taimetoidumenüü)= $19,9$ punkti ja sellest keskmine seega $6,6$ punkti ($19,9:3=6,6$))

- 7. toidu valmistamisel kasutatavad poolfabrikaadid nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10)** (palju poolfabrikaate (5 ja rohkem nädalas) – 0 p, 2-4 poolfabrikaati nädalas – 5 p, kasutatakse ühte poolfabrikaati nädalas – 7 p, poolfabrikaate ei kasutata, toit valmistatakse algtoorainest – 10 p)

Poolfabrikaatide kasutamist nädala kohta hinnatakse koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kolme menüü keskmine.

Koolilõuna:

I nädalal kasutati kahte poolfabrikaati: purustatud tomatid (16.03), tomatipüree (17.03) – 5 punkti.

II koolilõuna nädalal poolfabrikaate ei kasutatud, vastavalt hindamiskriteeriumitele – 10 punkti.

Kahe nädala koolilõuna keskmine poolfabrikaatide kasutamise osas seega **7,5 punkti** ($5+10/2$).

XL menüü:

I nädalal poolfabrikaate toidu valmistamiseks ei kasutata, toit valmistatakse algtoorainetest – 10 punkti.

II nädalal poolfabrikaate toidu valmistamiseks ei kasutata, toit valmistatakse algtoorainetest – 10 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine poolfabrikaatide kasutamise osas on seega **10 punkti** (10+10/2).

Taimetoidumenüü:

I nädalal poolfabrikaate ei kasutatud, vastavalt hindamiskriteeriumitele – 10 punkti.

II nädalal kasutati kahte poolfabrikaati: puljongipulber Santa Maria (14.03), kikerherne konserv (15.03) – 5 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine poolfabrikaatide kasutamise osas on seega **7,5 punkti** (10+5/2).

Kokku poolfabrikaatide kasutamise eest koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas kokku 8,3 punkti (7,5(koolilõuna) +10(XL menüü+ 7,5(taimetoidumenüü) =25:3=8,5)

Baltic Restaurants Estonia AS:

- 1. Koolis pakutav toit (maksimaalne punktide arv 30)** – Komisjon käis 03.05.2017 kell 12:40 (gümnaasiumiastme söögivahetund) Tartu Jaan Poska Gümnaasiumis degusteerimas Baltic Restaurants Estonia ASi poolt pakutavat koolitoitu. Toit: Kana-penneroog tomatikastmega, kaalika-selleri-õunasalat; hiina kapsa salat tilliga. Toidule anti hindeid 5 kategoorias: maitse/lõhn, tekstuur, pakutava toidu kogus (normikohane kogus taldrikul), pakutava toidu vastavus menüüle (põhitoit, lisandid, leiva/saia valik, jook) ja toidu välimus. Hindamisel juhinduti hankedokumendi punktist 6.3. ning hinded kujunesid komisjoni liikmete poolt antud hinnete keskmisest. Komisjoni kuulusid linnavarade osakonnast Eva Lääne, Leelo Sahk-Jansen, Miina Härma Gümnaasiumi direktor Ene Tannberg, Miina Härma Gümnaasiumi hoolekogu liige Tarmo Punger, haridusosakonnast Elle Pilviste ja Tartu Kutsehariduskeskusest Maire Merits.

Stendil olnud Tartu Jaan Poska Gümnaasiumi menüü:

tu Jaan Poska Gümnaasium

tu Jaan Poska Gümnaasium

[illegible]

* toidu maitse ja lõhn (maksimaalne punktide arv 6) – 4 punkti. Komisjoni liikmete märkused: negatiivne- hiina kapsasalat tilliga maitsetu, kapsa maitsestamiseks kasutatud ilmselt kuivatatud tilli, mis ei andnud soovitud tulemust; tomatikaste maitse liialt porgandine, ilmselt oli kasutatud tomatikastmes valdavalt porgandit (kastmel erkoranž värvus), kuigi kaste sobivalt happeline (kuna kasutatud ka

tomatit); kaste väga terava järelmaitsega, liiga piprane. Positiivne: kaalika-selleri-õuna salat maitsev ja mahlane, pasta maitse ootuspärane. Võttes arvesse positiivseid ja negatiivseid märkusi toidu maitse kohta andis komisjon keskmiseks hindeks 4.

* toidu tekstuur (maksimaalne punktide arv 6) – 5 punkti. Komisjoni liikmete märkused: *positiivne*: pasta parajalt valmis (ei olnud liiga pehmeks keedetud), pastas olevad väikesed lihatükid küpsed (maitset nii väikesest tükist kahjuks kätte ei saanud, liha väga vähe ühes portsjonis), hiinakapsa salat krõmpsuv; *negatiivne*: pasta kaste liiga jämedalt püreeritud ning kaalikasalat liiga jämedalt riivitud. Võttes arvesse positiivseid ja negatiivseid märkusi toidu tekstuuri kohta andis komisjon 5 punkti.

* pakutava toidu kogus (normikohane kogus taldrikul) (maksimaalne punktide arv 6) – 3 punkti. Kana-penneroog kastmega väljastati teenindaja poolt letist, salatid, joogid ning leivatooted olid iseteenindusletis (gümnaasiumi osa sööjate jaoks). Kaaluti sööklajuhataja juuresolekul kahte õpilastele väljastatud toiduportsjonit, kus õpilane palus letist koolilõunat ja erisoove ei avaldanud. Toidu kogused taldrikutel ei vastanud menüüs ettenähtud kogustele: kana-pennerooga kastmega oli esimesel taldrikul kokku 250 grammi (pidanuks menüü järgi olema 360 grammi) ja teisel kontroll portsjonil 300 grammi (pidanuks olema 360 grammi), mistõttu oli toitu esimesel juhul lubatust vähem 110 grammi ja teisel juhul 60 grammi. Liha oli mõlemas kontroll portsjonis väga vähe, ühes taldrikus 3 väga väikest tükki ja teises taldrikus paar tükki (kõigile komisjoni liikmetele liha degusteerimiseks ei jagunud). Salateid sai õpilane ise eraldi letist tõsta ja salateid ei kaalutud. Kuna portsjonite suuruses võrreldes lubatuga oli oluline erinevus (30,56% vähem) andis komisjon selles lõigus 3 punkti.

* pakutava toidu vastavus menüüle (põhitoit, lisandid, leiva/saia valik, jook) (maksimaalne punktide arv 6) – 6 punkti. Põhitoidu, lisandite, leiva/saia kui ka joogi osas vastas pakutav esitatud menüüle, mistõttu andis komisjon selles lõigus 6 punkti.

* toidu välimus (maksimaalne punktide arv 6) – 5 punkti. Komisjoni liikmete märkused: *positiivne*- pastaroa ja kastme serveerimine traditsiooniline, pasta ei olnud kokku vajunud (mis sageli juhtub pastarooga suurtes kogustes valmistades); *negatiivne*: tomatikaste ei kutsunud sööma kuna ei olnud isuäratava välimusega (tekstuurilt pudrune), kaalikasalat liiga jämedalt riivitud, mistõttu komisjoni poolt antud punktide keskmine toidu välimusele oli 5.

Toidu maitse/lõhna, toidu tekstuuri, koguse, vastavus menüüle ja välimuse punktid kokku 23.

2. Menüü vastavus õigusaktides tootlustamisele esitatud nõuetele (maksimaalne punktide arv 20): *(menüü ei vasta õigusaktidele – 0 p; Menüü vajab olulist ümbertegemist, kuid on kasutatav - 5 p; Menüü vajab osalist ümbertegemist, et kõigile nõuetele vastata - 10 p, Menüü vastab üldjoontes õigusaktides toodud nõuetele, kuid esineb mõni kergesti kõrvaldatav puudus - 15 p, vastab nõuetele – 20 p)*

Koolilõuna menüü oli esitatud II kooliastmele, 10 päeva keskmine kaloraaz koolilõuna osas oli 688 kcal. Komisjon andis nimetatud lõigus 20 punkti, kuna leidis, et koolilõunamenüü vastas nii kaloraazi kui muus osas valdkonda reguleerivale õigusaktile (Sotsiaalministri

15.01.2008 määrus nr 8 „Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis“).

3. Menüü mitmekülgsus põhitooraine osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10): *(koostisosade ja roogade osas: üksluine menüü, 1-2 peamisest põhitoorainest koosnev menüü – 0p, vahelduv menüü, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinev põhitooraine – 10p).*

Mitmekülgst põhitooraine osas hinnatakse koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kolme menüü keskmine.

Koolilõuna:

I nädalal väga mitmekülgne põhitooraine valik, igal päeval erinev põhitooraine (sealiha; kala; kana; kodune hakkliha) 10 punkti.

II nädalal samuti väga mitmekülgne põhitooraine valik, igal päeval erinev põhitooraine (kodune hakkliha, veis, kana, kala, siga) 10 punkti.

Kahe koolilõuna nädala keskmine põhitooraine mitmekülgse osas on seega **10 punkti** (10+10/2).

XL menüü:

I nädalal vahelduv põhitooraine valik, 4 peamisest põhitoorainest (sealiha; kala; kana; kodune hakkliha), vastavalt hindamiskriteeriumile annab 4 tooraine kasutamine 5 punkti.

II nädalal vahelduv põhitooraine valik, 4 peamisest põhitoorainest (kodune hakkliha, siga, kana, kala) - 5 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine põhitooraine mitmekülgse osas seega **5 punkti** (5+5/2).

Taimetoidumenüü:

I nädalal väga mitmekülgne menüü (köögiviljarisoto, kõrvitsapüreesupp, kartuli-lillkapsavorm, nuudliroog köögiviljade ja seesamiseemnetega, värske kurgi-tomatisalat hapukoorega (põhiroana). Kasutatud erinevaid köögivilju: paprika, porgand, kõrvits, kartul, lillkapsas, porrulauk, sibul, taimse valgu allikatena herved, maisiterad, seesamiseemned. Taimetoidumenüü puhul hinnatakse toorainete, ennekõike taimse valgu allikate (kaunviljad, seemnete, köögiviljade, teraviljade) vahelduvust. Taimse valgu allikaid on menüüs vähevõitu (ühel korral hernes, mais, seemnesegu) Võiks olla kasutatud veel ube, läätsi, soja, idusid jne. Eeltoodu alusel annab komisjon 5 punkti.

II nädalal väga mitmekülgne menüü (paprika-tomatikaste, kartuli-hapukoorevorm, köögivilja risoto, kuskuss köögiviljadega, kodujuustukaste). Kasutatud erinevaid köögivilju: paprika, sibul, kartul, porgand, kurk, tomat, taimse valgu allikatena herved, maisiterad,

kuskuss. Taimetoidumenüü puhul hinnatakse toorainete, ennekõike taimse valgu allikate (kaunviljad, seemnete, köögiviljade, teraviljade) vahelduvust. II nädala menüüs pakutakse taimse valgu allikatena seemneseugu, kahel korral hernest, kahel korral maisi. Taimse valgu allikate valik võiks olla mitmekülgsem. Eeltoodu alusel annab komisjon 5 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine põhitooraine mitmekülgse osas seega **5 punkti** (5+5/2).

Menüü mitmekülgsus põhitooraine osas koolilõuna, XL ja taimetoidumenüü eest kokku 6,6 punkti (10+5+5/3)

- 4. Menüü mitmekülgsus sooja lisandi osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10):** *(koostisosade osas: üksluine sooja lisandi valik, 1-2 peamisest põhitoorainest – 0p, vahelduv, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne sooja lisandi valik, igal päeval erinevast põhitoorainest soe lisand – 10p).*

Mitmekülgsest sooja lisandi osas hinnatakse koolilõuna ja XL menüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kahe menüü keskmine.

Koolilõuna:

I koolilõuna nädalal on vahelduv sooja lisandi valik, menüüs 4 valikut (keedetud riis, tatar, keedetud kartul, kartulipuder) – 5 punkti. Keedetud kartuli ja kartulipudru loeb komisjon erinevateks lisanditeks kuna kartulipudrule on lisatud ka teisi aineid peale kartuli.

II koolilõuna nädalal on samuti vahelduv sooja lisandi valik, menüüs 4 peamist põhitoorainet (keedetud täisterapasta, tatar, riis, kartul) – 5 punkti.

Kahe koolilõuna nädala keskmine sooja lisandi mitmekülgse osas on seega **5 punkti** (5+5/2).

XL menüü:

I nädalal on väga mitmekülgne sooja lisandi valik, igal päeval võimalik valida erinev soe lisand, menüüs 5 valikut (keedetud riis, tatar, keedetud kartul, täisterapasta, kartulipuder) – 10 punkti. Keedetud kartuli ja kartulipudru loeb komisjon erinevateks lisanditeks kuna kartulipudrule on lisatud ka teisi aineid peale kartuli.

II nädalal on vahelduv sooja lisandi valik, menüüs 4 peamist põhitoorainet (keedetud täisterapasta, tatar, täisterariis, kartul) – 5 punkti. Komisjon loeb riisi ja täisterariisi üheks tooraineks (riis). Kahe nädala XL menüü keskmine sooja lisandi osas seega **7,5 punkti** (10+5/2).

Menüü mitmekülgsus sooja lisandi osas koolilõuna ja XL menüü eest kokku 6,25 punkti (5+7,5/2)

5. Menüü mitmekülgsus salatite osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10) (üksluine salati valik , 1-2 peamisest põhitoorainest – 0p, vahelduv, 3-4 peamisest põhitoorainest – 5 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinevast põhitoorainest salat – 10p)

Mitmekülgsus salatite osas hinnatakse koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kolme menüü keskmine. Põhitooraineks loetakse toorainet, mida on kasutatud salatis kõige rohkem.

Koolilõuna:

I koolilõuna nädalal vahelduv salatite valik, kasutatakse salatite valmistamisel 4 peamist põhitoorainet (peeti, porgandit, kapsast ja valget redist) – 5 punkti.

II koolilõuna nädalal vahelduv salatite valik, kasutatakse salatite valmistamisel 4 peamist põhitoorainet (valget redist, peeti, porgandit (kolmel korral) ja kapsast) – 5 punkti. Kahe nädala raames kokku kasutatakse salatite valmistamisel samu põhitooraineid.

Kahe koolilõuna nädala keskmine salatite mitmekülgseuse osas on seega **5 punkti** (5+5/2).

XL menüü:

I nädalal on väga mitmekülgne salati valik, igal päeval võimalik valida erinev salat, kasutatakse 5 põhitoorainet (peet, porgand, kapsas, hiina kapsas, valge redis). Värske kapsas ja hiina kapsas loetakse eraldi tooraineks, kuna hiina kapsa puhul on pigem tegemist lehtnaeriga. Eeltoodu alusel ja vastavalt hindamiskriteeriumitele 10 punkti.

II nädalal on väga mitmekülgne salati valik, igal päeval võimalik valida erinev salat, kasutatakse 5 põhitoorainet (peet, porgand, kaalikas, kapsas/hapukapsas, hiina kapsas). Kapsa ja hapukapsa salati tooraineks on kapsas ning komisjon loeb selle üheks tooraineks. Eeltoodu alusel annab komisjon mitmekülgse salati tooraine valiku eest 10 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine salatite mitmekülgseuse osas seega **10 punkti** (10+10/2).

Taimetoidumenüü:

I nädalal vahelduv salatite valik, kasutatakse salatite valmistamisel 4 peamist põhitoorainet (hapukapsas/kapsas, porgand, peet, valge redis). Kapsa ja hapukapsa salati tooraineks on kapsas ning komisjon loeb selle üheks tooraineks. Eeltoodu alusel annab komisjon vastavalt hindamiskriteeriumitele 5 punkti 4 tooraine kasutamise eest.

II nädalal on väga mitmekülgne salati valik, igal päeval võimalik valida erinev salat, kasutatakse 5 põhitoorainet (valge redis, peet,

kaalikas, kapsas, porgand). Kuna valge redise-porgandisalatist kasutatakse valget redist netokaalus 450 grammi ja porgandit 500 grammi siis loeb komisjon mõlemaid toorained kuivõrd salatist on neid peaaegu pooleks. Eeltoodu alusel annab komisjon mitmekülgse salati tooraine valiku eest 10 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine salatite mitmekülgse osas seega **7,5 punkti** ($5+10/2$).

Koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü keskmine salatite mitmekülgse osas **kokku 7,5 punkti** ($5+10+7,5/3$)

6. Menüü mitmekülgsus jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja osas nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10) (*üksluine valik, 1-2 pakutavat – 0p, vahelduv, 3-4 valikut – 5 p, väga mitmekülgne, igal päeval erinev jook ja juurvili/puuvili, mitmekülgne leiva- ja saiatoodete valik – 10p*).

Mitmekülgsest jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja osas hinnatakse koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kolme menüü keskmine.

Koolilõuna:

Joogid:

I koolilõuna nädalal väga mitmekülgne jookide valik, 6 valikut (hibiskuse-pärnaõietee, piim, maitsevesi apelsiniga, jogurt, puuvilja mahlajook, keefir) – 10 punkti.

II koolilõuna nädalal vahelduv jookide valik, 4 valikut (puuvilja mahlajook (õuna/kirsi), keefir, kummeli-apelsinitee, piim) – 5 punkti.

Kahe nädala koolilõuna jookide keskmine seega **7,5 punkti** ($10+5/2$).

Leib/sai:

I koolilõuna nädalal vahelduv leiva/saia valik, pakutakse 3 valikut (must seemneleib, rukkileib ja südamesepik) – 5 punkti.

II koolilõuna nädalal samuti vahelduv leiva/saia valik, pakutakse 3 valikut (must seemneleib, rukkileib ja südamesepik) – 5 punkti.

Kahe nädala koolilõuna keskmine leiva/saia osas seega **5 punkti**.

Juurvili/puuvili: I koolilõuna nädalal vahelduv puuvilja/juurvilja valik, 4 valikut (pirn, porgand, õun, kurk) – 5 punkti. II koolilõuna nädalal vahelduv puuvilja/juurvilja valik, 4 valikut (pirn, paprika, õun, porgand) – 5 punkti.

Kahe koolilõuna nädala keskmine juurvili/puuvilja osas seega **5 punkti**.

Koolilõuna menüü jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja osas punkte **kokku 5,8**. ($7,5$ (joogid)+ 5 (leib/sai)+ 5 (puuvili/juurvili)= $17,5$ punkti ja sellest keskmine seega $5,8$ punkti ($17,5:3=5,8$)).

XL menüü:

Joogid:

I nädalal väga mitmekülgne jookide valik, 5 valikut (hibiskuse-pärnaõietee, piim, maitsevesi apelsiniga, keefir, mahlajook) – 10 punkti. Puuvilja ja õuna mahlajook loetakse üheks joogiks.

II nädalal vahelduv jookide valik, 4 valikut (puuvilja mahlajook (õuna/kirsi), keefir, piim, kummeli-apelsinitee) – 5 punkti. Puuvilja ja õuna mahlajook loetakse üheks joogiks.

Kahe nädala XL menüü keskmine jookide mitmekülsuse osas seega **7,5 punkti** ($10+5/2$).

Leib/sai:

I nädalal vahelduv leiva/saia valik, pakutakse 3 valikut (rukkileib, südamesepik, must seemneleib) – 5 punkti.

II nädalal samuti vahelduv leiva/saia valik, pakutakse 3 valikut (must seemneleib, rukkileib ja südamesepik) – 5 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine leiva/saia mitmekülsuse osas **5 punkti** ($5+5/2$).

Juurvili/puuvili:

I nädalal vahelduv puuvilja/juurvilja valik, 4 valikut (pirn, porgand, õun, kurk) – 5 punkti.

II nädalal vahelduv puuvilja/juurvilja valik, 4 valikut (pirn, paprika, õun, porgand) – 5 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine puuvilja/juurvilja mitmekülsuse osas seega **5 punkti**.

XL menüü jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja mitmekülsuse osas punkte **kokku 5,8**. ($7,5$ (joogid) + 5 (leib/sai) + 5 (puuvili/juurvili) = $17,5$ punkti ja sellest keskmine seega $5,8$ punkti ($17,5:3=5,8$))

Taimetoidumenüü:

Joogid:

I nädalal väga mitmekülgne jookide valik, 6 valikut (tee, piim, maitsevesi apelsiniga, jogurt, keefir, puuvilja mahlajook/õunamahlajook) – 10 punkti. Puuvilja ja õuna mahlajook loetakse üheks joogiks.

II nädalal väga mitmekülgne jookide valik, 6 valikut (puuvilja mahlajook (õuna/kirsi)/õunamahlajook, piim, kakao, keefir, kummeli-apelsinitee, jogurt) – 10 punkti. Puuvilja ja õuna mahlajook loetakse üheks joogiks.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine jookide mitmekülsuse osas seega **10 punkti** ($10+10/2$).

Leib/sai:

I nädalal vahelduv leiva/saia valik, pakutakse 3 valikut (rukkileib, südamesepik, must seemneleib) – 5 punkti.

II nädalal samuti vahelduv leiva/saia valik, pakutakse 3 valikut (must seemneleib, rukkileib ja südamesepik) – 5 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine leiva/saia mitmekülgsuse osas **5 punkti** ($5+5/2$).

Juurvili/puuvili:

I nädalal vahelduv puuvilja/juurvilja valik, 4 valikut (pirn, porgand, õun, kurk) – 5 punkti.

II nädalal vahelduv puuvilja/juurvilja valik, 4 valikut (pirn, paprika, õun, porgand) – 5 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine puuvilja/juurvilja mitmekülgsuse osas seega **5 punkti**.

Taimetoidumenüü jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja mitmekülgsuse osas **punkte kokku 6,7** (10 (jookid)+ 5 (leib/sai)+ 5 (puuvili/juurvili)= 20 punkti ja sellest keskmine seega **6,7** punkti ($20:3=6,7$))

Koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü jookide, leiva/saia ja juurvilja/puuvilja mitmekülgsuse osas kokku 6,1 punkti.

($5,8$ (koolilõuna)+ $5,8$ (XL menüü)+ $6,7$ (taimetoidumenüü)= $18,3$ punkti ja sellest keskmine seega $6,1$ punkti ($18,3:3=6,1$))

7. toidu valmistamisel kasutatavad poolfabrikaadid nädala kohta (maksimaalne punktide arv 10) *(palju poolfabrikaate (5 ja rohkem nädalas) – 0 p, 2-4 poolfabrikaati nädalas – 5 p, kasutatakse ühte poolfabrikaati nädalas – 7 p, poolfabrikaate ei kasutata, toit valmistatakse algtoorainest – 10 p)*

Poolfabrikaatide kasutamist nädala kohta hinnatakse koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas eraldi. Lõplikuks hindeks kujuneb kolme menüü keskmine.

Koolilõuna:

I koolilõuna nädalal kasutati kolme poolfabrikaati: tomatipastat ja ananassitükke kerges siirupis (13.03) ja tomatipasta konservi (16.03), vastavalt hindamiskriteeriumitele annab kolme poolfabrikaadi kasutamine nädalas 5 punkti.

II koolilõuna nädalal kasutati kahte poolfabrikaati: purustatud tomatid omas mahlas (konserv) (27.03) ja ananassitükid kerges siirupis konservi (29.03), vastavalt hindamiskriteeriumitele 5 punkti.

Kahe nädala koolilõuna keskmine poolfabrikaatide kasutamise osas seega **5 punkti**.

XL menüü:

I nädalal kasutati kahte poolfabrikaati: tomatipastat ja ananassitükke kerges siirupis (13.03), vastavalt hindamiskriteeriumitele annab

kahe poolfabrikaadi kasutamine nädalas 5 punkti.

II nädalal kasutati kahte poolfabrikaati: purustatud tomatid omas mahlas (27.03) ja ananassitükid kerges siirupis (29.03), vastavalt hindamiskriteeriumitele 5 punkti.

Kahe nädala XL menüü keskmine poolfabrikaatide kasutamise osas on seega **5 punkti**.

Taimetoidumenüü:

I nädalal poolfabrikaate toidu valmistamiseks ei kasutata, toit valmistatakse algtoorainetest – 10 punkti

II nädalal kasutati kahte poolfabrikaati: purustatud tomatid omas mahlas (konserv) (27.03) ja ananassitükid kerges siirupis (konserv) (29.03), vastavalt hindamiskriteeriumitele 5 punkti.

Kahe nädala taimetoidumenüü keskmine poolfabrikaatide kasutamise osas on seega **7,5 punkti** (10+5/2).

Kokku poolfabrikaatide kasutamise eest koolilõuna, XL menüü ja taimetoidumenüü osas kokku 5,8 punkti ($5(\text{koolilõuna}) + 5(\text{XL menüü}) + 7,5(\text{taimetoidumenüü}) = 17,5 : 3 = 5,8$)

Lisad: Fotod degusteeritud toitudest

