



Kaasrahanud
Euroopa Liit



Eesti
tuleviku heaks

Toitlustuskorralduse arenguprogramm Tartumaa koolidele

Koolipere toidutargaks!

LÕPPRAPORT



Tartumaa
Omavalitsuste Liit

Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European Union



CIRCULAR ECONOMY

Circular FoodShift



TARTU BIOTECHNOLOGY PARK

Interreg
Baltic Sea Region



Co-funded by
the European Union



CIRCULAR ECONOMY

KISMET

Sisukord

Sissejuhatus	3
Ülevaade arenguprogrammist "Koolipere toidutargaks!"	4
Ülevaade arenguprogrammis osalevatest koolidest	5
Ülevaade arenguprogrammiga liitumise põhjustest ja koolide ootustest programmile	6
Eneseanalüüsi tulemusena kaardistatud koolide olulisemad tugevused ja arengukohad	8
Tugevused	8
Strateegilised dokumendid	8
Õppetegevus ja õppematerjalid	9
Kommunikatsioon	9
Rollid	9
Huvitegevus ja sündmused	9
Koolitused ja arendustegevused	9
Toitlustuskorraldus	10
Toitlustuse kvaliteet ja rahulolu	10
Toiduraiskamine ja keskkonnahoid	10
Hanked	10
Arengukohad	10
Strateegilised dokumendid	10
Õppetegevus ja õppematerjalid	11
Kommunikatsioon	11
Rollid	11
Huvitegevus ja sündmused	11
Koolitused ja arendustegevused	11
Toitlustuskorraldus	11
Toitlustuse kvaliteet ja rahulolu	12
Toiduraiskamine ja keskkonnahoid	12
Hanked	12
Koolipidaja	12
Koolide seatud arengueesmärgid	13
Konguta kooli eesmärgid	13
Puhja kooli eesmärgid	13
Võnnu keskkooli eesmärgid	13
Melliste kooli eesmärgid	13
Nõo põhikooli eesmärgid	14
Arenguprogrammi tegevused ja tulemused	14
Strateegilised eesmärgid ja dokumendid	14
Õppetegevus ja toiduhariduse lõimimine	14
Kommunikatsioon ja koostöö koolipere sees	15
Rollid	15
Huvitegevus, sündmused ja koolitused	16
Toitlustuskorraldus	17
Toitlustuse kvaliteet ja rahulolu	18

Hanked ja koostöö koolipidajaga	18
Ülevaade koolide toiduraiskamise vähendamist toetavatest algatustest	19
Toidukadude mõõtmine ja analüüs	19
Portsjonite kohandamine ja planeerimine	20
Söödava toidu hilisem kasutamine ja jagamine	20
Käitumuslik suunamine ja teadlikkuse tõstmine	20
Arenguprogrammi pikaajalised mõjud	22
Konguta kool	22
Puhja kool	23
Võnnu keskkool	24
Melliste kool	25
Nõo kool	26
Koolide tagasiside arenguprogrammile	27
Tagasiside arenguprogrammi üldisele korraldusele	27
Tagasiside mentorlusele	29
Tagasiside kooli meeskonna juhtimisele	30
Ettepanekud ja järeldused arenguprogrammi täiustamiseks	31
Kokkuvõte	32
Summary	33
Lisa 1. Kokkuvõte arenguprogrammi alguses koostatud koolide eneseanalüüsides	35
Strateegilised dokumendid	35
Õppetegevus ja õppematerjalid	36
Kommunikatsioon	37
Rollid	38
Huvitegevus	39
Sündmused	40
Koolitused	40
Toitlustuskorraldus	41
Toitlustuse kvaliteet ja rahulolu	44
Toiduraiskamine ja keskkonnahoid	46
Hanked	48
Koolipidaja	48

Sissejuhatus

Koolilõuna on koolipäeva loomulik ja oluline osa, mis toetab otseselt õpilaste vaimset ja füüsilist heaolu. See ei ole pelgalt toidukord, vaid tähtis osa haridusprotsessist – võimalus kujundada tervislikke toitumisharjumusi, väärtushinnanguid ning igapäevaseid valikuid, mis toetavad laste arengut ja heaolu. Hästi korraldatud ning õpilaste vajadusi arvestav toitlustus koos toiduteemade järjepideva käsitlemisega õppetöös ja huvitegevuses loob eeldused tervikliku ja mõjusa haridusteenuse pakkumiseks. Seetõttu on Tartumaa Omavalitsuste Liit (TOL) võtnud koolitoidukultuuri arendamise üheks oma strateegiliseks valdkonnaks.

Arenguprogramm „Koolipere toidutargaks!“ toetab Tartumaa üldhariduskoolide võimekust kujundada teadlik, kaasav ja õpilasekeskne koolitoidukultuur. Programmi keskmes on terviklik lähenemine: koostöö koolijuhtide, õpetajate, toitlustajate, õpilaste, lapsevanemate ja koolipidajate ning kogu protsessi toetavate kogenud mentorite vahel. Arenguprogramm tegeleb koolitoidu teemaga laiapõhjaliselt alates väärtushoiakutest ja toiduharidusest kuni igapäevase toitlustuskorralduseni.

Raport annab põhjaliku ülevaate 2024/2025. õppeaastal ellu viidud arenguprogrammi pilootprojekti sisust ja tulemustest: tutvustatakse programmi ülesehitust, osalenud koolide profile, arenguvajadusi ja seatud eesmärgi. Samuti kirjeldatakse tegevusi ning analüüsitakse programmi käigus saadud kogemusi. Eraldi käsitletakse koolide tagasisidet ja edasisi samme toiduhariduse ning toiduteadlikkuse arendamisel.

Arenguprogrammi „Koolipere toidutargaks!“ töötasid välja Tartumaa Omavalitsuste Liidu toiduhariduse ja toitlustuskorralduse juhtgrupp, Eesti Maaülikooli Mahekeskus ja Tartu Biotehnoloogia Park. Programmi partnerina panustas Strateegiakorraldus OÜ meeskond: Marika Saar, Triin Kaaver, Tuuli Taimur ja Marleen Viidul. Pilootprogramm toimus 1.10.2024–30.04.2025 viies Tartumaa koolis: Elva vallas Konguta Koolis ja Puhja Koolis, Kastre vallas Melliste Koolis ja Võnnu Keskkoolis ning Nõo vallas Nõo Põhikoolis.

Arenguprogrammi piloteerimist rahastas Tartumaa Omavalitsuste Liit läbi Riigi Tugiteenuste Keskuse meetme „2021–2027.5.2 (EK nr 5.2)“ projekti „Omavalitsuste koolide toitlustusteenuse kvaliteedi parandamise ja toiduhariduse edendamise süsteemi loomine“ ning Interregi Läänemere programmi projekti „Circular FoodShift“. Lisaks toimus koostöö Tartu Biotehnoloogia Pargi projektiga KISMET, mille fookuses on toiduraiskamise vähendamine.

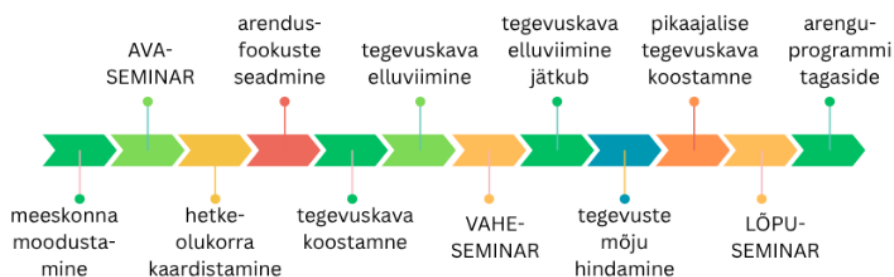
Ülevaade arenguprogrammist “Koolipere toidutargaks!”

Arenguprogramm „Koolipere toidutargaks!“ toetab kooliperet süsteemselt koolitoidu valdkonnaga tegelemisel. Viie kuu pikkuse programmi eesmärk on aidata kujundada koolikeskkond, mis toetab tervislike toitumusharjumuste ja hoiakute kujunemist. Iga programmis osalev kool saab ise otsustada tegevused, mis aitavad tervislikku toitumist väärtustavat koolikultuuri ja toitlustusvaldkonna strateegilist planeerimist järjepidevalt arendada. Kogu programmi vältel abistavad koole tegevuste kavandamisel ja elluviimisel mentorid.

Arenguprogrammil „Koolipere toidutargaks!“ on kolm peamist eesmärki:

- Kujundada kooli toitlustuskorraldus õpilasekeskseks.
- Lõimida toiduhariduse teemad koolitöösse ja huvitegevustesse.
- Toetada koolide strateegilist planeerimist toiduhariduse ja toitlustuskorralduse valdkonnas.

Arenguprogrammi etappidest annab ülevaate alljärgnev joonis:



Esimese tegevusena moodustasid koolid arendusmeeskonnad, kuhu kuulusid juhtkonna, õpetajate, lapsevanemate, õpilaste, toitlustaja ja koolipidaja esindaja ning kooli tervishoiutöötaja ja/või huvijuht. Kõigi osalevate koolide meeskonnad osalesid ühisel avaseminaril, kus tutvustati arenguprogrammi ja selle etappe.

Järgmise sammuna koostasid koolid eneseanalüüsi, et kaardistada koolitoidu valdkonnaga tegelemise hetkeseis, tugevused ning kitsaskohad oma koolis.

Eneseanalüüsi küsimustik oli jagatud järgmisteks teemaplokkideks :

- toiduhariduse ja toitlustuse kajastatus kooli arengukavas, õppekavas ja tööplaanides;
- toiduhariduse lõimimine õppetöösse ja õppematerjalide kasutus;
- koostöö õpetajate, köögi personali ja koolipidajaga;
- kommunikatsioon koolipere ja huvigruppidega;
- erinevate osapoolte (nt juhtkond, õpilased, lapsevanemad, kooli tervishoiutöötaja jne) rollid ja vastutused;
- toiduga seotud huvitegevused, projektid ja koolisündmused;
- koolitused õpilastele, personalile ja lapsevanematele;
- toitlustuskorralduse toimimine ja valikud (sh erimenüüd, kohalik toit, taimetoidud);
- rahulolu ja tagasisidesüsteemid;

- toiduraiskamise vähendamise ja keskkonnahoiu praktikad;
- hankekorraldus ja strateegilised valikud;
- koolipidaja roll ja toetavad tegevused.

Eneseanalüüsi põhjal sõnastas iga kool arenguprogrammi fookused. Seejärel koostasid koolid mentorite abiga esimese tegevuskava, mis keskendus arenguprogrammi perioodil ellu viidavatele tegevustele. Kuna koolide vajadused ja võimalused olid erinevad, kujunesid ka tegevuskavad sisult ja vormilt eriilmelisteks.

Arenguprogrammi lõpufaasis koostasid koolid teise, pikaajalise tegevuskava, kuhu koondati tegevused ja arengusuunad, millega kool otsustas jätkata pärast programmi lõppu. Jätkutegevuste kava aitab koolidel toiduhariduse ja toitlustuskorraldusega süsteemselt edasi tegeleda ka pärast mentortoe lõppemist.

Arenguprogrammi üks oluline eesmärk oli toiduraiskamise vähendamine. Selle eesmärgi poole liikumiseks kaalusid koolid kahel korral nii allesjäänud söödava toidu kogust kui ka taldrikule jäänud toidujääke, et saada selgem pilt toiduraiskamisest ja planeerida teadlikumalt samme selle vähendamiseks.

Programmi lõpus koostasid mentorid igale koolile raporti, mis annab ülevaate kooli hetkeolukorrast, tegevustest ning arenguprogrammi tulemustest.

Ülevaade arenguprogrammis osalevatest koolidest

Arenguprogrammiga “Koolipere toidutargaks!” liitunud koolid erinesid profiililt küllaltki palju, kuid neil oli ka mitmeid ühiseid jooni, mis aitavad esile tuua nii sarnased arengusuunad kui ka vajaduse paindlike ja koolispetsiifiliste lahenduste järele.

Kool	Oma-valitsus	Staatus	Haridus-tasemed	Õpilaste/laste arv
Konguta kool	Elva vald	Munitsipaalkool+ koolieelne osa	1.–6. klass lasteaed	70 57
Puhja kool	Elva vald	Munitsipaalkool	1.–9. klass	235
Melliste kool	Kastre vald	Munitsipaalkool+ koolieelne osa	1.–9. klass lasteaed	133 85
Võnnu keskkool	Kastre vald	Munitsipaalkool	1.–12. klass	160
Nõo põhikool	Nõo vald	Munitsipaalkool	1.–9. klass	494

Kõik viis programmis osalenud kooli – Konguta kool, Puhja kool, Melliste kool, Võnnu keskkool ja Nõo põhikool – on munitsipaalkoolid. Neid seob ka see, et igas koolis on olemas oma köök ja kohapeal töötavad kokad. Elva valla koolides (Konguta ja Puhja) haldab toitlustust valla asutus Elva Teenused. Kastre vallas (Melliste ja Võnnu) on kokad kooli enda palgal, samas kui Nõo vallas (Nõo põhikoolis) pakub toitlustusteenust eraettevõtte. Seega,

kuigi kõikides koolides on köögid olemas ja toit valmib kohapeal, on toitlustamise korraldus erinev, varieerudes omavalitsuse hallatavast teenusest eraettevõtte kaasamiseni.

Koolide vahelised erinevused väljenduvad kõige selgemalt suuruses ja struktuuris. Väikseim kool oli Konguta kool, kus 2024/2025. õppeaastal õppis 70 õpilast ja lasteaias käis 57 last. Kool on jagatud kaheks struktuuriüksuseks – lasteaed ning põhikooli kaks astet (1.–3. ja 4.–6. klass), – mis peegeldab väikese kooli vajadust paindlikkuse ja tiheda kogukondliku seotuse järele. Teine väike kool oli Melliste kool 133 õpilase ja 85 lasteaialapsel. Nagu Konguta, nii pakub ka Melliste kool haridust alates koolieelsest east. Suurim osalev kool oli Nõo põhikool, kus õppis 494 last. Tegemist on suure piirkondliku tõmbekeskusega, mille korraldus ja ressursivajadus erineb oluliselt väiksematest koolidest. 235 õpilasega Puhja kool jääb keskmise suurusega koolide hulka. Ainus gümnaasiumiastmega programmis osalenud kool oli Võnnu keskkool, kus gümnaasiumiosas õppis 30 ja põhikoolis 130 õpilast.

Kokkuvõttes on koolide profiilides ühiseid jooni, mis loovad võimaluse koostööks ja kogemuste jagamiseks, kuid ka mitmeid erinevusi, mis tingivad vajaduse kohandatud toetuse ja arenguplaanide järele. Mitu programmis osalenud kooli kuulusid juba varem erinevatesse haridus- ja tervisevaldkonna algatustesse, mis andis arenguprogrammile tugeva lähtekoha. Näiteks on Konguta kool UNESCO ühendkool ja osalenud aktiivselt teadust populariseerivates programmides. Puhja kool, Melliste kool ja Võnnu keskkool kuuluvad Tervist Edendavate Koolide (TEK) hulka ning Nõo põhikool on rakendanud Rohelise Kooli põhimõtteid. Need varasemad kogemused löid soodsa pinnase arenguprogrammi tegevuste rakendamiseks. Koolidel oli olemas nii teadlikkus kui ka valmisolek siduda toiduharidust seniste praktikatega, mis omakorda toetas sisuliste muudatuste elluviimist. Lisaks avardas varasem kokkupuude kestliku arengu, keskkonnateadlikkuse ja väärtuskasvatuse teemadega võimalusi käsitleda toiduharidust mitmekülgsemalt ja koolikultuuri lahutamatu osana.

Ülevaade arenguprogrammiga liitumise põhjustest ja koolide ootustest programmile

Arenguprogrammiga liitunud viis kooli lähtusid kandideerimisel mitmekesisest, kuid teineteist täiendavatest vajadustest. Kõigi koolide puhul oli ühiseks nimetajaks selge soov parandada koolitoidu kvaliteeti, vähendada toiduraiskamist ning arendada koolipere toiduteadlikkust.

Melliste kool tuli arenguprogrammi sooviga tõsta õpilaste teadlikkust toidust ja tervislikust toitumisest ning muuta igapäevane koolilõuna mitmekesisemaks ja kaasavamaks. Üks eesmärk oli ka koolitoidu mitmekesistamine, et paremini arvestada õpilaste erinevate eelistuste ja vajadustega. Sama oluline oli kooli jaoks sisemise koostöö arendamine – sooviti, et toiduhariduse teemad ei oleks pelgalt õpetajate või köögipersonali vastutus, vaid muutuksid kogu koolipere ühiseks fookuseks. Kool tõi välja, et koolikööki ja selle meeskonda on võimalik senisest teadlikumalt ja tõhusamalt kaasata, näiteks heaolutundide kujundamisse või õpilaste teadlikkuse tõstmisse toidu päritolust ja toitumisvalikutest. Selline lähenemine toetaks ühtlasi ka kogukondlikkust ja vastastikust mõistmist koolis.

Võnnu keskkool tõi esile kriitilise vajaduse parandada koolitoidu mainet. Koolitoit oli sageli aruteluteemaks hoolekogu koosolekutel – mitmetes klassides ei käinud õpilased üldse

söömas ning rahulolematust koolitoidu suhtes oli märgatav. Samas oli koolis olemas valmisolek muutusteks ja koostööks, kuna kooliköögi meeskond oli hiljuti uuenenud ning seda juhtis motiveeritud ja uuendusmeelne peakokk. Kooli eesmärk oli parandada koolilõuna kvaliteeti, suurendada sööjate arvu ning kujundada söögikorrast meeldiv ja väärtustatud osa koolipäevast. Samuti nägi kool vajadust muuta toitlustuskorraldust süsteemsemaks viisil, mis arvestaks ühtviisi nii kooli kui ka lasteaia vajadustega.

Nõo põhikool pidas oluliseks tervisliku toitumise edendamist ning soovis kujundada koolilõunast enam kui lihtsalt toidukorra – eesmärk oli muuta söögivahetund nn heaolutunniks. See tähendas, et söömine oleks teadlik, rahulik ja positiivne kogemus, mis pakuks lastele võimaluse korraks aeg maha võtta, puhata ja keskenduda oma toidule. Sooviti suurendada laste teadlikkust tasakaalustatud toitumise ja koolitoidu olulisusest. Sellega lootis kool kujundada vastutustundlikumat suhtumist toitu ja arendada säästlikke harjumusi, mis toetavad ka keskkonnateadlikkuse kasvu.

Puhja koolis oli toiduharidus juba varasemalt olnud selgelt fookuses – kooli päevakavas oli 60-minutiline heaolutund, mis pakub õpilastele võimaluse teadlikuks ja rahulikuks söögiajaks ning puhkehetkeks keset koolipäeva. Kuigi toiduteemad olid koolis juba tähelepanu all, tunnetas Puhja kool vajadust käsitleda toiduteadlikkust ja toiduharidust senisest süsteemsemalt. Eesmärk oli lõimida teemad selgemalt kooli õppekavadesse ning tagada, et toiduharidus oleks järjepidev osa koolikultuurist ja õppetööst.

Konguta kool oli juba varem pööranud tähelepanu kestlikule eluviisile, maailma mõistmisele ja teaduspõhisele mõtlemisele, olles nii UNESCO ühendkool kui ka teadust populariseeriv kool. Just seetõttu tundus toiduraiskamise teema loomuliku jätkuna senistele tegevustele. Programmis osalemist nähti hea võimalusena ühendada teooria ja praktika – panna olemasolevad teadmised päriselt tööle ja aidata õpilastel paremini mõista, miks ja kuidas nende igapäevased toiduvalikud olulised on.

Kool	Peamine probleem	Eesmärk või ootused programmist	Eripära
Melliste kool	Menüü vähene variatiivsus, koolitoidu tähtsuse alahindamine	Toiduteadlikkuse tõstmine, Menüü mitmekesistamine	Fookus sisulisel muutusel
Võnnu keskkool	Koolitoidu halb maine, koolitoidu ebapopulaarsus	Toidu kvaliteedi parandamine, ja koolitoidu populaarsuste kasvatamine	Uuenenud köögimeeskond valmis muutusteks
Nõo põhikool	Koolitoidu tähtsuse alahindamine	Heaolutunni loomine, toiduraiskamise vähendamine	Tugev väärtusruum tervislikust eluviisist
Puhja kool	Puudub süsteemne toiduteemade lõimimine õppe- ja ainekavades,	Toiduhariduse sidumine õppe- ja ainekavade, toiduteadlikkuse tõstmine	Varasemast juba toitlustuskorralduses mitmeid olulisi samme astunud

	toiduteadlikkus pigem madal		
Konguta kool	Toiduteadlikkus pigem madal	Toiduhariduse sidumine õppe- ja ainekavadega, toiduteadlikkuse tõstmine, toiduteemade seostamine maailmaharidusega	UNESCO ja teaduse fookus – integreeritud lähenemine

Peamised arenguprogrammiga liitumise põhjused:

- Koolilõuna kvaliteedi ja maine parandamine.
- Toiduhariduse süsteemsem lõimimine õppetöösse.
- Toiduraiskamise vähendamine.
- Koolipere koostöö ja suhtluse parandamine toiduvaldkonnas.
- Toiduteadlikkuse tõstmine ja õpilaste väärtushoiakute kujundamine.

Ootused arenguprogrammile olid seotud praktiliste muudatuste, teadlikkuse kasvu ja süsteemse toiduhariduse arendamise vajadusega. Siiski oli igal koolil oma lugu, rõhuasetused ja valmisolek muutusteks, mis näitab selgelt, et koolide toetamiseks on vaja paindlikku ja just nende vajadustele kohandatud lähenemist.

Eneseanalüüsi tulemusena kaardistatud koolide olulisemad tugevused ja arengukohad

Tugevused

Strateegilised dokumendid

Konguta koolis on toiduharidus ja toitlustuskorraldus integreeritud kooli arengukavasse, tervisenõukogu tegevuskavasse ja üldtööplaani. Teemad on nähtavad ka igapäevategevustes, nagu toiduga seotud teemapäevad ja õpilaskonverentsid. See näitab, et toiduteemade strateegiline ja teadlik sidumine kooli juhtimis- ja õppedokumentidega loob tugeva aluse järjepidevaks toiduhariduseks ning igapäevaseks toiduteadlikkuse kujundamiseks. Konguta kooli lähenemine võiks olla heaks eeskujuks teistele koolidele, kes soovivad liikuda pigem juhuslikelt tegevustelt süsteemse ja tervikliku käsitlemise suunas.

Õppetegevus ja õppematerjalid

Kõikides arenguprogrammis osalenud koolides käsitletakse toiduteadlikkust ja -haridust erinevates õppeainetes: inimeseõpetuses, loodusainetes ja kodunduses. Õpetajad kasutavad mitmekesiseid õppematerjale, sealhulgas TAI ja PRIA materjale, ning mõnes koolis on loodud ka visuaalseid abivahendeid koostöös partneritega (nt Tartu Tervishoiukõrgkool).

Õpilased osalevad praktilistes tegevustes: kasvatavad taimi, valmistavad toitu, käivad õppekäikudel. Kodundusklassid on mitmes koolis aktiivselt kasutuses ka huviringideks. Kuigi lõiming ei ole alati süsteemne, näitavad need kogemused, et praktiline, aineteülene ja eluline käsitus aitab toiduteemasid sisuliselt mõtestada.

Kommunikatsioon

Melliste, Konguta ja Puhja koolis toimub igapäevane ja sujuv suhtlus õpetajate ja köögipersonali vahel. Puudumiste info liigub kiiresti, toetades toitlustuse paremat planeerimist.

Õpilaste ja lapsevanemate tagasisidet kogutakse koolides mitmel moel, nt Harno küsitlused, arenguvestlused, vihikud söögisaalis. Kongutas ja Puhjas on korraldatud ka avatud söögisaali päevi, võimaldades nii vanematel koolitoitu maitsta. Avatud söögisaali praktika on lähenemine, mida võiks ka teistes koolides katsetada.

Rollid

Kõigis koolides on praktiline tööjaotus selgelt tunnetatav: juhtkond koordineerib toitlustust, õpetajad toetavad söömiskultuuri ja käsitlevad teemasid õppetöös, köögipersonal valmistab toitu ja suhtleb sööjatega, õpilased annavad tagasisidet ja osalevad tegevustes. Konguta, Melliste ja Puhja koolis toetab toiduteemade arengut ka tervisemeeskond. Kuigi ametlikke rollikirjeldusi üldjuhul ei eksisteeri, toimib tegelik jaotus sujuvalt ning on osa koolipere rutiinist.

Huvitegevus ja sündmused

Melliste koolis korraldatakse vitamiininädalaid ja kokandusteemalisi töötubasid, Võnnus osalevad õpilased tuluõhtutel ja laatadel, Puhjas ja Kongutas toimuvad toiduga seotud tegevused projektide raames. Õpilaste osalus on nendes koolides aktiivne ja tegevused tähenduslikud, kuigi sageli sõltuvad üksikute õpetajate algatusest. Eraldi toiduteemalised huviringid puuduvad, kuid koolid on leidnud võimalusi ühildada toiduteemasid sündmustega, mis kaasavad kogu koolipere. Need kogemused näitavad, et toiduteemasid saab edukalt käsitleda ka väljaspool formaalset õppetööd ja see loob tugeva sideme eluliste oskuste, sotsiaalse koostöö ja tervislike harjumuste vahel.

Koolitused ja arendustegevused

Konguta, Melliste, Võnnu ja Puhja koolis on õpetajad ja köögipersonal osalenud erinevatel koolitustel, nt konverentsil „Toitumisteadlik kool“, taimsete menüüde koostamine, toiduhügieen, esmaabi. Koolid on kasutanud koolituste korraldamiseks PRIA ja KIKi rahastust ning osalenud ka õppereisidel ja messidel. Mõnes koolis on teemat puudutatud ka lastevanemate koosolekutel. See näitab, et kui võimalused on olemas, suudavad koolid leida ressursse ja soovi toidualast teadlikkust arendada. Selline järjepidev panustamine professionaalsesse arengusse loob hea pinnase ka sisulisemate muudatuste elluviimiseks.

Toitlustuskorraldus

Kõigis koolides valmistatakse toit kohapeal, mis võimaldab menüüd kohandada vastavalt õpilaste vajadustele. Puhja ja Konguta koolis on menüüd mitmekesised, sisaldavad valikuid (nt salatikomponendid, supi-prae vaheldumine) ning arvestavad ka õpilaste tagasisidet. Konguta koolis pakutakse lihavabatoitu rohkem kui kord nädalas ning jälgitakse portsjonisoovitusi. Puhja koolis on söömise korraldus teadlikult planeeritud – kogu kool sööb heaolutunni ajal, õpetajad osalevad söögisaalis ning toitlustamine arvestab ka lasteajaj vajadusi. Nõo ja Melliste koolis kasutatakse mahetoorainet ulatuses 20–50% ning koolid teevad koostööd kohalike tootjatega. Näited tõestavad, et sõltumata köögi suurusest või partneritest on võimalik kujundada paindlik, hooliv ja õpilaskeskselt toimiv toitlustuskorraldus.

Toitlustuse kvaliteet ja rahulolu

Õpilaste rahulolu kohta on olemas vahetu tunnetus: enamik koole märkis, et õpetajatel ja köögipersonalil on üldine arusaam, millised toidud on populaarsemad ja millised mitte. Toodi välja ka seda, et köögipersonal on tagasisidele avatud ja püüab seda võimaluste piires arvestada. Õpilaste arvamust peetakse oluliseks, kuid puudus süsteemne viis tagasiside kogumiseks. Koolid osalevad küll Harno tagasisideküsitlustes, kuid need puudutavad ainult väikest osa kooliperest.

Toiduraiskamine ja keskkonnahoid

Mitmed koolid rakendavad igapäevaselt toiduraiskamise vähendamise praktilisi lahendusi. Melliste koolis jälgitakse jooksvalt jääke ja korrigeeritakse toidukoguseid vastavalt vajadusele, näiteks valmistatakse vähem salatit või riisi, kui eelmisel korral ilmnes, et toitu jäi üle. Võnnu ja Nõo koolis antakse jäägid kohalikele talunikele, puhas toit suunatakse söömiseks või kaasa võtmiseks ning järelejäänud puuviljadest valmistatakse smuutisid. Need näited tõestavad, et isegi ilma täpse andmekogumissüsteemita saab toiduraiskamist märgatavalt vähendada läbi loogiliste, kohandatud ja kogukonda kaasavate tegevuste.

Hanked

Elva vallas (sh Melliste ja Puhja koolis) korraldab toitlustust Elva Teenused, kes tagab menüüde koostamise ja tooraine hangete professionaalse toe. Koolidel on võimalus anda sisendit menüüde arendamiseks ning teha koostööd kohalike talunikega, isegi kui see on peamiselt hooajaline. Menüüdes on üle 20% mahetooteid.

Võnnu kool ja Melliste kool hindavad toorainet parima hinna ja kvaliteedi suhte alusel ning on leidnud viise, kuidas säilitamisvõimaluste piirangute kiuste kaasata piirkondlikku toodangut. See näitab, et ka väikeste võimaluste ja piiratud ladustustingimuste juures on võimalik teha teadlikke otsuseid, mis soodustavad kohaliku ja kvaliteetse tooraine kasutust.

Arengukohad

Strateegilised dokumendid

Toiduharidus ja toitlustuskorraldus ei kajastu enamasti koolide arengukavades, õppekava üldosades ega teistes strateegilistes dokumentides. Siinkohal on ainsaks erandiks Konguta kool. Kuigi toiduteemadega tegeletakse praktilisel tasandil, puudub enamikus programmis osalenud koolides strateegiline vaade, mis aitaks tagada järjepidevuse ning seoks tegevused lahti üksikisikute initsiatiivist. Strateegilise käsitluse puudumine takistab tervikliku toidukultuuri kujunemist ning muudab valdkonna arendamise haavatavaks personali- või prioriteedimuutustele.

Õppetegevus ja õppematerjalid

Õppeainetevaheline lõiming on mitmes koolis (nt Puhja, Melliste, Võnnu, Nõo) pigem juhuslik ja sõltub konkreetsete õpetajate initsiatiivist. Õpetajate vaheline koostöö ei ole süsteemselt juhitud ning toiduteemade käsitlus jääb sageli üksikute tundide või projektide raamidesse. Koolides kasutatakse valdavalt välistest allikatest pärit õppematerjale, kuid oma koolipõhiseid lahendusi napib. Ilma selgelt kavandatud õppeprotsessita jääb toiduharidus killustatuks ja ei pruugi õpilasteni jõuda ühtse väärtussõnumina.

Kommunikatsioon

Toidu päritolu, mahe- või kohaliku tooraine kasutamine ei ole koolides lapsevanematele ega õpilastele nähtav. Teavitustegevusi toiduteemadel on vähe või need on olnud juhuslikud.

Koolitoidu kohta tagasiside kogumine väljaspool riiklikke küsitlusi on piiratud ja süsteemse kaasamise võimalused puuduvad. Köögipersonali roll pole sageli nähtav (nt pole tutvustusi veebis või üritustel). Kommunikatsioonil on potentsiaal tugevdada usaldust ja teadlikkust, kuid hetkel jääb see kasutamata.

Rollid

Kuigi igapäevatöö toimib, ei ole toiduhariduse ja toitlustuse rollid enamikus koolides ametlikult määratletud ega kirjalikult fikseeritud. Vastutusvaldkonnad on vaikimisi jagunenud ning tegevuste koordineerimine sõltub inimeste isiklikust aktiivsusest. Tervisemeeskond tegutseb kolmes koolis viiest ning toiduhariduse ja -teadlikkuse teemal ei ole selget vastutajat. Ilma selge rollijaotuseta on keeruline kujundada süsteemset ja jätkusuutlikku tegutsemisviisi.

Huvitegevus ja sündmused

Üheski porgammis osalevas koolis ei toimu püsivat, toiduharidusele keskenduvat huviringi. Toiduga seotud tegevused (nt töötubades osalemine, kokkamine, laadad) toimuvad projektide või kalendrisündmuste raames ning sõltuvad peamiselt üksikute õpetajate või noortekeskuste initsiatiivist. Selline sõltuvus juhuslikkusest muudab õpilastele suunatud tegevused ebajärjepidevaks ja raskendab toiduhariduse kui elutähtsa oskuse süsteemset arendamist.

Koolitused ja arendustegevused

Kuigi mõnes koolis (nt Konguta, Melliste) on toiduteemalisi koolitusi toimunud, ei ole need süsteemne praktika. Enamik koole ei ole pakkunud vanematele eraldi koolitusi ega käsitlenud toitumisteemasid lastevanemate koosolekutel (nt Puhja, Nõo). Ilma teadliku ja järjepideva enesetäiendamisetähtsusest jäävad toiduteemad haridussüsteemis sageli formaalsete nõuete tasandile.

Toitlustuskorraldus

Mitmes koolis (nt Nõo, Võnnu) piiravad toitlustuskorralduse arengut ruumilised ja tehnilised tingimused, näiteks kitsas köök, puuduvad seadmed või madal investeerimisvõimekus. Samuti puuduvad mõnes koolis võimalused mitmekesise salativaliku pakumiseks (nt Melliste, Võnnu). Erimenüüsid pakutakse vaid meditsiinilistel põhjustel ning taimetoitlastele erimenüüd sageli ei pakuta. Söögikeskkonna hubasus ja funktsionaalsus võiks kõigis koolides peale Puhja olla parem. Need kitsaskohad näitavad, et hästi toimiv toitlustuskorraldus eeldab pidevat tähelepanu nii ruumilistele kui sisuvalikutele.

Toitlustuse kvaliteet ja rahulolu

Eneseanalüüsist selgus, et tagasiside andmine koolitoidule ei ole koolides süsteemne ega järjepidev. Arvamusi avaldati pigem juhuslikult ja suuliselt, kuid puudus toimiv viis, kuidas tagasisidet koguda, analüüsida ja kasutada koolitoidu parendamiseks. Õpilastel puudusid oskused anda sisukat tagasisidet, tihti piirduti üldiste hinnangutega, nagu „maitseb“ või „ei meeldi“, mis ei andnud köögile piisavalt infot. Lisaks ei tunnetatud, et tagasiside võiks midagi muuta, mistõttu oli õpilaste motivatsioon sisulist tagasisidet anda madal.

Toiduraiskamine ja keskkonnahoid

Enamik koole ei kogu süstemaatiliselt eristatud andmeid köögis ja söögisaalis tekkivate toidukadude kohta, nt Puhja, Võnnu, Melliste. Kompostimisvõimalused puuduvad ning jäätmed suunatakse kas biokonteinerisse või viiakse kohalikele talunikele. Vajaka jääb

andmepõhisest lähenemisest, mis aitab toiduraistamise mustreid analüüsida ja sihipäraseid arendustegevusi planeerida.

Hanked

Kohaliku tooraine kasutamine koolide toitlustuses on enamasti piiratud hooajaga, peamiselt seetõttu, et koolidel puuduvad vajalikud tingimused värske toodangu (nt juur- ja köögiviljade) suuremas mahus säilitamiseks. Samal ajal ei ole paljudel piirkondlikel tootjatel huvi ega logistilist võimekust väikemahuliste ja sagedaste tarnete tegemiseks, mis seab lisapiirangud pidevale koostööle.

Mahetooraine kasutamine on valdavalt tavapärane praktika Elva valla koolides, kus toitlustust korraldab Elva Teenused ja mahekomponentide osakaal on stabiilselt üle 20%. Konguta koolis kasutatakse samuti mahetoorainet, kuid süsteemne praktika on kujunemisejärgus. Mujal koolides sõltub mahetooraine kasutamine eelkõige hinna ja kättesaadavuse suhtest ning on pigem juhuslik kui läbivalt planeeritud. Seetõttu jääb nii kohaliku kui mahetoidu laiem kasutamine hetkel pigem üksikute koolide teadlike valikute ja võimaluste küsimuseks, mitte kogu piirkonda läbivaks praktikaks.

Koolipidaja

Arenguprogrammis osalenud koolide kogemused näitavad, et toiduhariduse ja toitlustuse teemal puudub kohaliku omavalitsusega järjepidev ja sisuline koostöö. Kuigi koolipidaja – on vajadusel valmis kaasa mõtlema, ei ole kujunenud regulaarset arutelukultuuri ega pikaajalisi ühiseid eesmärke.

Lisaks ei ole toiduharidust ega toiduteadlikkust käsitletud enamikus kohalike omavalitsuste arengukavades, mistõttu puudub ka strateegiline raamistik, millele koolid saaksid oma tegevusi planeerides toetuda. Ilma selge partnerluseta omavalitsuse ja kooli vahel on keeruline tagada, et toiduga seotud teemad oleksid mitte ainult kooli, vaid ka kogukonna arengus teadlikult juhitud.

Koolide seatud arengueesmärgid

Eneseanalüüsi järel sõnastasid koolid kitsaskohtadele tuginedes olulisemad arengueesmärgid.

Konguta kooli eesmärgid

- Vähendada toiduraiskamist, sealhulgas parandada puudumiste teavitamist ja portsjonite suuruse reguleerimist.
- Suurendada koolilõuna teadlikkust ja nähtavust kogu koolipere seas, sh õpilaste, õpetajate ja vanemate hulgas.
- Tugevdada koostööd kooli ja toitlustaja vahel, et parandada menüüde mitmekesisust ja koostamise läbipaistvust.
- Luua süstemaatilisem lähenemine toiduhariduse lõimimiseks õppetöösse ja sündmustesse.
- Tugevdada kooli tervisemeeskonna rolli ning jagada koolis selgemalt toiduteemadega seotud vastutused.

Puhja kooli eesmärgid

- Lõimida toiduharidus süsteemsemalt õppetöösse ja erinevatesse koolitegevustesse.

- Tugevdada koolipere omavahelist koostööd ja kommunikatsiooni toiduteemadel.
- Ennetada toiduraiskamist parema planeerimise ja jälgimise kaudu, sh puudumiste info operatiivne liikumine.
- Suurendada köögiviljade atraktiivsust ning mitmekesistada menüüsid vastavalt koolipere tagasisidele.
- Tugevdada tervisemeeskonna (Särts) rolli ning selle kaudu toiduhariduse koordineerimist.

Võnnu keskkooli eesmärgid

- Parandada koolitoidu kvaliteeti ja suurendada selle aktsepteeritavust (varem oli koolitoit saanud negatiivset tagasisidet).
- Luua süsteemne koostöö õpetajate, juhtkonna ja köögipersonali vahel – varem puudus ühtne arusaam ja juhtimine.
- Tõsta toiduhariduse nähtavust ja lõimida see õppetöösse ning koolikultuuri.
- Luua tagasisidesüsteemi koolitoidu kohta, sh õpilaste ja vanemate arvamuste kogumine.
- Kujundada söögipaus ümber heaolutunniks, et toetada rahulikku ja meeldivat söömisprotsessi.

Melliste kooli eesmärgid

- Suurendada köögiviljade ja taimsete valikute osakaalu ning muuta need õpilaste jaoks atraktiivsemaks (nt nimetuste kaudu).
- Parandada menüüde ja toitlustuse tagasisidesüsteeme, sealhulgas koguda rohkem infot laste ja lapsevanemate eelistustest.
- Teha nähtavamaks toiduhariduse valdkond, sh tuua rohkem süsteemseid tegevusi õppetöösse, väljuda ainult projektipõhisest lähenemisest.
- Tugevdada õpetajate ja köögipersonali koostööd, et toiduhariduse teemad oleksid lõimitud koolikultuuri.
- Rakendada teadlikult tervist toetavaid tegevusi (nt Taimne Teisipäev) ja mõtestatud tagasisidestamist.

Nõo põhikooli eesmärgid

- Vähendada toiduraiskamist täpsema koguste planeerimise ja tagasiside kogumise kaudu.
- Parandada koostööd kooli ja toitlustaja vahel, sh muuta kommunikatsioon kahepoolseks ja toimivaks.
- Tõsta õpilaste ja koolipere teadlikkust toiduteemadel ning suurendada osalust nt sündmuste, projektide ja ühistegevuste kaudu.

Arenguprogrammi tegevused ja tulemused

Strateegilised eesmärgid ja dokumendid

Kuigi arenguprogramm on kestuselt piiratud, võimaldas see koolidel alustada oluliste teemade teadvustamist ja esmaseid samme süsteemse muutuse suunas. Eneseanalüüs ja tegevuskava koostamine aitasid koolidel kaardistada vajadused, kuid paljud koolid tõdesid, et suuremate strateegiliste muudatuste (nt toiduhariduse lõimimine kooli üldtööplaani või arengukavadesse) tegemiseks oleks vaja pikemat protsessi ja juhtkonna laiemat kaasatust.

- Konguta kool käsitles toidukultuuri kui osa kooli heaolustrateegiast ning plaanib tulevikus siduda toiduhariduse ja tervise teemad laiemalt ka juhtimisotsustega.
- Melliste kool on alustanud protsessi, mille eesmärk on integreerida toiduteema kooli üldtööplaani ja käsitleda seda järjepidevalt ka kooli arenguestlustes.
- Puhja kool tugines juba olemasolevale heaolutunni süsteemile, kuid tõstatas toiduhariduse edasise arendamise vajalikkuse kooli arengukava tasandil.
- Võnnu keskkool algatas koolipere ühisarutelud, mille tulemusel kerkis esile vajadus kujundada toiduteadlikkus üheks väärtuskasvatuse osaks kogu koolikultuuris.
- Nõo põhikool seadis eesmärgiks toiduteema süsteemse käsitlemise, kavatsedes tulevikus arendada edasi nii koostöömudeleid kui ka koolisiseseid tugimaterjale.

Õppetegevus ja toiduhariduse lõimimine

Arenguprogrammi jooksul lõimiti toiduteemasid mitmetesse õppeainetesse, kusjuures valitud lähenemisviisid peegeldasid iga kooli senist praktikat, õpetajate huvi ja koolikultuuri. Toiduteema käsitus ulatus klassitundidest projektipäevadeni ning oli sageli seotud ka loov- ja uurimistöödega.

- Konguta kool lõimis toiduteemad inimeseõpetusse, kodundusse ja loodusõpetusse. Täiendavalt julgustati õpilasi käsitlema toiduteemat uurimis- ja loovtöodes. Õppetööd rikastati praktiliste tegevustega, nt taimede kasvatamine ja talukülastused PRIA toel, mis aitasid toiduteadlikkust siduda kohaliku elukeskkonna ja kestliku eluviisiga.
- Puhja kool korraldas tervisliku toitumise iseõppepäeva, kus kõikide ainete tunnitegevused olid seotud toiduga. Näiteks keemias uuriti toidu koostisosade mõju tervisele, inimeseõpetuses analüüsiti söömiskäitumist ning eesti keeles ja võõrkeeltes rikastati toiduga seotud sõnavara. Taimeteemad lõimiti loodusainetesse ja praktilised ülesanded toetasid õpitut ka väljaspool klassiruumi.
- Võnnu keskkool keskendus toiduteemade keelelisele lõimimisele, arendades õpilaste sõnavara ja väljendusoskust, et nad oskaksid anda konstruktiivset tagasisidet koolitoidu kohta. Keeletundides analüüsiti näiteks, kuidas sõnade kasutus mõjutab suhtumist toitu ning arutleti erinevate toitumisvalikute põhjuste üle.
- Melliste kool lõimis toiduteemasid loodusõpetusse ja temaatilistesse õppetegevustesse, eriti südamenädala ja õuesõppenädala raames. Eesmärk oli tugevdada terviseteadlikkust ning suurendada köögiviljade ja taimse toidu nähtavust õppetöös. Õpilased koostasid retseptikaarte, töötasid läbi toiduteemalisi materjale ja arutlesid toidu päritolu ning koostisosade üle.
- Nõo põhikool lõimis toiduteemad inimeseõpetusse ja kodundusse ning julgustas õpilasi valima loovtöödeks toiduga seotud teemasid. Kodunduse ja bioloogia tundides käsitleti toidu koostist, päritolu ja tervislikkust. Praktiliste tegevustena said õpilased osaleda iseteenindusliinide kasutamises ja toitlustuse korraldamisel (nt jõululaud, laad).

Kommunikatsioon ja koostöö koolipere sees

Arenguprogramm tõi toiduteemad senisest nähtavamale ja aitas paljudes koolides algatada tihedamat koostööd koolipere eri osapoolte vahel köögist juhtkonnani ja õpetajatest lapsevanemateni.

- Konguta kool lõi koostöös kooliõega teadlikkust tõstva aruteluvormi, et mõista õpilaste toitumiskäitumise põhjuseid. Toiduteemade käsitlemine toimus ka

klassitundides ja õpetajate koosolekutel, samuti kaasati vanemaid ja õpilasi projektide ja loovtööde kaudu.

- Puhja kool süvendas igapäevast koostööd köögipersonali, õpetajate ja juhtkonna vahel. Õpetajad osalesid toidukultuuri kujundamises (nt korra tagamine ja laste suunamine), info toidu kohta edastati nii Stuudiumis kui ka visuaalselt koolimajas (plakatid, menüü).
- Võnnu keskkool tõi koolitoidu teema regulaarselt hoolekogu aruteludesse ning lõi ühtse koostööraamistiku koolijuhtkonna, õpetajate ja köögi vahel. Kommunikatsioon oli suunatud ka õpilastele eesmärgiga muuta koolilõuna mõtestatumaks osaks koolipäevast.
- Melliste kool kaasas lapsevanemaid ja koolipere liikmeid salatikonkursi, ühise maitsmise ja tagasiside kogumise kaudu. Köögipersonali ja juhtkonna koostööd tihendati, toiduteema toodi teadlikult kooli üldtööplaani ja sisekommunikatsiooni fookusesse.
- Nõo põhikool kaasas kooliõe õpilaste individuaalsesse nõustamisse. Õpilastele ja peredele jagati toidutarka retseptivihikut ning klasside ja köögi vahelist suhtlust toetati tagasiside ja juhendamisega.

Rollid

Arenguprogrammi tõi esile, et rollide ja vastutuse jaotus toiduteemade edendamisel oli paljudes koolides ebaselge. Kuigi tegevusi viidi ellu erinevate töötajate kaasabil, jäi sageli määratlemata, kes mille eest tegelikult vastutab. Mitmetes koolides tajuti, et just selge eestvedaja puudumine takistas järjepidevust ja tähenduslikku muutust. Rollide küsimus tekitas isegi segadust – kelle algatusel tegevused sünnivad, kes neid koordineerib, kes juhib protsessi? Samas andis programm võimaluse mõtestada koostööstruktuure ja aitas esile tuua, kes kooliperes juba loomulikult või vaikinisi millisesse rolli astunud on.

- Konguta koolis jagunes vastutus toiduteemade eest mitme inimese vahel: kooliõde, huvijuht ja klassijuhatajad panustasid igaüks oma vaatenurkadest. Koolijuhtlilt saadi toetust, kuid ametlikku eestvedajat ei määratud. Tegutses pigem huvi- ja vajaduspõhiselt, mis võimaldas paindlikkust, kuid tekitas ka ebaselgust.
- Puhja koolis oli olemas heaolumeeskond, kelle tegevus toetas ka toiduhariduse ja -teadlikkuse teemasid. Kuigi meeskond oli aktiivne, ei olnud kõigile koolipere liikmetele alati selge, millist rolli keegi kannab. Rollide määratlemine jäi osaliselt formaalseks, kuigi praktiline koostöö toimus hästi.
- Võnnu keskkoolis kerkis esile juhtkonna soov kujundada ühist vastutust, kuid konkreetset toiduteemade koordinaatorit ei nimetatud. Klassijuhatajad täitsid olulist rolli õpilaste suunal, kuid õpetajate ja köögipersonali koostöö jäi veel kujunemise faasi. Rollide jaotuses tunnetati vajadust täpsema kokkuleppe järele.
- Melliste koolis viidi tegevusi ellu erinevate osapoolte kaasabil – kokandusringi juhendaja, loovprojektide vedajad ja juhtkond koordineerisid omaette lõike. Tervisega seotud tegevusi juhtis üks õpetaja, ent süsteemset rollijaotust ei tekkinud. Selgus, et vastutuse hajumine võib pärssida tegevuste koordineeritust.
- Nõo põhikoolis kaasati aktiivselt kooliõde, kes hakkas pakkuma ka individuaalset toitumisnõustamist. Kodunduse õpetaja ja huvijuht vedasid mitmeid algatusi, kuid ametlikku koordineerivat rolli ei määratletud. Rollid jäid paljuski vaikinisi kujunenuks.

Huvitegevus, sündmused ja koolitused

Arenguprogrammi osana toimusid kõigis koolides toiduharidust ja -teadlikkust toetavad koolitused, mille korraldas TOL. Koolituste sisu ja sihtrühmad erinesid vastavalt kooli vajadustele, mõnes keskenduti õpilaste teadlikkusele ja hoiakutele, teistes õpetajate või kogu koolipere koostööle. Elva vald korraldas lisaks oma haldusalas olevatele koolidele (nt Konguta ja Puhja) täiendavad koolitused, millega toetati kooli sisest arutelu ja tegevuste elluviimist.

Lisaks koolitustele korraldasid koolid mitmekesiseid huvitegevusi, teemanädalaid, töötubasid ja loovüritusi, mille kaudu toiduteemad muutusid õpilaste jaoks praktiliseks, tähenduslikuks ja kaasavaks.

- Konguta kool paistis silma oma rikkalike ja sisuliste sündmuste kavaga. Toiduteemad olid esindatud teemapäevadel, rahvusköökide nädalatel, klassiõhtutel ja huviringides. Õpilased said osaleda talukülastustel, taimede kasvatamises ja praktilistes töötubades. Uurimistööd, mille käigus analüüsiti koolilõunast loobumise põhjuseid, tutvustati laiemalt kooliperele ning need said aluseks edasistele aruteludele. Lisaks osales kool mitmes maakondlikus tegevuses, sh pilootprojektides.
- Puhja kool korraldas mitmeid terviseteemalisi sündmusi, sh tervisliku kohviku, mida vedas õpilasesindus ning iseõppepäeva, kus kogu õppeprogramm seostati toiduga. Projektide raames tegeldi taimede kasvatamisega ja uuriti toidu päritolu. Sündmused kandsid sageli kogukonda kaasavat iseloomu ning toetasid kooli üldist heaoluvisiooni. Koolitustel käsitleti nii õpilastele kui õpetajatele toitumiskäitumist ja tagasiside andmise viise.
- Võnnu keskkoolis seoti toiduteema oskuslikult kooli teemanädalate, kampaaniate ja visuaalsete sõnumitega. Õpilased löid plakateid, osalesid maitsmiskampaanias, koostasid üleskutseid ja panustasid sündmuste kujundamisse. Koolis tekkis idee taaslustada kokandusring, et anda huvitegevusele uus sisu. Õpetajatele ja köögipersonalile toimus koolitusi koostöö ja toidutemaatika arendamise toetamiseks. Arutelusid peeti ka hoolekogu tasandil.
- Melliste koolis korraldati toiduhariduse toetamiseks mitmeid loovaid sündmusi: salatikonkurss, retseptiraamatu koostamine, laulude loomine ja retseptikaartide kujundamine. Aktiivne oli kokandusring, mis kaasas eri vanuses õpilasi. Kool osales ka maakondlikus ühiskoolituses, kus arutleti koolitoidu maine ja kvaliteedi üle. Kooliperele toimusid töötoad koostöös kooliköögi ja õpetajatega.
- Nõo põhikoolis olid fookuses praktilised ja kogukonda kaasavad tegevused: laadad, jõululaudade katmine, iseteenindusliinide kasutuselevõtt. Õpilased osalesid loovtööde ja projektide kaudu koolitoidu käsitlemises. Toimusid ka tegevused, kus ühendati õppetegevus, praktiline tegutsemine ja kodune kogemus (nt retseptivihik). Koolitusi viidi läbi eelkõige siseringis – kooliõde ja õpetajad juhendasid õpilasi toitumise ja toiduvahetuse osas.

Toitlustuskorraldus

Arenguprogrammi jooksul analüüsisid kõik koolid kriitiliselt oma toitlustuskorraldust ja söögisaali toimimise sujuvust. Kuigi osades koolides olid mitmed muudatused tehtud juba enne programmi, andis osalemine võimaluse täpsustada rolle, tugevdada koostööd köögi personali ja õpetajate vahel ning testida uusi lahendusi toidujäätmete vähendamiseks ja koolitoidu atraktiivsuse suurendamiseks.

- Konguta koolis tõusis arenguprogrammi ajal sööjate heaolu ja teadlikkuse kasvatamine. Õpilaste igapäevane tagasiside aitas köögil valikuid kohandada ning toidukoguseid paremini planeerida. Suurendati koostööd koolipidajaga, et toetada arenguid süsteemselt.
- Puhja kool oli juba enne arenguprogrammi eeskujuks iseteenindusleti, söögisaali ja köögi koostöövormidega. Programmi jooksul võeti fookusesse tagasisidesüsteemide arendamine. Kasutusele võeti valgusfoorisüsteem, mille abil õpilased said visuaalselt anda hinnangut koolitoidule (nt roheline – meeldis, punane – ei meeldinud). Suurendati ka igapäevast dialoogi köögipersonaliga ning täpsustati planeerimist puudumiste info põhjal.
- Võnnu keskkoolis muudeti 40minutiline söögivahetund „heaolutunniks“, kus rõhk oli rahulikul söömisel ja meeldival keskkonnal. Söögisaal kujunduses tehti muudatusi, et toetada hubasust. Tugevdati koostööd juhtkonna, köögipersonali ja hoolekogu vahel, et viia ellu mõtestatud muudatusi. Tekkis uus arusaam, et söömine pole ainult logistika, vaid osa kooli heaolukultuurist.
- Melliste koolis rakendati iseteeninduslahendust, mis võimaldas õpilastel võtta toitu vastavalt vajadusele. Sööjad jagati kahte gruppi, mis tagas rahulikuma keskkonna ja aitas vähendada ülejääke. Köök töötas kogu päeva jooksul, võimaldades paindlikku ligipääsu toidule. Visuaalne selgitus portsjonite kohta aitas õpilastel teha teadlikumaid valikuid.
- Nõo põhikool täiendas iseteenindusliine visuaalsete juhenditega, mis aitasid õpilastel paremini mõista portsjonite loogikat ja toidu koostist. Õpetajaid suunati eeskujuks olema nii söögisaalis käitumise kui ka toitumisharjumuste osas.

Toitlustuse kvaliteet ja rahulolu

Koolitoidu kvaliteet ja rahulolu on teemad, millega kõik programmis osalenud koolid aktiivselt tegelesid. Programmi jooksul katsetati erinevaid tagasiside kogumise viise, suurendati läbipaistvust ja püüti mõista, miks lapsed mõnikord koolitoitu ei söö. Mõnes koolis loodi täiesti uusi tagasisidesüsteeme, teistes parendati olemasolevaid. Fookuses oli turvalise ja ausa suhtluskultuuri toetamine, kus õpilaste hääl oleks kuulda ning sellega arvestataks sisuliselt, mitte formaalselt.

- Konguta koolis koguti igapäevaselt õpilastelt tagasisidet nii suuliselt, kirjalikult kui ka loovtööde kaudu (nt uurimistööd toitumise põhjustest). See võimaldas paremini mõista toidueelistusi ning psühholoogilisi takistusi (nt toidu välimus, lõhn, sotsiaalne surve). Õpilasi julgustati sõnastama, mis toidu juures meeldib või ei meeldi ja miks. Tagasisidet arutati ka õpetajate ja köögipersonaliga regulaarselt.
- Puhja koolis loodi valgusfoorisüsteem, mille kaudu õpilased said visuaalselt ja kiiresti igapäevaselt koolitoitu hinnata (nt roheline – väga hea, kollane – neutraalne, punane – ei maitse). Süsteem muutis tagasiside andmise osaks igapäevasest toitlustusprotsessist. Lisaks koguti tagasisidet Stuudiumi kaudu ning korraldati arutelusid klassijuhatajatundides. Koostöö köögiga süvenes ning tagasisidet kasutati toiduplaanide kohandamiseks.
- Võnnu keskkoolis oli üks selge eesmärk: muuta tagasiside koolitoidule sisukamaks. Õpilastele selgitati, kuidas anda tagasisidet ausalt ja lugupidavalt. Tekkis arusaamine, et sõnakasutus ja oskus toidu kirjeldamiseks erinevaid väljendeid kasutada mõjutab ka söömiskogemust ja hoiakuid. Tagasisidet koguti klassijuhatajatundides, arvamust küsiti loovtöodes ning klassid viisid läbi toiduteemalisi küsitlusi. Köögipersonal ja õpetajad analüüsisid tulemusi ühiselt.

- Melliste koolis seoti tagasiside andmine loominguliste tegevustega, näiteks kujundasid õpilased retseptikaarte koos soovitustega, koostasid plakateid ja visuaalseid ülevaateid. Samuti kaasati õpilasi salatikonkursi hindamisse, kus nad said arutleda maitsete, välimuse ja koostise üle. Info liikus köögi ja juhtkonna vahel, kuid tagasiside struktureeritud kogumine oli alles algusjärgus.
- Nõo põhikoolis kasutati mitut erinevat vormi: arvamuste vihikud söögisaalis, elektroonilised küsimustikud ning suulised tagasisideringid klassides. Eesmärk oli toetada positiivset ja konstruktiivset suhtlust õpilaste ja köögi vahel. Kooliõde osales õpilaste nõustamisel, aidates mõtestada valikuid ja tagasiside sisu. Samuti peeti oluliseks õpetajate rolli tagasiside tõlgendamisel ja vahendamisel.

Hanked ja koostöö koolipidajaga

Kuigi arenguprogrammi fookus oli koolide sisemistel muutustel, ilmnes selgelt, et koolide võimalused toitlustuskorralduse arendamisel sõltuvad kohaliku omavalitsuse seatud raamidest ja toitlustusteenuse mudelist. Koolides, kus toit valmistatakse kohapeal, oli rohkem paindlikkust ja võimalusi katsetada. Teenust sisseostvates koolides olid uuendused tihedamalt seotud pidaja otsustega ja hanketingimustega. Programmi jooksul hangete teemat sisuliselt ei käsitletud, kuid mitmed koolid ja mentorid tõid välja, et kestlike muudatuste saavutamiseks on vaja senisest suuremat toetust ja kaasatust ka koolipidaja poolt, sh hankekorralduse, keskkonnaeesmärkide ja toiduharidust toetavate tingimuste tasandil.

Ülevaade koolide toiduraiskamise vähendamist toetavatest algatustest

Toiduraiskamise vähendamine oli arenguprogrammi üks keskseid fookuseid. Kõik programmis osalenud koolid tegelesid selle teemaga süsteemselt, kombineerides andmepõhist seiret, praktilisi muudatusi toitlustuskorralduses ning teadlikkuse tõstmist kogu koolipere seas.

Toidukadude mõõtmine ja analüüs

Arenguprogrammi vältel kaardistati viies koolis toidujäätmete kogus kahel nädalal - ühel nädalal 2025. a jaanuaris ja teisel aprillis. Kaaluti nii köögis allesjäänud serveerimata toitu kui ka taldrikule jäänud toidujääke. Kvantitatiivsed tulemused näitasid, et isegi lühiajaline fookus toiduraiskamisele ning vastutuse jagamine koolipere vahel võib kaasa tuua selgeid muutusi sööjate käitumises ja raiskamise mahus.

Nõo põhikoolis toimus üks mõõtmisnädal 15.–19. jaanuaril 2025. Andmed näitasid, et taldrikule jäänud jäägid moodustasid raiskamisest märkimisväärse osa. Teise mõõtmise puudumine ei võimaldanud kvantitatiivselt hinnata muutust, kuid kogemus andis sisendi aruteludeks portsjonite, sööjate arvu ja serveerimise aja kohta.

Melliste koolis vähenes teise mõõtmise ajaks köögis allesjäänud toidu hulk selgelt, nt esmaspäevaste jääkide osakaal vähenes ligikaudu kolm korda. Parandused saavutati sööjate hajutamise ja iseteeninduse arendamise kaudu. Samuti suurenes õpilaste osalus ja teadlikkus toiduraiskamise teemast.

Võnnu keskkoolis mõõdeti jäätmeid kahel korral. Kuigi jäätmete tase jäi suhteliselt püsivaks, tõi protsess kaasa sisulised arutelud kõogi ja kooli juhtkonna vahel ning ideed portsjonite paindlikumaks reguleerimiseks. Õpilased osalesid analüüsimises ja visuaalsete materjalide koostamises.

Puhja koolis näitasid kaks mõõtmist selget jäätmete vähenemist, eriti magustoitude ja puuviljade jääkides. Toiduraiskamise vähenemisele aitas kaasa ka valgusfoorisüsteem, mille kaudu õpilased andsid igapäevaselt tagasisidet menüüde kohta. See võimaldas teha jooksvaid kohandusi ja suurendas sööjate rahulolu.

Konguta koolis vähenes toidukadu kahe mõõtmise vahel selgelt – esimesel nädalal ulatus mõnel päeval jääk üle 30%, teisel nädalal langes see mitmel päeval alla 10% ning minimaalselt 1,17% peale. Eriti suur mõju oli aruteludel, mida mõõtmised kooliperes esile kutsusid: toitu hakati võtma mõõdukamalt ning suurenes austus toidu ja kokatöö vastu.

Üldised järeldused

- Neli kooli viiest viis läbi kaks kaalumiskoort, mis võimaldas jälgida muutusi raiskamise tasemes ja seostada neid tehtud muudatustega.
- Mõõtmise tulemusel tehti mitmes koolis kiireid ja tõhusaid kohandusi, mis tõid märgatava toidukadu languse.
- Andmete kogumine oli käivitav tegur – see aitas luua arusaama raiskamise põhjustest ja algselt sisulisi arutelusid kogu kooliperes.
- Tulemuslikumad olid koolid, kes ühendasid mõõtmise tagasisidemehhanismide, õpilaste kaasamise ja paindliku portsjonipoliitikaga.
- Mõõtmisi soovitatakse jätkata regulaarselt ja kasutada andmeid arengu planeerimisel. Samuti võiks koolide vahel arendada ühiseid meetodikaid tulemuste võrdlemiseks ja parimate praktikate jagamiseks.

Portsjonite kohandamine ja planeerimine

Konguta ja Melliste koolis suunati õpilasi esialgu võtma väiksemaid portsjoneid ning julgustati seejärel vajadusel juurde võtma. Selline lähenemine vähendas toidu äraviskamist ja toetas isikliku vajaduse järgi söömist. Mitmes koolis katsetati ka näidisportsjoneid, mis aitasid õpilastel paremini hinnata, kui suur kogus neile sobib ning lihtsustasid teadlike valikute tegemist.

Puhja, Melliste ja Võnnu koolis kasutati Arno süsteemi eelinfo saamiseks lõunast puudujate kohta. See võimaldas valmistatava toidu kogust täpsemalt planeerida ning vähendada ülemäärast toiduvalmistamist. Info edastati köögile hommikuti või jooksvalt päeva jooksul, sõltuvalt kooli töökorraldusest.

Söödava toidu hilisem kasutamine ja jagamine

Kõikides koolides võimaldati lastel soovi korral ka hiljem süüa, kui lõunast oli toitu üle jäänud. Melliste koolis kasutati alles jäänud puuvilju smuutide valmistamiseks ning töötajatel oli võimalus söödavat toitu tasuta koju kaasa võtta.

Konguta koolis korraldati „kapitühjendamise päevad“, kus enne koolivaheaega pakuti lastele maitsta toiduaineid, mida oli jäänud üle. Arutati ka toidujagamiskapi loomise ideed, et söödav toit leiaks kasutust koolipere sees.

Puhja koolis võimaldati puuvilju ja magustoite jagada jooksvalt, lisaks sai personal ülejääke koju kaasa võtta.

Käitumuslik suunamine ja teadlikkuse tõstmine

Võnnu, Puhja ja Konguta koolis käsitleti toiduraiskamist klassijuhatajatundides, hommikuringides ja kooliõega koostöös. Rõhk oli õpilaste arusaamade kujundamisel ja isikliku vastutuse teadvustamisel.

Puhja kool kasutas lisaks valgusfoori süsteemi, mille abil said õpilased anda igapäevast või iganädalast tagasisidet koolitoidu kohta. See aitas paremini mõista õpilaste eelistusi ja vähendada toidujääke läbi menüüde kohandamise.

Kokkuvõtteks, kuna toiduraiskamise vähendamine oli üks arenguprogrammi keskseid fookuseid, tegelesid selle temaga kõik koolid. Alustati olukorra kaardistamisest ning liiguti edasi konkreetsete lahenduste ja hariduslike tegevusteni. Praktilised muudatused toitlustuskorralduses kombineeriti tihedama koostöö ja õpilaste teadlikkuse kasvatamisega.

Koolide tegevused keskendusid nii toidukao ennetamisele, nagu täpsem planeerimine, portsjonite reguleerimine ja tagasiside kogumine, kui ka ülejääkide vastutustundlikule kasutamisele ja käitlemisele. Oluline roll oli ka õpilaste teadlikkuse tõstmisel regulaarse tagasiside andmise võimaluste kaudu. Saadud hinnanguid kasutati toiduvalikute ja koguste kohandamiseks, mis aitas paremini vastata sööjate eelistustele ja vähendada liigset valmistamist.

Mitmed koolid sidusid toidujäätmete teema ka keskkonnateadlikkuse, sotsiaalse vastutuse ja ringmajanduse põhimõtetega, kujundades sellest loomuliku ja väärtuspõhise osa koolikultuurist.

Toiduraiskamise vähendamiseks käivitatud algatused:

- Söödava toidu jagamine töötajatele või õpilastele päeva lõpus.
- Söögikõlbmatu kraami suunamine talunikele.
- Toidujääkide kaalumise vähemalt kahel järjestikusel nädalal.
- Söögikordade planeerimine puudujate info põhjal (nt Arno süsteemi kasutamine).
- Portsjonite suuruse kohandamine ja iseteenindusvõimaluste pakkumine.
- Õpilaste suunamine võtma esialgu väiksemaid portsjoneid ja vajadusel juurde küsima.
- Näidisportsjonite kasutamine.
- Tagasiside põhjal toidukoguste ja menüüde kohandamine.
- Toidu kohta regulaarselt tagasiside kogumine.
- Koostöö tugevdamine köögi, juhtkonna ja õpetajate vahel toiduraiskamise vähendamiseks.
- Õpilaste teadlikkuse tõstmine toidukao teemadel tundides ja ringides.
- Järelejäänud puuviljade ja magustoitade taaskasutamine (nt smuutid).
- Kapitühjendamise päevade korraldamine enne koolivaheaegu.
- Toidujagamiskapi loomise idee tutvustamine.

Arenguprogrammi pikaajalised mõjud

Arenguprogrammi käigus algatatud muutused ei piirdunud vaid lühiajaliste tegevustega – koolid kavandasid ka toiduhariduse ja toitlustuskorralduse edasist arendamist pärast programmi lõppu. Pikaajalised tegevused kajastuvad edaspidi koolide üld- ja arengukavades, õppekavade üldosades, tervisemeeskondade tööplaanides ning igapäevases koolikultuuris.

Kõik koolid on seadnud eesmärgiks hoida toiduteemad nähtavana ja järjepidevana, lõimida need õppetöösse, tugevdada koostööd koolipere sees ning jätkata õpilaste ja lapsevanemate kaasamist. Erilist tähelepanu pööratakse jätkuval tagasiside kogumisele ning selle põhjal toidukorralduse ja -hariduse kujundamisele.

Järgnevalt ülevaade pikaajalistest plaanidest koolide kaupa. Iga kooli puhul on ära toodud valdkonnad, millega kool kavatseb pärast arenguprogrammi lõppu sisuliselt tegeleda.

Konguta kool

Strateegilised dokumendid

Kool on seadnud eesmärgiks lõimida toiduharidus süsteemselt kooli õppe- ja ainekavadesse. 2025. aasta sügisest alates lisatakse see igal aastal kooli tööplaani. Lisaks plaanitakse toiduteemade lisamist üldtööplaani ja ürituste kavas, et hoida fookust järjepidevalt.

Õppematerjalid ja -tegevus

Toiduharidust toetavad visuaalsed ja infomaterjalid söögisaalis on juba kasutusel. Samuti kasutatakse söögisaali teadlikkuse kasvatamiseks. Õpilased teevad uurimistöid toiduteemadel Jukuakadeemia raames. Edasi arendatakse ka õppematerjale koostöös TOLI ja teenusepakkujatega.

Kommunikatsioon

Kommunikatsioonis nähakse olulist rolli lapsevanemate regulaarsel kaasamisel, näiteks kutsutakse neid koolilõunat maitsma arenguveestluste eel. Samuti kogutakse tagasisidet koolitoidu kohta õpilastelt ja lapsevanematelt, näiteks arenguveestlustel ja üldkoosolekutel. Kavandatakse teema senisest aktiivsemat käsitlemist klassikoosolekutel, hoolekogus ja üldkoosolekutel.

Rollid ja vastutus

Kool soovib tugevdada erinevate osapoolte – juhtkonna, toitlustaja, tervisemeeskonna ja hoolekogu – koostööd. Plaanis on taaskäivitada regulaarne koolitoidukoosolekute formaat ja sõlmida hea tahte kokkulepe kooli, toitlustaja ja koolipidaja vahel. Eesmärk on suurendada ka lapsevanemate rolli positiivsete hoiakute kujundamisel.

Huvitegevus

Toiduhariduse mitmekesistamiseks jätkatakse PRIA, KIKi ja teiste allikate kaudu toetuste taotlemist. Kavandatakse kodundusringi käivitamist, mille tegevus on seotud toiduhariduse edendamisega.

Sündmused

Iga õppeperioodi jooksul korraldatakse vähemalt üks toiduteemaline sündmus, näiteks teemanädalad, erimenüüd või õppekäigud. Need viiakse läbi planeeritult ja võimalusel toetustega.

Koolitused

Plaanitakse koolitusi menüüde teemal, suunatud nii õpetajatele, toitlustajatele kui ka huvilistele lapsevanematele. Eesmärk on tõsta arusaama toiduhariduse sisust ja kvaliteedist.

Toitlustuskorraldus

Füüsilise keskkonna parendamiseks plaanib kool muuta söögisaali hubasemaks ja funktsionaalsemaks. See on osa eesmärgist toetada positiivseid toidukogemusi ja vähendada söömist takistavaid tegureid.

Toidu kvaliteet ja rahulolu

Rahulolu ja teadlikkuse hindamiseks kasutatakse HARNO tagasisidesüsteeme ja TOLI ankeete. Lapsevanemaid kaasatakse aktiivselt, eriti nende arvamuse ja soovide kogumisel.

Toidu raiskamine ja keskkonnahoid

Keskkonnahoidu toetatakse maailmahariduse teemade (nt joogivesi, toidujagamine) käsitlemise kaudu hommikukogunemistel. Lisaks plaanitakse kogukonna toel käivitada toidujagamiskapp. Need tegevused toetavad kestlikkust ja teadlikkust.

Koolipidaja roll

Koostööd koolipidajaga peetakse oluliseks: edaspidi peetakse läbirääkimisi koolituste ja teemanädalate rahastamise osas ning lepatakse ühiselt kokku koolitoidu hea tava.

Puhja kool

Strateegilised dokumendid

Puhja Kool on seadnud eesmärgiks siduda toiduharidusega seotud tegevused süsteemselt kooli üldtööplaani ja kalenderplaani. Nii tagatakse teema järjepidev ja strateegiline käsitus igal õppeaastal.

Õppematerjalid ja -tegevused

Kool jätkab toiduteemade lõimimist õppetöösse. Eesmärk on kaardistada ainevaldkonnad, kus toitumisteemasid saab senisest veelgi isukamalt käsitleda. Toiduteadlikkus ja -haridus jäävad ka tulevikus osaks iseõppepäevadest.

Kommunikatsioon

Koolitoidu ning toiduhariduse ja -teadlikkuse teemad hoitakse fookuses meeskonnakoosolekutel, lisaks on kavas tõhustada õpilastele ja vanematele suunatud toiduhariduse ja -teadlikkusega seotud kommunikatsioonitegevusi.

Huvitegevus

Kool käivitab kokandusringi, mis keskendub praktilistele ja iseseisvatele toiduvalmistamise oskustele. See toetab laste tervislike valikute ja eluliste oskuste arengut.

Sündmused

Plaanis on jätkata teema- ja tervisenädalatega. Kavas on korraldada projektipõhised töötubasid, aga selleks tuleb leida lisavahendeid.

Koolitused

Kool on seadnud eesmärgiks korraldada igal aastal vähemalt üks koolitus, mis seondub toitumise ja toiduteemadega ning toimub tervisenädala ajal. See aitab tõsta koolipere teadlikkust ja hoida teemat fookuses.

Toitlustuskorraldus

Koostööd toitlustajaga arendatakse edasi läbi regulaarsete töökoosolekute (kaks korda õppeaastas). Teemanädalad on osa igapäevastest toitlustuse praktikate rikastamisest.

Toitlustuse kvaliteet ja rahulolu

Kool plaanib 2025. aasta sügisel viia läbi rahuloluküsitluse, kasutades TOLi ja Tervise Arengu Instituudi koostöös loodud ankeeti. Küsitlus annab väärtuslikku sisendit teenuse parendamiseks ja õpilaste rahulolu hindamiseks.

Toidu raiskamine ja keskkonnahoid

Toiduraiskamise jälgimiseks kaalutakse jääke iga õppeaasta alguses ning analüüsitakse nende muutust. Igapäevases suhtluses julgustatakse lapsi tegema teadlikke valikuid: tõstma sobiva koguse toitu ning olema avatud maitsemisele. Näidisportsjonite kasutamine aitab paremini hinnata sobivaid koguseid.

Koolipidaja roll

Kooli pidaja otsest rolli tegevuskava ei rõhuta, kuid tegevuste suund ja süsteemsus viitavad, et koostöö on olemas ja seda arendatakse edasi.

Võnnu keskkool

Strateegilised dokumendid

Võnnu keskkoolil on kavas toiduhariduse teemad lisada kooli üldtööplaani.

Õppematerjalid ja -tegevused

Toiduhariduse lõimimiseks õppetöösse pööratakse erilist tähelepanu toiduteemalise sõnavara arendamisele ning õpilaste toitumisharjumuste jälgimisele. Õpetajad toetavad laste tervislikke valikuid igapäevase jälgimise ja teadliku suunamise kaudu.

Kommunikatsioon

Kool peab oluliseks koostöö tõhustamist lapsevanematega. Toiduteemalised arutelud on plaanis tuua lastevanemate koosolekute päevakorda, et suurendada vanemate teadlikkust ja kaasatust ning kooli ja kodu koostööd.

Rollid ja vastutus

Kool soovib luua ja toimimas hoida tervisemeeskonna, mis koondaks erinevad osapooled: juhtkonna, õpetajad ja tugipersonali. Tervise- ja heaoluteemade sidumine toiduharidusega loob terviklikuma käsitluse ja aitab tegevusi paremini koordineerida.

Huvitegevus

Huvitegevuse valdkonnas jätkatakse käsitöö- ja kokandusringiga, kus õpilastel on võimalus praktiliselt katsetada ja õppida toiduvalmistamist ning süvendada seeläbi oma teadmisi tervislikust toitumisest.

Sündmused

Kooli igapäevaellu on pikemalt juurdumas mitmed toiduteemalised sündmused, nagu rahvuskööride päevad ja klassiõhtutel kokkamise traditsioon. Lisaks kaasatakse õpilasi suurürituste, näiteks koolipidude ja tänuürituste toidulaua planeerimisse.

Koolitused

Koolitused keskenduvad eelkõige köögipersonali oskuste arendamisele, et toetada menüüde kvaliteeti ja mitmekesisust. Kavandatud on koostöö Tervise Arengu Instituudi ja TOLiga, et viia läbi toiduteadlikkust tõstvaid koolitusi. Lisaks soovib kool kaasata organisatsioone, kellel on kogemus toitumisharjumuste kujundamise ja tervisliku koolitoidu edendamisega.

Toitlustuskorraldus

Toitlustuskorralduse parandamisel pööratakse tähelepanu söögisaali funktsionaalsusele. Uuendatakse köögi inventari ning parendatakse ruumilahendust, näiteks söögitoitude soetamise kaudu.

Toitlustuse kvaliteet ja rahulolu

Kool jätkab õpilaste arvamuste süsteemset kogumist erinevate tagasisidevormide abil. Toidukogemust hinnatakse nii üldise rahulolu kui ka konkreetsete toidukomponentide lõikes. Tagasisidet kogutakse regulaarselt ning selle tulemusi kasutatakse menüüde ja toitlustuskorralduse kohandamiseks, et koolitoit vastaks paremini õpilaste ootustele ja eelistustele.

Toidu raiskamine ja keskkonnahoid

Toiduraiskamise vähendamine on Võnnu Keskkooli jaoks jätkuvalt oluline. Kool jätkab puudujate teavitussüsteemi rakendamist, mille abil õpetajad edastavad igal hommikul köögile õpilaste arvu. See võimaldab planeerida täpsemaid toidukoguseid ning vältida toiduraiskamist. Õpilastel on võimalus valida lisandeid (nt hapukoor, moos) enda soovide järgi. Köögitöös rakendatakse tooraine maksimaalset ärakasutamist.

Koolipidaja roll

Kooli tegevuskavas ei ole eraldi välja toodud koolipidaja rolli, kuid toitlustuse ja keskkonnaalaste investeeringute (nt inventari uuendamine) ja arenduste puhul nähakse koolipidajat olulise koostööpartnerina.

Melliste kool

Strateegilised dokumendid

Toiduteemad lisatakse iga-aastasesse üldtööplaani ning tervisemeeskond arvestab nendega oma tegevuskava koostamisel.

Õppematerjalid ja -tegevused

Toiduharidust lõimitakse teadlikumalt õppekavasse, näiteks erinevate ainetundide ja projektide kaudu. Õpilastega käsitletakse teemasid, nagu näiteks südame ja üldtervisega

seotud toiduvalikud, samuti suurendatakse tervisliku toidu nähtavust kooliüritustel. Jätkatakse ka PRIA toetuste kasutamist ja õppekäikude korraldamist.

Kommunikatsioon

Vanemaid on kavas kutsuda koolitoitu maitsma.

Huvitegevus

2025/2026. õppeaastal jätkatakse kokandusringiga ning võimalusel arendatakse toiduharidusega seotud huviringe edasi koostöös koolipidajaga.

Toitlustuse kvaliteet ja rahulolu

Koostöös toitumisspetsialistiga on kavas vaadata üle kooli menüü ning alustada regulaarselt toiduteemaliste rahulolu- ja teadlikkusuuringutega, et hinnata õpilaste ootusi ja vajadusi.

Toidu raiskamine ja keskkonnahoid

Kool soovib suurendada kohaliku ja paikkondliku tooraine hulka koolimenüüs, toetades nii keskkonnasäästlikke valikuid kui ka kogukonna põllumajandust.

Koolipidaja roll

Koolipidajaga tehakse koostööd toiduharidusega seotud tegevuste laiendamiseks.

Nõo kool

Strateegilised dokumendid

Pärast arenguprogrammi lõppu otsustas kool integreerida toiduharidusega seotud tegevused kooli üldtööplaani, et tagada teema järjepidev käsitlemine igal õppeaastal.

Õppematerjalid ja -tegevused

Toitumisteemasid käsitletakse koostöötundides ning suunatakse õpilasi valima tervisliku eluviisiga seotud loovtöö teemasid. Eesmärk on toetada õpilaste toiduteadlikkust ja arendada nende praktilisi teadmisi toitumise valdkonnas.

Kommunikatsioon

Oluline osa on vanematega suhtlemisel – kool käsitleb koolitoidu teemasid lastevanemate üldkoosolekutel ning jagab teavet ja ideid, mis aitavad tugevdada kodu ja kooli koostööd tervislike toitumisharjumuste kujundamisel.

Rollid

Õpetajad osalevad söögisaalis korrapidajatena, aidates kujundada positiivset toidukultuuri. Kool jätkab ka individuaalset nõustamist – kooliõde annab toitumisalast tuge vastavalt vajadusele.

Huvitegevus

Valmimas on “Toidutarga” retseptivihik, mis koondab harivaid ja praktilisi ideid õpilastele ja peredele, et toetada tervislike valikute tegemist nii kodus kui ka koolis.

Sündmused

Tervisliku toitumise nädal on iga-aastane fookustegevus, mille raames viiakse läbi erinevaid kogu kooliperet kaasavaid teadlikkust tõstvaid tegevusi.

Koolitused

Kool on kogunud sobivaid koolitusmaterjale (nt Allan Halliku video) ning jagab neid sisekoolituse eesmärgil õpetajatele ja kooliperele.

Toitlustuskorraldus

Toitlustuses on sihiks suhkru ja soola tarbimise vähendamine, et toetada õpilaste paremaid toitumisharjumusi ja ennetada liigse tarbimisega seotud terviseprobleeme.

Toitlustuse kvaliteet ja rahulolu

Tagasisidet kogutakse regulaarselt eri sihtrühmadelt, kasutatakse nii koolisiseseid küsimustikke kui ka TOLi toiduteadlikkuse küsitlusi.

Toidu raiskamine ja keskkonnahoid

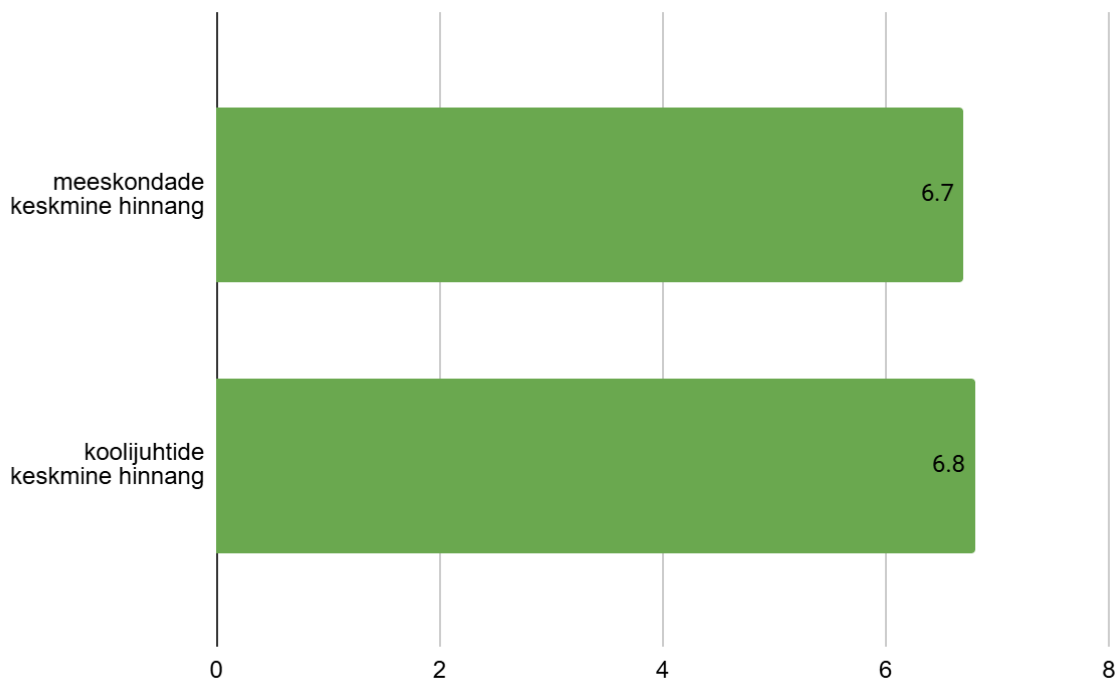
Kool käsitleb teemat juhendmaterjalide ja plakatite abil ning kogub andmeid toidujäätmete kohta, et hinnata olukorda ning kujundada säästlikumaid toitumistavasid.

Koolide tagasiside arenguprogrammile

Arenguprogrammi lõpus paluti koolidelt tagasisidet, et saada vajalikku sisendit arenguprogrammi täiustamiseks ning laiendamiseks järgmistele koolidele. Selleks koostati kaks tagasisideankeeti, millest esimene oli koolide meeskondadele ning teine koolijuhtidele.

Tagasiside arenguprogrammi üldisele korraldusele

Koolidel paluti 10-palli skaalal hinnata järgmisi arenguprogrammi aspekte: asjakohasus, üldine korraldus, protsessi ülesehitus, suhtlus ja infovahetus, materjalide asjakohasus, toimunud koolitused/seminarid, kasulikkus toiduhariduse ja teadlikkuse arendamisele. Meeskondade ja koolijuhtide hinnangute osas olulisi erisusi ei olnud, 10-palli skaalal oli keskmine hinne 6.7-6.8.



Arenguprogrammi juures hinnati kõrgelt selle uudset lähenemist ja keskendumist valdkonnale, millele koolides varem piisavalt tähelepanu ei olnud pööratud. Osalejad tõid esile mitmekesiseid võimalusi teadlikkuse tõstmiseks ning personaalset ja toetavat mentoripoolset lähenemist, millele lisandusid positiivne tagasiside ja motiveeriv äramärkimine. Samuti toodi välja hästi ettevalmistatud materjalid ja ühine foruüm, mis võimaldas dokumentidega tutvuda sobival ajal ning osaleda kohtumistel ka veebi teel.

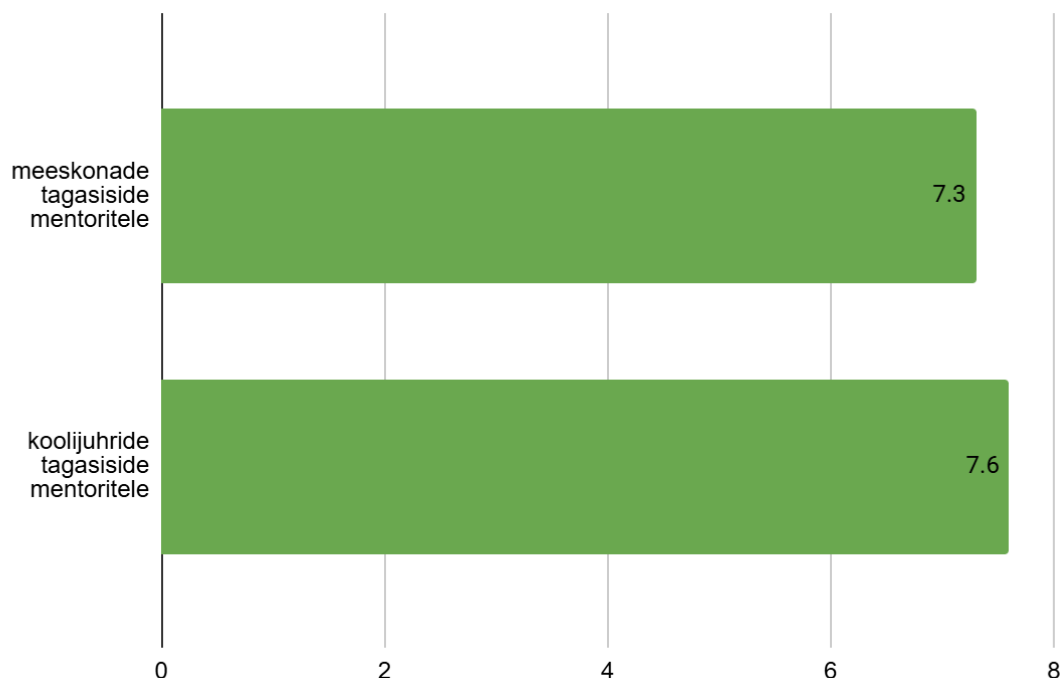
Programmi väärtus seisnes ka tõsisel ja sisulises lähenemises tervisliku toitumise temaatikale ning aktiivses koostöös teiste koolidega. Väga hinnati, et protsessi olid kaasatud ka õpilased, kelle sisendit peeti hädavajalikuks. Samuti paranes köögi ja juhtkonna koostöö. Osalejad tundsid, et neil oli võimalus kaasa rääkida ning arutada ka neid teemasid, mis igapäevaselt otseselt ei puudutanud, kuid olid olulised kogu koolikeskkonna jaoks.

Samas tõstati programmis ka mitmeid kohti, mida edaspidi saaks paremini teha. Näiteks soovitati materjalide paremat ajastamist ja ülesehitust, samuti soovitati koolide meeskondadega toimuvaid kohtumisi selgemalt eesmärgistada. Ühe soovitusena toodi välja, et programm võiks alata eelmise õppeaasta lõpus, et uus kooliaasta saaks alata juba teadliku ja planeeritud osalusega. Info jagamine kogu meeskonnale oli kohati puudulik ning esines olukordi, kus koolid tundsid end programmis üsna üksikuna – abiks oleks olnud näiteks päeviku vormis tööriist igapäevaste ülesannete jälgimiseks.

Olulisena toodi välja vajadus kaasata programmi ka köögitöötajad, kes puutuvad toiduteemadega igapäevaselt kokku ja on "100% asjas sees". Samuti peeti programmi ülesehitust kohati liialt keerukaks ja raskesti mõistetavaks, mistõttu ei jõutud alati sisuliste teemadeni. Lõpetuseks soovitati suurendada õpilasi kaasavate tegevuste hulka, et nende roll ja panus oleks veelgi tugevam ja nähtavam kogu protsessi vältel.

Tagasiside mentorlusele

Mentorluse puhul paluti koolidel hinnata järgmisi aspekte: mentorite teadmised ja oskused, suhtlus mentoritega, mentorite koostöövalmidus, mentorluse sisu ja asjakohasus. 10-palli skaalal oli meeskondade keskmine hinnang mentoritele 7.3 ning juhtide hinnang 7.6.



Mentordamise protsessi puhul hinnati eriti kõrgelt mentorite usaldusväärsust ja süsteemsust – nad pidasid kinni kokkulepitud ajakavast, olid kättesaadavad ning abivalmid. Positiivsena toodi esile ka sisukad vastused ning see, et kui vastust kohe ei olnud, uuriti see välja. Mentorid olid alati kursis koolide tegemiste ja arengutega ning esitasid asjalikke ja sisukaid küsimusi, mis aitasid meeskonnal suuremat pilti näha ja kaugemale mõelda. Väga hinnati ka mentorite rõõmsameelsust ja avatud suhtlemist.

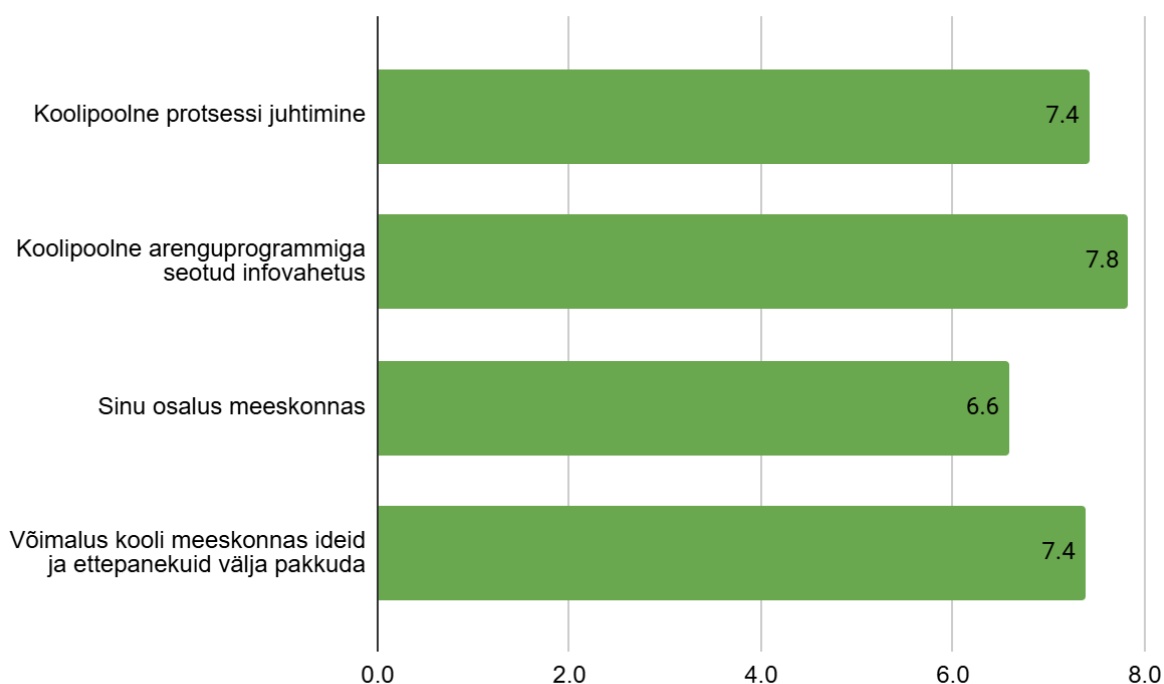
Oluline oli see, et mentorid võtsid vastutuse ning esitasid alati ka lisamõtteid koolide välja töötatud tegevustele. Meeskonnad tundsid tuge asjakohastest nõuannetest, suunamistest ja meeldetuletustest, mida jagati ka igapäevaseks tööks sobivas vormis. Samuti hinnati valmisolekut kohandada esialgseid plaane ja eesmärke vastavalt koolide vajadustele ja ettepanekutele.

Kriitiliselt vaadates tõdeti, et mentorprotsessi oleks saanud veelgi tõhusamaks muuta. Soovitati, et meeskondlikel kohtumistel võiksid olla selgemalt sõnastatud eesmärgid, mille nimel kokku tullakse. Samuti tunti, et vastused võinuks olla mõnel juhul konkreetsemad ja täpsemad. Mitmel pool leiti, et kohtumisi mentoriga oleks võinud toimuda sagedamini – see oleks aidanud süvendada koostöötunnet ning tekitanud tugevama meie-tunde kogu protsessi vältel.

Tagasiside kooli meeskonna juhtimisele

Koolide meeskondade liikmetel paluti hinnata ka meeskondade juhtimist. 10-palli skaalal oli keskmine hinne 7.3. Kõige kriitilisemad olid koolide meeskonnad enda panuse osas

meeskonnatöösse (6.6) ning kõige kõrgemalt hinnati koolisisest arenguprogrammiga seotud infovahetust (7.8).



Koolipoolse protsessi juhtimisel toodi positiivsena esile selged eesmärgid ja otsusekindluse – kohe asuti tegutsema ning vajalik sai tehtud. Koolimeeskond oli hingega asja juures ning kõik liikmed panustasid hoole ja pühendumisega. Osalejad tundsid, et küsimustele saadi kiirelt vastused ja neil oli võimalus süvitsi mõelda, milline võiks olla soovitud olukord koolis ning kuidas selleni jõuda. Hindamist leidis ka see, et koostöö oli kiire ja korrektne ning meeskonnatöö sujus. Korduvalt rõhutati tugevat ühtsustunnet: tunti, et oldi üks meeskond, kes tegutses ühise eesmärgi nimel. Tunnustust pälvis ka, et tekkis meeskond, kes keskendus toitumise temaatikale ja pakkus kooliperele sobivaid tegevusi.

Parandamist vajava poole pealt tõdeti, et kooli igapäevase töö kõrvalt ei osatud alati arvestada ootamatult esile kerkivate haridusteemaliste väljakutsetega, mistõttu kaldus fookus mõnikord projekti põhisuunast eemale. Samuti rõhutati info liikumise tähtsust – sõnumid peaksid liikuma kohe ja kõigile asjaosalistele. Segadust tekitas asjaolu, et protsessis osalesid erinevad meeskonnad ja toimusid liikmete vahetused, mis mõjutas töö sujuvust. Edaspidi peaks iga koolimeeskonna liikme roll ja tegevusülesanded olema selgelt määratletud ja nähtavad, et töö ja vastutus oleksid ühtlaselt jaotatud ja koordineeritud.

Ettepanekud ja järeldused arenguprogrammi täiustamiseks

Tagasiside põhjal võib järeldada, et arenguprogramm täitis paljuski oma eesmärgi, kuid selle mõju ja sujuvuse suurendamiseks on vajalik teha mitmeid täiendusi. Esiteks tõstatus ajastuse küsimus – programm ei klappinud koolide õppeaastaga, mis tekitas lisapingeid. Selleks et tagada koolidele tõhusam planeerimine ja teadlikum ettevalmistus, otsustati

järgmist vooru alustada juba mais. Varasem algus võimaldab koolidel uue õppeaasta eel rahulikult teemasse sisse elada.

Oluline kitsaskoht oli korraldajapoolne meeskondade toetamine programmi alguses, esialgse sisseelamise ajal vajatakse sisulisemat tuge ja selgemaid eesmärke. Samuti tuleb oluliselt suurendada kõõgimeeskonna kaasatust, sest nende aktiivne osalus on toitumisteemade käsitlemisel kriitilise tähtsusega. Lisaks soovivad koolid edaspidi koolipidaja (haldusüksuse) sisulisemat kaasamist, et tegevused oleksid ka strateegiliselt paremini toetatud.

Kommunikatsioon ja ootuste juhtimine vajavad samuti koolide ja ka mentorite suuremat tähelepanu. Info ei pruugi alati jõuda õigel ajal õigete inimesteni ning selgusetus meeskonnarollides ja -vahetustes põhjustab segadust. Seetõttu on oluline ootuste juhtimine ja kommunikatsioon paremini läbi mõelda, et koolid saaks arenguprogrammist maksimaalse kasu ning mentorid oskaks igale koolile just neile vajalikul viisil toeks olla.

Oluline järeldus on ka see, et vanemate ja õpilaste kaasamine võiks olla sisulisem – nende vahetu osalus aitaks tegevusi paremini juurutada ning suurendada programmi mõju. Selleks planeeritakse koostöös koolidega suuremat tähelepanu lapsevanematele ja lastele suunatud kommunikatsioonile ning vastutuse jagamisele.

Materjale peeti küll asjakohasteks, kuid kohati liialt keerukateks ja ajamahukateks. Edaspidi lihtsustatakse ja kohandatakse materjale, et need oleksid kergemini kasutatavad ning toetaksid igapäevast koolitööd tõhusamalt.

Pikaajalise mõju tagamiseks on oluline, et programmi tegevused ei jääks ühekordseks projektiks. Seetõttu võetakse uues voorus fookusesse sisuline mõju ja selle säilitamine ajas. Lähimõeldud tegevuste, parema kaasamise ja lihtsama toetussüsteemiga luuakse eeldused tegeliku muutuse toimumiseks koolikultuuris.

Kokkuvõte

Arenguprogramm „Koolipere toidutargaks!“ toetas viie Tartumaa kooli – Konguta kool, Puhja kool, Melliste kool, Võnnu keskkool ja Nõo põhikool – süsteemset arengut tervisliku toitumise, toiduhariduse ja koolitoidu kvaliteedi valdkonnas. Programmi keskmes oli koolipere koostööl ja koosloomel põhinev lähenemine, mis kaasas kõiki toidukorraldusega seotud osapooli: koolijuhte, õpetajaid, toitlustajaid, õpilasi, lapsevanemaid ja koolipidajaid.

Koolid viisid programmi jooksul läbi eneseanalüüsi, määratlesid prioriteetsed fookused, koostasid tegevuskavad ja rakendasid konkreetseid samme toiduhariduse lõimimiseks, koostöö parandamiseks ja toiduraiskamise vähendamiseks. Õppetöös lõimiti toiduteemasid erinevatesse ainetesse, korraldati loovtöid ja temaatilisi päevi, suurendati õpilaste kaasatust ja sõnavara arendamist ning parendati toitlustuse korraldust ja söögisaalide hubasust ja funktsionaalsust.

Eriline tähelepanu oli suunatud ka toidujäätmete kaardistamisele ja vähendamisele: kasutati portsjonite kohandamist, andmepõhist planeerimist, allesjäänud söödava toidu taaskasutamist ning õpilaste teadlikkuse tõstmist. Koolid sidusid toiduraiskamise teema ringmajanduse ja keskkonnahoiu põhimõtetega, luues tugeva väärtusraamistiku.

Tagasiside programmis osalenud koolidelt oli valdavalt positiivne, hinnati mentorluse süsteemsust ja tuge, koostöövõimalusi ning koolide meeskondade motiveeritust. Samas tehti ka parendusettepanekuid, sealhulgas toodi välja vajadus parema ajastuse, köögipersonali suurema kaasatuse, rollijaotuse selguse ning materjalide lihtsama ülesehituse järele.

Arenguprogrammi pikaajaline mõju avaldub koolide tegevuskavades, ainekavades ja üldplaanides. Toiduteemad jäävad nähtavale kohale, integreerituna õppetöösse ja koolikultuuri. Programmi järgmisesse vooru on liitunud viis uut kooli, kellele on eeskujuks ja inspiratsiooniks pilootkoolide kogemused ning soovitusel.

„Koolipere toidutargaks!“ programm näitas, et teadlikult juhitud, koostööl põhinev ja kooli vajadustest lähtuv lähenemine aitab kujundada jätkusuutlikku toidukultuuri, mis toetab õpilaste tervist, keskkonnateadlikkust ja väärtushinnanguid.

Summary

The development programme “Koolipere toidutargaks!” (“School Community Towards Food Wisdom”) was launched in 2024 by the Association of Municipalities of Tartu County, in collaboration with the Estonian University of Life Sciences and Tartu Biotechnology Park. The programme responded to growing awareness of the critical role school meals play in students’ wellbeing and aimed to support schools in developing a healthier, more collaborative and more conscious food culture.

Designed as a pilot, the programme ran throughout the 2024/2025 academic year in five diverse schools across Tartu County: Konguta School, Puhja School, Melliste School, Võnnu Secondary School, and Nõo Basic School. Each participating school formed a broad, multidisciplinary team that included leadership, teachers, students, parents, catering staff, local authorities, and in some cases, school nurses and hobby educators. The intention was to bring together everyone involved in shaping students’ food experience and to create space for joint reflection, learning, and action.

At the start of the programme, each school conducted a comprehensive self-assessment to understand its current food environment—what was working well and where challenges lay. Based on these reflections, schools identified their own development goals and created tailored action plans, which they implemented with the ongoing support of assigned mentors. The flexibility of this structure allowed schools to focus on what mattered most to them—whether that was raising food awareness among students, integrating food topics into the curriculum, improving cooperation with kitchen staff, or reducing food waste.

The programme supported the integration of food education into various subjects such as home economics, science, health education, and languages. Teachers developed creative and cross-disciplinary learning activities, while students explored food topics through research projects, recipe design, visual communication, and farm visits. In several schools, food vocabulary and positive language use around eating became a focal point, aiming to support more mindful and emotionally secure food conversations.

In parallel, schools worked to improve communication and collaboration within the school community. This involved increasing transparency and regular contact between teaching staff and kitchen teams, creating simple and student-friendly feedback systems, and involving parents more actively in food-related events and decisions. Some schools also adjusted their physical environments or meal schedules to make eating more comfortable and calm—for example, by introducing 40-minute “wellbeing lunches,” redesigning cafeteria layouts, or introducing visual cues to support self-service.

A central element of the programme was food waste reduction. Four out of the five schools conducted two rounds of food waste measurement during the programme, tracking both plate waste and unserved leftovers. These measurements provided valuable data to assess the scale of food waste and to evaluate the effect of specific changes made during the pilot. Several schools reported a notable decrease in waste between the first and second measurement weeks, especially after adjusting portion sizes, improving communication with kitchen staff, and introducing student feedback mechanisms. For example, in some schools, daily waste percentages dropped from over 30% to below 10%, and even as low as 1% on

certain days. In others, dessert and fruit waste decreased significantly due to more flexible planning and preference-based menu adjustments.

While the formats and measurement methods varied slightly, the overall conclusion was clear: tracking food waste actively influenced both awareness and behaviour across the school community. Even in cases where exact figures were harder to compare, schools emphasized that the measurement process itself served as a powerful trigger for change.

Looking ahead, the schools recommended continuing food waste monitoring regularly, using harmonised tools and involving students and kitchen staff in both data collection and reflection.

By the end of the programme, all participating schools had developed long-term strategies to sustain and deepen the work begun. These strategies were embedded in development plans, health team agendas, and teaching schedules. Schools committed to continuing collaborative practices, expanding student participation, improving feedback loops, and maintaining food education as a visible and valued part of everyday school life.

Feedback from schools was broadly positive. Participants appreciated the programme's relevance, the quality of mentoring, and the space it created for meaningful collaboration. At the same time, they suggested several improvements for the future: starting the programme earlier (before the new school year), defining roles more clearly within school teams, simplifying some materials, and increasing the involvement of kitchen staff from the outset.

Informed by these insights, the programme will expand in the 2025/2026 academic year to include five additional schools, with a stronger onboarding phase and refined support tools. The pilot has shown that food education cannot be an afterthought—it must be a shared, strategic, and sustained effort. “Koolipere toidutargaks!” has laid the groundwork for a school culture where food is not only nourishment, but also a daily opportunity for learning, cooperation, and care.

Lisa 1. Kokkuvõte arenguprogrammi alguses koostatud koolide eneseanalüüsides

Arenguprogrammi ühe esimese tegevusena koostas iga kool eneseanalüüsi, mis aitas nii koolidel kui ka mentoritel saada ülevaate, milline on koolide toiduhariduse ning -teadlikkuse ning toitlustuskorralduse hetkeolukord. Koolidel paluti anda ülevaade järgmiste teemade kaupa: strateegilised dokumendid, õppetegevus ja õppematerjalid, kommunikatsioon, rollid, huvitegevus ja sündmused, koolitused ja arendustegevused, toitlustuskorraldus, toitlustuse kvaliteet ja rahulolu, toiduraiskamine ja keskkonnahoid, hanked ning kooli pidaja.

Strateegilised dokumendid

Konguta kool

Konguta kool oli ainus viiest, kus toiduharidus ja toitlustuskorraldus on selgelt kajastatud nii kooli arengukavas kui ka tervisenõukogu tegevuskavas. Teemade käsitus oli integreeritud ka üldtööplaani ja kooli igapäevategevustesse, näiteks korraldatakse toiduga seotud teemapäevi, teaduskonverentse, tervisekontrollides nõustatakse lapsi toitumise teemal jne. Samuti oli koolis nähtav toitumisteemade toetamine söögisaali visuaalse kujunduse abil, näiteks on eksponeeritud portsjonisoovitused, toidupüramiid ja taldrikureegel. Kuigi strateegiline lähenemine oli mitmel tasandil olemas, tunnistas kool, et tegevused olid pigem episoodilised. Toiduhariduse strateegiline käsitus oli olemas, kuid vajas süstemaatilist kujundamist.

Puhja kool

Puhja koolis ei kajastunud toiduharidus ega toitlustuskorraldus kooli arengukavas, õppekava üldosas ega ka teistes strateegilistes dokumentides. Samas oli kooli igapäevane toitlustuskorraldus hästi läbimõeldud – söömisajad selgelt struktureeritud, söögikeskkond toetas rahulikku toidukorda ning köögipersonaliga tehti konstruktiivset koostööd. Seega, kuigi dokumentaalne raamistik puudus, oli toitlustuskorraldus praktikas hästi korraldatud.

Melliste kool

Melliste koolis oli toiduharidust puudutavaid tegevusi viidud ellu peamiselt projektipõhiselt (nt PRIA ja KIKi programmid, tervise- ja õuesõppenädalad), mitte pikaajaliselt strateegiliselt planeeritult. Kuigi tegevused olid mitmekesised, ei kajastunud need arengukavas ega kooli õppekava üldosas sisuliselt. Kool ise tunnistas, et toiduhariduse arendamine on olnud pigem juhuslik ning sõltunud projektidest ja võimalustest.

Võnnu keskkool

Võnnu keskkoolis ei olnud toiduhariduse ja toitlustuskorralduse eesmärged fikseeritud kooli arengukavas ega õppekava üldosas. Teemad olid lõimitud osaliselt ainetundidesse (bioloogia, inimeseõpetus, keemia), kuid seda ei koordineeritud strateegiliselt. Õpetajad tegutsesid iseseisvalt ning teemade käsitus sõltus konkreetsete õpetajate huvist. Kool tõdes, et teadlik ja süsteemne lõimimine puudub ning toiduhariduse planeerimine strateegilisel tasandil on jäänud tahaplaanile.

Nõo põhikool

Nõo põhikoolis puudus toiduhariduse ja toitlustuskorralduse strateegiline käsitus. Ei arengukavas, õppekava üldosas ega kooli tööplaanides ole neid teemasid sisuliselt kajastatud. Enesehindamises ei viidata ka sellele, et strateegiline raamistik oleks töös või planeeritud. Seega võib järeldada, et hindamise hetkel ei olnud koolil teadlikku ja dokumenteeritud lähenemist toiduteemade käsitlemiseks ei hariduslikust ega korralduslikust aspektist.

Õppetegevus ja õppematerjalid

Konguta kool

Konguta koolis käsitletakse toiduharidust süstemaatiliselt mitmes aines: inimeseõpetuses, loodusõpetuses ja tehnoloogiaõppes (kodundus), 1.–6. klassini. Teemad on lõimitud ka üldistesse kooli läbivatesse tegevustesse (nt teemapäevad, tervisekontrollid). Õpetajad teevad toiduhariduse valdkonnas koostööd eeskätt ühiste sündmuste ja projektide kaudu, kuid koostöö köögipersonaliga on piiratud, sest muudatused menüüs eeldavad vähemalt kahe nädala etteteatamist – mis koolielu rütmiga alati ei sobi. Koolis kasutatakse toiduhariduse ja -teadlikkuse tõstmisel nii olemasolevaid materjale (nt Ampseri programm) kui ka omaloodud visuaale (näiteks loodi infomaterjale koostöös Tartu tervishoiukõrgkooliga). Toiduhariduse ja -teadlikkuse valdkonnas on ka mitmeid praktilisi lähenemisi õpilaste sisulisemaks kaasamiseks, näiteks kasvatatakse erinevaid taimi, valmistatakse toitu ja osaletakse erinevates töötubades. Koolis on olemas kodundusklass ning see on aktiivses kasutuses nii õppetöös kui ka koolivälises tegevuses.

Puhja kool

Puhja koolis käsitletakse toiduteemasid inimeseõpetuses, loodusainetes ja kodunduses, kuid ainetevaheline lõiming ei ole süsteemne. Õpetajad käsitlevad toiduhariduse teemat õppetöös oma initsiatiivil ning õpetajatevaheline koostöö ja õppeainetevaheline lõiming ei ole järjepidev ja süsteemne. Köögipersonaliga tehakse õppetöö raames koostööd pigem projektipõhiselt, näiteks kui klass soovib klassiõhtuks midagi ise valmistada. Õppematerjalidest kasutatakse Tervise Arengu Instituudi ja PRIA õppematerjale, kuid kool ise õppematerjale välja töötanud ei ole. Õpilaste praktiline kaasamine toimub peamiselt kampaaniate või projektipäevade kaudu (nt puu- ja juurviljapäevad). Koolis on olemas kodundusklass ja see on kasutuses nii õppetöös kui ka huvitegevustes.

Võnnu keskkool

Võnnu koolis käsitletakse toiduharidust inimeseõpetuses, bioloogias ja kodunduses. Ainetevaheline lõiming sõltub õpetajate omavahelisest koostööst ning ei ole süsteemselt juhitud. Kodundusklass on olemas ning seda kasutatakse aktiivselt nii tundides kui ka praktilistes töötubades. Õpilased osalevad mitmesugustes praktilistes tegevustes, sealhulgas taimede kasvatamises ja õppereisidel toidutootjate juurde. Kasutatakse mitmekesiseid õppematerjale: töövihikuid, esitlusi ja veebivahendeid. Koostöö köögiga toimub peamiselt sündmuspõhiselt, näiteks teemakohaste roogade tellimisel. Kuigi praktilised tegevused on olemas, vajab valdkond teadlikumat koordineerimist ja aineülest kavandamist.

Melliste Kool

Melliste koolis on toiduharidus lõimitud inimeseõpetuse, loodusõpetuse ja kodunduse ainekavadesse, kuid õppekavaülene ja ainetevaheline lõiming ei ole süsteemne.

Kodundusklass on olemas ja seda kasutatakse aktiivselt nii õppetundides kui ka kokandusteemalistes huviringides. Õppeainetevaheline lõiming toimub peamiselt projektipõhiselt, näiteks tervisenädalate või PRIA algatuste raames. Õpilased kasvatavad taimi (nt Räpina aianduskooli projektis), valmistavad toitu ja osalevad töötubades. Toiduteadlikuse ja -hariduse valdkonnas kasutatakse TAI ja PRIA infomaterjale, kuid oma materjale kool loonud ei ole. Kõõgipersonaliga tehakse õppevaldkonnas koostööd pigem projektipõhiselt.

Nõo põhikool

Nõo põhikoolis käsitletakse toiduharidust eelkõige inimeseõpetuse ja kodunduse tunnis. Koolil on olemas kodundusklass, mida kasutatakse nii ainetundides kui ka huviringides. Toiduteemade lõimimine teiste õppeainetega ei ole koolis süstemaatiline ning õpetajate koostöö selles valdkonnas toimub pigem juhuslikult. Praktilised tegevused, nagu taimede kasvatamine või toiduvalmistamine, toimuvad aeg-ajalt ja on seotud konkreetsete projektide või kampaaniatega. Õppematerjalid pärinevad peamiselt välistest allikatest (nt PRIA, TAI), kool ise õppematerjale välja töötanud ei ole.

Kommunikatsioon

Konguta kool

Konguta koolis toimib koolitoiduga seotud suhtlus mitmel tasandil – õpilaste, õpetajate, vanemate ja kõõgipersonali vahel. Õpilaste ja vanemate teadlikkuse tõstmiseks on kool varasematel aastatel korraldanud toiduteemalisi töötube ning koostanud näiteks retseptivihikuid. Õpetajad söövad sageli koos lastega ning annavad igapäevaselt kokkadele tagasisidet toidu kohta, mis aitab kujundada menüüd vastavalt koolipere vajadustele.

Puudumistest teavitamine toimub hommikuti ja info jõuab kõõki kiiresti, kuid lõuna valmistamine on selleks ajaks juba alanud. Seetõttu ei saa lõunasöökide koguseid enam ümber arvestada, kuid varajane teavitus võimaldab paremini planeerida näiteks õhtuoteid. Kõõgipersonal on kooliperele tuttav ning osaleb aeg-ajalt ka kooli üritustel. Toidu päritolu või kohalike tootjate kasutamist ei ole koolis eraldi esile tõstetud ja sellega seotud kommunikatsiooni planeeritud. Koolipidajaga ei ole toiduhariduse või toitlustuse teemal kujunenud regulaarset koostööd, vajadusel jagatakse infot, kuid püsivam arutelu või koostöövormid puuduvad.

Puhja kool

Puhja koolis ei ole viimastel aastatel toimunud eraldi toiduteemalisi kampaaniaid ega teavitustegevusi, mis oleksid suunatud õpilastele või lapsevanematele. Suhtlus kõõgipersonaliga on igapäevane ja praktiline – õpetajad saavad toidu kohta suuliselt tagasisidet anda ning puudumiste info edastatakse hommikuti otse kokale. Kuna lõunasöök on selleks ajaks juba valmistamisel, ei saa portsjonite arvu enam muuta, kuid info on kasulik õhtuote planeerimisel.

Kõõgipersonal on kooliperele tuttav, kuid ei ole olnud nähtavalt esindatud veebilehel ega kooli üritustel. Toidu päritolu ei ole koolis eraldi tutvustatud ning kohalike tootjate kasutamise kohta infot ei jagata. Koolipidajaga ei ole toiduhariduse või toitlustuse teemal toimunud regulaarseid arutelusid.

Võnnu keskkool

Võnnu keskkoolis ei ole toiduteemade teadlikuks tutvustamiseks õpilastele ja vanematele eraldi tegevusi toimunud. Igapäevane suhtlus köögiga toimub vajaduspõhiselt, näiteks kui klass korraldab toiduga seotud tegevusi, küsitakse köögilt vajalikke toiduaineid või abi. Puudumistest teavitamine toimub klassijuhatajate kaudu ning info liigub kööki piisavalt kiiresti, et toetada osalist planeerimist.

Köögipersonal on koolis nähtav ning vahel ka üritustel kaasatud. Koolitoidu päritolu kohta infot jagatud ei ole. Koolipidajaga ei ole toiduhariduse ja toitlustuse teemal regulaarset suhtlust olnud, vajadusel lahendatakse küsimusi jooksvalt.

Melliste kool

Melliste koolis on toiduga seotud kommunikatsioonitegevusi tehtud, kuid need on toimunud pigem juhuslikult ega ole olnud teadlikult planeeritud. Õpilased ja õpetajad saavad vajadusel köögipersonalile koolitoidu kohta tagasisidet anda ning menüüga seotud ettepanekuid arutatakse. Puudumiste info liigub kiiresti ja aitab kaasa eelkõige õhtuote planeerimisele. Köögipersonal on kooliperele tuttav, nende kontaktid on kooli veebilehel ning nad on osalenud ka kooli üritustel. Toidu päritolu kohta edaldi infot ei jagata ning ka kohalike tootjate kasutamist ei ole koolis eraldi käsitletud. Koolipidajaga on olnud mõningaid kokkupuuteid, kuid regulaarset ja sisulist koostööd pole veel tekkinud.

Nõo põhikool

Nõo koolis ei ole viimastel aastatel toimunud toiduteemalisi tegevusi ega teavitust, mis oleks olnud suunatud õpilastele, vanematele või kooliperele laiemalt. Köögi ja juhtkonna vaheline koostöö toimib igapäevaselt ning puudumiste info jõuab kööki hommikuti kiiresti. Kuna lõuna on selleks ajaks juba valmistamisel, ei ole võimalik portsjone ümber arvestada, kuid info aitab paremini planeerida näiteks õhtuoteid. Köögipersonali roll ei ole koolis nähtavalt esile toodud ning ka toidu päritolu või kohalike tootjate kasutamine ei ole olnud kommunikatsiooni osa. Koolipidajaga ei ole toiduhariduse ega toitlustuse teemadel peetud sihipäraseid arutelusid, kuid pidaja on vajadusel alati kättesaadav ja mõtleb kaasa.

Rollid

Rollide teema osutus koolide jaoks keeruliseks, kuid vastused annavad tööjaotusest siiski esmase ülevaate. Kuigi selget rollikirjeldust või koordineerimisstruktuuri enamik koole välja ei toonud, on rollid praktikas siiski olemas ja lähtuvad koolipere igapäevatööst.

Kõigis koolides on kirjeldatud, et:

- juhtkond vastutab toitlustuse üldise korralduse ja koordineerimise eest;
- õpetajad ja klassijuhatajad käsitlevad toiduteemasid õppetöös ja klassijuhatajatundides ning toetavad söömiskultuuri kujundamist;
- köögipersonal valmistab toitu, juhendab söögisaalis sööjaid ning kogub toidu kohta jooksvat tagasisidet;
- huvijuhid on kaasatud sündmuste korraldusse;
- õpilased annavad koolitoidu kohta tagasisidet ning osalevad toiduga seotud tegevustes, teemanädalatel või projektides.

Vanemate kaasatus on pigem tagasihoidlik. Võnnu keskkoolis on koolitoidu teema tõstatunud hoolekogu koosolekul. Melliste kool kirjeldas, et vanemate tagasisidet on kogutud arenguevestlustel ja rahuloluküsitluste kaudu.

Tervisemeeskond või heaalumeeskond tegutseb kolmes koolis: Konguta, Melliste ja Puhja koolis. Kokkuvõttes võib öelda, et toiduhariduse ja toitlustusega seotud rollid koolis ei ole alati selgelt määratletud, kuid paljud töötajad on nendega seotud oma igapäevase töö kaudu.

Huvitegevus

Konguta kool

Konguta koolis ei toimunud eneseanalüüsi läbiviimise ajal toiduhariduse või tervisliku toitumisega seotud püsivat huviringi. Samas on õpilased kaasatud mitmetesse praktilistesse tegevustesse, nagu taimede kasvatamine ja töötubades osalemine (nt salatite, kuklite valmistamine). Need tegevused toimuvad peamiselt projektide ja kampaaniate raames, mitte püsiva huvitegevusena. Kodundusklass on koolis olemas ja seda kasutatakse ka väljaspool tunde. Õpilaste osalus on olnud aktiivne, kuid tegevuste järjepidevus sõltub õpetajate algatusest.

Puhja kool

Puhja koolis ei toimunud eneseanalüüsi läbiviimise ajal püsivat toiduteemalist huviringi, kuid varasematel aastatel on kokandusalaseid tegevusi toimunud, eriti projektipõhiselt. Lasteaia ja kooliastmete lõikes on mõnel aastal kaasatud lapsed kokkama või osalema toiduga seotud mängulistest tegevustest. Samuti mainitakse, et toiduteemad on aeg-ajalt esindatud näiteks ettevõtlusõppe või muude projektide kaudu. Tegevused ei ole aga korrapärased ega püsivalt planeeritud.

Võnnu keskkool

Võnnu koolis ei toimunud regulaarset toiduhariduse või toiduteadlikkuse teemalist huviringi. Samas on toimunud mitmesuguseid sündmusi, kus õpilased on toiduga seotud tegevustesse kaasatud, näiteks tuluõhtutel ja laatadel, kus pakutakse isevalmistatud suupisteid või vitamiiniampsusid. Tegevused on seotud konkreetsete projektide või klassi ettevõtmistega. Õpilased on üldjuhul osalenud meelsasti, kuid tegevusi ei koordineerita huvitegevusena kooli tasandil.

Nõo põhikool

Nõo koolis ei olnud toiduteemalist huviringi ega ka toiduga seotud huvitegevusi. Õpilased on aeg-ajalt osalenud toiduvalmistamisel projektide või kodunduse tundide raames, kuid huvitegevuses sellist suunda ei ole. Kool ei ole pakkunud regulaarseid kokandustegevusi ega tervisliku toitumisega seotud töötube.

Melliste kool

Melliste koolis ei toimunud regulaarselt toiduteemalist huviringi, kuid koolis ja lasteaias korraldatakse aeg-ajalt toidualaseid sündmusi. Lisaks on koostöös noortekeskusega toimunud toidualane huviring, mille tõttu kool ise ei paku samalaadset huvitegevust, et vältida dubleerimist. Hinnanguliselt on lähenemine olnud pigem tagasihoidlik, kuid olemas on teadlik valik toetada juba olemasolevat koostööd noortekeskuse kaudu.

Sündmused

Konguta kool

Konguta koolis on korraldatud mitmeid toiduteemalisi sündmusi – näiteks tervisenädalaid, töötube ja teemanädalaid. Õpilased on kaasatud nii tegevuste ettevalmistusse kui ka elluviimisesse. Mõned tegevused on seotud ka lasteaia ja kooli koostööga. Sündmusi peetakse oluliseks, kuid nendega seotud tegevused sõltuvad paljuski üksikute töötajate initsiatiivist.

Puhja kool

Puhja koolis on toiduteemadega seotud sündmused toimunud juhuslikult, näiteks mõnel klassiõhtul või temaatilisel päeval. Terviklikumat või aastapõhist sündmuskalendrit toiduhariduse teemal ei ole loodud. Koostöö köögipersonaliga sündmuste korraldamisel on olemas, aga see on pigem episoodiline.

Võnnu keskkool

Võnnu koolis toimusid toiduga seotud tegevused pigem osana teistest üritustest, näiteks koolilaadad või klassiõhtud, kus valmistatakse ise suupisteid või tervislikke toite. Samuti on olnud vitamiiniampsude pakkumisi ja muid väiksemaid algatusi. Köögipersonali kaasamine sündmuste korraldusse on toimunud üksikjuhtudel. Sündmusi ei planeerita teadlikult toiduteadlikkuse eesmärgil, kuid need aitavad siiski toetada praktilist seotust toiduga.

Nõo põhikool

Nõo kool ei ole viimastel aastatel korraldanud toiduteemalisi sündmusi, mis oleksid olnud seotud toiduhariduse või -teadlikkusega. Koostöö köögipersonaliga on pigem operatiivne kui sisuline.

Melliste kool

Melliste koolis on korraldatud erinevaid toiduteemalisi tegevusi, näiteks vitamiininädalaid, tervispäevi ja kokandusega seotud töötube. Tegevused on enamasti seotud konkreetsete projektide või kalendrisündmustega. Õpilased osalevad aktiivselt nii ettevalmistustes kui ka tegevustes. Sündmusi peetakse väärtuslikeks, kuid nende järjepidevus sõltub eestvedajatest.

Koolitused

Konguta kool

Konguta koolis ei ole korraldatud toiduteemalisi koolitusi lapsevanematele, kuid lastevanemate koosolekutel on teemat puudutatud. Õpetajad ja personal on osalenud erinevatel koolitustel, sh konverentsil “Toitumisteadlik kool”. Samuti on toimunud praktilisi töötube, näiteks Ukraina vareenikute valmistamine. Köögipersonal on saanud toiduhügieeni ja esmaabi alast täienduskoolitust ning osalenud messidel. Kool on koolituste korraldamiseks kasutanud PRIA ja KIKi rahastust.

Puhja Kool

Puhja koolis ei ole korraldatud eraldi koolitusi lapsevanematele ega käsitletud toiduteemat lastevanemate koosolekutel. Direktor on osalenud asjakohastel koolitustel ja seminaridel. Köögipersonali koolitusi pakuvad Elva Teenused, näiteks toiduraiskamise vähendamise, taimse toidu ja hügieeni alal. PRIA rahastust on kasutatud, kuid tegevusi ei ole täpsustatud.

Võnnu keskkool

Võnnu koolis ei ole lapsevanematele koolitusi korraldatud, kuid teemat on arutatud hoolekogus. Õpetajad ja köögipersonal on osalenud erinevatel koolitustel, sh taimsete

menüüde koostamisest, ja konverentsil "Toitumisteadlik kool". Kool ei ole koolitusteks täiendavat rahastust taotlenud.

Nõo põhikool

Nõo koolis ei ole korraldatud koolitusi lapsevanematele ega käsitletud toiduteemat koosolekul. Mõned õpetajad on osalenud väljaspool kooli koolitustel, näiteks Tervise Arengu Instituudi korraldatud tasakaalustatud toitumise teemalisel koolitusel. Koolil puudub ülevaade köögipersonali koolitustest, kuna toitlustus on eraettevõtte hallata. Täiendavat rahastust koolituste või töötubade jaoks taotletud ei ole.

Melliste kool

Melliste koolis ei ole koolitusi lapsevanematele korraldatud, kuid vajadusel ollakse valmis toiduteemat käsitlema arenguveestlustel või koosolekul. Õpetajatele on korraldatud või võimaldatud osalemist taimse toidu ja toitumisega seotud koolitustel (nt Taimne Teisipäev). Köögipersonalile on pakutud koolitusi toiduhügieeni ja esmaabi teemadel ning nad on osalenud õppekäikudel. Kool on kasutanud PRIA ja KIKi rahastust.

Toitlustuskorraldus

Konguta kool

Konguta koolis valmistatakse toit kohapeal kooli köögis. Õpilastele pakutakse hommiku- ja lõunasööki ning õhtuoodet. Menüüs on sageli valikuvõimalusi, näiteks saab valida kahe erineva supi vahel. Lõunast üle jäänud toitu saab ka koolipäeva lõpus süüa või kaasa võtta. Menüü koostatakse vastavalt vanuserühmadele ANC-programmis ning menüüdsid analüüsivad Elva Teenuste toitlustusspetsialistid. Konguta kool osaleb Rohelise kooli ja Taimse Teisipäeva programmides. Taimetoidupäev toimub vähemalt kord nädalas, mõnel nädalal isegi kaks korda. Nädalamenüüd kavandatakse kuni kahe nädala kaupa. Toitude valikut hinnatakse üldiselt heaks: - kasutatakse mitmekesiseid tooraineid (nt kruubid, juurviljad, kalatoidud) ning pakutakse eri salativersioone, millele lapsed saavad lisada seemneid ja muid lisandeid.

Kool kasutab hooajalist ja kohalikku toorainet nii palju kui võimalik (nt kõrvits, porgand, marjad, mesi). Mahetooraine osakaal on hinnanguliselt 20–50%, kuid arutletakse, kas selle liigne osakaal piirab mitmekesisust ja suurendab kulusid.

Tervislikel põhjustel on võimalik tellida erimenüüsid (nt laktoosi- või gluteenitalumatus), kuid täistaimset menüüd kool ei paku. Erimenüüde koostamine toimub koostöös pere, tervishoiutöötaja ja köögiga.

Söögivahetund kestab 30 minutit ja toimub kogu koolile korraga. Mõned õpetajad söövad koos lastega, kuid juhendamine ja eeskuju andmine ei ole koolis ühtselt korraldatud. Koolitoitlustuse arendamiseks soovitakse rohkem koostööd ning selgemaid kokkuleppeid vastutuse osas. Koolis puudub puhvet ja toiduautomaat. Lisaks Konguta koolile valmib samas köögis ka lasteaia toit.

Puhja kool

Puhja koolis valmistatavad toidu kohapeal Elva Teenused kokad. Õpilastele pakutakse hommiku- ja lõunasööki. Menüüd koostatakse ANC Konsult programmi alusel ning neid analüüsivad Elva Teenused toitlustusspetsialistid. Kool on liitunud Taimse Teisipäeva programmiga, igal nädalal on vähemalt üks taimetoidupäev. Menüüd kavandatakse 4–5

nädalaks korraga, püüdes vältida toitumise kordumist. Menüü mitmekesisust ja tasakaalustatust hinnatakse koolis heaks. Vajadusel tehakse menüüs vastavalt tagasisidele jooksvalt muudatusi.

Kool kasutab ligikaudu 20% ulatuses mahetoorainet ning võimalikult palju kohalikku ja hooajalist toorainet, näiteks sibulat, peeti, porgandit, kurki, marju ja tomateid. Veendumustest tulenevaid erimenüüsid ei pakuta, kuid tervislikel põhjustel arstitõendi alusel saavad lapsed eritoitu.

Õpilastel on võimalik valida salatite ja köögiviljade vahel – tavaliselt on saadaval üks segasalat ning 3–4 erinevat komponenti (nt riivitud köögivilja), mida saab ise taldrikule tõsta. Kool hindab laste valikuvõimalusi positiivselt ja peab oluliseks, et lapsed tunneksid huvi salatite vastu.

Köök ja söögisaal on funktsionaalsed ning söögisaal hubane. Söömise korraldus on hästi läbimõeldud – kogu kool sööb 60-minutilise heaolu tunni jooksul. Kokku käib tunni jooksul söögisaalis söömas 237 last. Igapäevaselt viibib söögisaalis üks õpetaja või juhtkonna liige, kes juhendab ja jälgib korda. Koolitöötajad söövad koolilõunat kas koos lastega või eraldi lauas.

Puhja kooli köök valmistab toitu ka Puhja lasteaiale, mis võib mõnel nädalal mõjutada menüüs pakutava supi ja prae osakaalusid. Sellistel puhkudel püütakse leida lahendusi, mis arvestaksid kooli erisustega. Koolis ei ole puhvetit ega toiduautomaati.

Võnnu keskkool

Võnnu keskkoolis valmib koolitoit kohapeal kooli köögis. Lisaks koolile valmistatakse toitu ka lasteaiale. Õpilastele pakutakse hommikusööki, lõunat ja oodet.

Köök on väike ning puudub küpsetusahi ja GN-nõud, mistõttu tuleb toiduvalikul arvestada piiratud tehniliste võimalustega – enamasti valmistatakse toidud kastrulites või ahjus. Menüü koostatakse koolis kohapeal ANC-programmi abil, kuid selle sisestamine võtab palju aega ning ressursse napib. Tavapäraselt koostab kool menüüd ühe-kahe nädala kaupa. Taimetoidupäevadega alustati õppeaasta alguses. Liha- või kalapäevi ei ole igapäevaselt, kuid katsetatud on nädalasisese korduvusega (nt üle nädala). Menüüde analüüsimisel ei ole seni kasutatud toitumisspetsialisti abi.

Menüü koostamisse ei ole kaasatud ei lapsevanemaid ega õpilasi, kuid arvestatud on nende tagasisidet ja ettepanekuid, näiteks soovitati menüüsse lisada erinevate rahvuste toite. Koolil on soov on pakkuda mitmekesist ja tervislikku toitu, kuid seda piiravad nii tööjõu- kui ka ruumivõimalused.

Tervislikel põhjustel on võimalik Võnnu keskkoolis tellida eritoitu, näiteks laktoosi-, gluteeni-, kala-, piima- või munavalgu talumatuse korral. Sellised toidud valmistatakse ja serveeritakse eraldi. Täistaimetoitlastele kool erimenüüd ei paku.

Salativalik on piiratud, igapäevaselt pakutakse ühte salatit. Ruumi ja jahekappide puudumise tõttu ei ole võimalik pakkuda eraldi toorsalateid või kombineeritavat salativalikut.

Söömine toimub kahes vahetuses: esimeses söövad 1.–6. klasside ning teises 7.–12. klasside õpilased. Ühes vahetuses sööb umbes 80 last. Söögivahetund kestab üks tund. Toit

serveeritakse iseteenindusleti kaudu või vajadusel ka laudades. Söögisaaits viibivad klassijuhatajad ja teised õpetajad, kes aitavad korda tagada. Õpetajate osalemine on igapäevane ja seotud päevaplaaniga.

Enamik töötajatest sööb koolilõunat, kuid sageli istutakse eraldi laudades või tuuakse toit kodust kaasa. Köögi funktsionaalsus on üldiselt hea, kuigi töökoormus on suur ja võimalusi napib. Söögisaaits funktsionaalsus ja hubasus vajavad arendamist, kool on selles osas alles muutuste protsessis ja uus töökorraldus on veel kujunemas.

Koolis puudub puhvet ja toiduautomaat, kuid mõned õpilased lähevad lõunasöögi asemel poodi, kus ei tehta enamasti tervislikke valikuid.

Melliste kool

Melliste koolis valmistatakse toit kohapeal kooli oma köögis ning toitlustust pakutakse ka lasteaiale ja valla teeninduskeskusele. Õpilastele pakutakse hommiku- ja lõunasööki ning õhtuoodet. Menüüd koostatakse ANC-programmi abil ja neid on varasematel aastatel hinnanud ka toitumisinõustaja. Menüüd avalikustatakse kahenädalaste plokkidena, kuid kool püüab menüüsid planeerida 5–7 nädalat ette. Menüüs on taimetoidupäevad, kuid igapäevane lihavalik puudub. Koostööd tehakse kohalike tootjatega ning kasutatakse hooajalist toorainet (nt kartul, juur- ja köögiviljad). Kool peab oluliseks õpilaste tagasisidet, mida kogutakse rahuloluküsitluste ja arenguveetluste kaudu.

Erimenüüd on kasutusel terviselikel põhjustel – näiteks allergiate või toidutalumatuse korral. Toidud serveeritakse individuaalselt, eraldi taldrikul või eraldi laual, olenevalt õpilase vajadusest.

Köögiviljade ja salatite söömine on laste seas pigem tagasihoidlik. Salati serveerimine on kohandatud kooli tingimustele – enamasti üks salat, kuna ruumipuudus ei võimalda mitmekesisemat jaotust. Söögisaaits funktsionaalsust on hinnatud keskmiseks, kuid rõhutatakse, et kõik vajalik on olemas ja töö toimub sujuvalt. Samas söögisaaits hubasus võiks olla parem.

Õpilased söövad kahes vahetuses: esimeses 69 last, teises 64. Söögivahetunnid kestavad 20 minutit ja algavad 11.20. Söögisaaits juhendavad vajadusel lapsi õpetajad ja klassijuhatajad. Enamik töötajatest sööb koolilõunat ning istub eraldi laudades, mitte koos lastega. Koolis ei ole puhvetit ega toiduautomaati.

Nõo põhikool

Nõo põhikoolis valmistavad toidu kooli köögis Elva Teenuste kokkad. Õpilastele pakutakse lõunasööki ja õhtuoodet, hommikusööki ei pakuta. Köök on vana ja vajab kapitaalremonti – tööruumid on kitsad ja jahedad, osa seadmeid puudub.

Menüü koostatakse Nutridata programmis. Menüüde analüüsimisel ei ole kasutatud toitumisspetsialisti abi, kuid arvestatakse tagasisidega. Eraldi taimetoidupäevi koolis ei toimu. Menüüde mitmekesisust peetakse heaks, toidud on vahelduvad ning nädalamenüüd kavandatakse terveks kuuks. Supp ja praad vahelduvad igapäevaselt, kasutusel on erinevad põhitoiduained, nagu kartul, riis ja tatar. Mahetooraine osakaal jääb 20%–50% vahele ning kasutatakse mitmeid erinevaid tooraineid. Samuti tehakse koostööd kohalike tootjatega.

Erimenüüsid valmistatakse tervislikel põhjustel, näiteks laktoosi-, gluteeni-, kala- või munatalumatuse puhul. Õpilastele serveeritakse individuaalselt valmistatud toitu. Veendumustest tulenevaid erimenüüsid ei ole seni küsitud.

Salatite ja köögiviljade puhul pakutakse 3–4 erinevat salatikomponenti. Söömine toimub kahes vahetuses - esimeses söövad 1. klassi lapsed alates 10.35 ning teises suuremad. Vahetus kestab 25 minutit ja söögisaalis käib korraga ligi 270 õpilast. Õpetajad osalevad õpilaste juhendamisel ning väiksemad söövad koos klassijuhatajaga. Enamik koolitöötajatest sööb koos lastega, osa eelistab toidu kodust kaasa võtta.

Söögisaali funktsionaalsus on rahuldav, kuigi kitsaskohtadeks peetakse vähest loomulikku valgust ja ruumikitsikust. Söögisaali hubasuse osas on soov mõningate muudatuste järele (nt rohkem istumiskohti, aknavalgust).

Koolis on puhvet, kuid see ei asu kooli ruumides, tegemist on kõrvalmajas paikneva eraettevõttega. Müügil ei ole krõpse ega magusaid karastusjooke, kuid pakutava valiku osas koolil sisulist kontrolli ei ole.

Toitlustuse kvaliteet ja rahulolu

Konguta kool

Konguta koolis analüüsitakse iga-aastaselt Harno koolitoidu rahuloluküsitluse tulemusi. Üldine rahulolu on olnud kõrge – mitmel aastal on kooli keskmine hinne ületanud Eesti keskmist. Samas mõistetakse koolis, et kõrge üldtulemus ei tähenda automaatselt, et kõik oleksid toiduga täielikult rahul. Aruteludes on korduvalt tõstatunud teemad, mis puudutavad individuaalseid toidueelistusi ning lapse isiklikku kogemust. Seetõttu soovib kool tulevikus käivitada eraldi tagasisidevormi, mis ei piirduks vaid valitud klassidega, vaid hõlmaks kogu kooliperet.

Toitlustuskorraldus ja kvaliteet on olnud korduv aruteluteema hariduslike erivajadustega õpilastega seotud koosolekutel ning kooli ja lasteaia ühistel kokkusaamistel. Rahuloluküsitluste tulemusi esitletakse regulaarselt ka koolipidajale, näiteks aastaaruande koosolekutel, ning nende põhjal kavandatakse vajadusel arendustegevusi.

Vanematel on olnud võimalus koolitoitu maitsta avatud söögisaali nädalal, mida on korraldatud koostöös Elva Teenustega juba mitmel aastal. Kool leiab, et lapsevanemal võiks olla võimalus koolilõunat maitsta ka väljaspool kindlaid sündmusi, näiteks siis, kui laps väljendab rahulolematust või tekib küsimusi toidu osas.

Köögipersonali hinnangul on töötingimused üldjoontes rahuldavad, kuid töökoormus on suur. Kool toetab meeskonda võimaluste piires ning väärtustab köögipersonali panust koolipere heaolusse.

Puhja kool

Puhja koolis analüüsitakse Harno rahuloluküsitluste tulemusi regulaarselt ning üldine rahulolu koolitoiduga on olnud kõrge. Kool on saanud mitmel aastal tulemuse, mis ületab Eesti keskmist, viidates stabiilselt rahuldavale tasemele. Õpetajad tutvustavad küsitluste tulemusi klassijuhatajatundides, arutelud toimuvad ka õpetajate töökoosolekutel, hoolekogu ja üldkoosolekutel.

Täiendavat koolipoolset tagasisidet õpilastelt, lapsevanematelt või personalilt väljaspool Harno küsitlust hetkel ei koguta. Rahuloluküsitluse tulemuste põhjal ei ole seni ka konkreetseid parendustegevusi ellu viidud, kuid üldine arusaam on, et toiduga ollakse rahul ning suuremad probleemid ei ole esile kerkinud.

Vanematele on loodud võimalus koolitoitu maitsta Elva valla korraldataval avatud söögisaalide nädalal. Siis saavad lapsevanemad osaleda ükskõik millise kooli lõunasöögil, eeldusel, et nad on eelnevalt registreerinud.

Õpilaste rahulolu koolitoiduga on samuti kõrge. Samas märgitakse, et rahulolematust on seotud pigem maitse-eelistuste, mitte toidu kvaliteediga tervikuna. Personalile on tagatud võimalus toidust loobumiseks, kui toit ei sobi – selliseid juhtumeid käsitletakse individuaalselt.

Köögipersonal hindab oma töötingimusi rahuldavaks.

Võnnu keskkool

Võnnu koolis viidi koolitoidu rahuloluküsitlus läbi 2024. aasta juunis. Lisaks kogutakse koolitoidu kohta jooksvat tagasisidet. Tagasiside tulemusi arutatakse regulaarselt köögimeeskonnas ning igapäevase töö käigus otsitakse võimalusi, kuidas toidu kvaliteeti ja mitmekesisust parandada. Koolipoolne hoiak on avatud: ollakse valmis uusi lahendusi katsetama ning tagasisidet arvesse võtma, kui see aitab paremini vastata õpilaste ja õpetajate ootustele.

Õpilaste tagasisides jäi kõlama soov suurema mitmekesisuse järele just magustoitude puhul. Lapsevanematele ei ole hetkel koolitoidu maitsemiseks süsteemset võimalust loodud, kuid kool on valmis seda tulevikus katsetama. Personal peab tagasiside põhjal koolitoitu maitsvaks ning tõi välja, et viimastel aastatel on toidu mitmekesisus paranenud. Ka köögipersonali hinnang töökeskkonnale on positiivne ja stabiilne.

Melliste kool

Melliste Koolis pööratakse tähelepanu koolitoiduga seotud rahulolule ning seda jälgitakse regulaarselt Harno rahuloluküsitluste kaudu. Saadud tagasisidet analüüsitakse eesmärgiga mõista õpilaste hinnanguid koolitoidule ja teha vajadusel parendusi. Viimaste küsitluste tulemused viitavad sellele, et õpilaste rahulolu koolitoiduga on hea. Rahuloluküsitluse tulemused arutatakse alati läbi terviseedenduse meeskonnas, kooli koosolekutel ja ühiskoosolekutel lasteaiaga. Samuti on õpilastel, õpetajatel ja töötajatel võimalus köögimeeskonnale igapäevaselt koolitoidu kohta tagasisidet anda. Tagasisidet arvestatakse ning selle põhjal tehakse jooksvaid täiendusi ja vajadusel algatatakse arutelusid.

Õpilaste arvamust küsitakse lisaks ka näiteks klassijuhatajatundides ja arenguveestlustel. Töötajatelt kogutakse tagasisidet näiteks menüü mitmekesisuse, portsjonite suuruse ja köögi töökorralduse kohta. Rahuloluküsitlustest on esile kerkinud soov mitmekesistada magustoite ja salativalikut. Köögimeeskond on nende soovitustega arvestanud ning katsetab retsepte.

Ka lapsevanematel on võimalik soovi korral koolitoitu maitsta, kuid viimastel aastatel pole selle vastu huvi tuntud.

Köögipersonali rahulolu töökeskkonnaga on hea.

Nõo põhikool

Nõo põhikool ei ole viimastel aastatel osalenud Harno rahuloluküsitluses, kuid koolis kogutakse jooksvat tagasisidet söögisaalis kohapeal, näiteks on selleks loodud võimalus jagada oma tagasisidet kööki paigutatud vihikusse. Tagasisidega püütakse võimalusel arvestada, kuid süsteemset ja eri sihtrühmi kaasavat tagasiside kogumist ei ole.

Õpilaste rahulolu koolitoiduga jääb kooli hinnangul mõõdukaks – on neid, kes on väga rahul, ning ka neid, kes oma rahulolematust välja näitavad. Personal hindab toitu pigem positiivselt ja sööb koolitoitu meelsasti.

Toitlustusteenust pakub eraettevõtte ning teenuse tellija on kohalik omavalitsus, mitte kool ise. Seetõttu ei kujune kooli ja köögipersonali vahel sellist igapäevast ja sisulist koostööd, nagu koolides, kus köögimeeskond on osa kooliperest. See piirab ka kooli võimalusi näiteks tagasiside põhjal kiiremini muudatusi ellu viia või arendustegevusi suunata.

Lapsevanematel on võimalik koolitoitu maitsta, kui sellest eelnevalt teada anda. Köögipersonali enda hinnang töötingimustele jääb tagasihoidlikuks.

Toiduraiskamine ja keskkonnahoid

Konguta kool

Toidujäätmete vähendamisele ja keskkonnahoiule lähenetud praktiliste lahendustega, keskendudes peamiselt äravisatava toidu koguse vähendamisele ning õpilaste teadlikkuse tõstmisele. Kuigi andmeid toidukadude kohta ei koguta, on koolis kasutusel mitmeid kasulikke võtteid, mis aitavad toitujääke paremini ära kasutada.

Üle jäänud toitu saavad töötajad või õpilased koolipäeva lõpus kaasa võtta ning söögikõlbmatud toidujäätmed lähevad kohalikule talunikule. Koolis on olemas külmikud toidu hoiustamiseks ning kaalutakse võimalust luua söögisaali nähtav koht, kust saaks portsjonite kaupa pakitud järelejäanud söödavat toitu hõlpsalt kaasa võtta.

Erilist tähelepanu on pööratud hommikupudru söömisele – paljud lapsed, kes olid hommikusöögi nimekirjas, jätsid selle toidukorra vahele. Sellele reageeriti kiiresti, suunates lapsed teadlikult sööma. Õpilasi on aktiivselt kaasatud ka „kapitühjendamise“ kampaaniasse, mille käigus nad saavad enne nädalavahetust või koolivaheaega maitsta erinevaid tooraineid.

Puhja kool

Puhja koolis on toidujäätmete vähendamisele lähenetud praktiliselt ja läbimõeldult, keskendudes eelkõige sellele, et söömata toit leiaks kasutust. Kuigi andmeid toidukadude kohta ei koguta – ei taldrikule jääva ega köögis tekkiva ülejäägi osas – on loodud võimalus, et toit oleks kättesaadav ka pärast söögivahetundi. See annab õpilastele ja kooliperele võimaluse ka hiljem süüa ning aitab vähendada toiduraiskamist.

Toidujäätmed kogutakse biojäätmete konteinerisse, kuna koolis kompostimisvõimalus puudub. Kokkuvõttes näitab Puhja kool tegutsemistahet toiduraiskamise ennetamisel, kasutades lihtsaid, kuid toimivaid võtteid.

Võnnu keskkool

Võnnu keskkoolis on toidujäätmete vähendamiseks kasutusel mitmed praktilised lahendused, mis toetuvad igapäevastele harjumustele ja koostööle kogukonnaga. Kuigi andmeid toidukadude kohta ei koguta, kasutatakse koolitoidu jääke teadlikult ära. Toidujäätmed lähevad kohalikule talunikule. Allesjäänud söödavat toitu saavad õpilased ja töötajad kaasa võtta. Õpilasi julgustatakse erinevaid toite maitsma ning tõstma nii palju toitu, kui nad tegelikult süüa jaksavad.

Viimasel ajal on hakatud mõnel juhul järgmisel päeval pakkuma toitu, mis on eelmisel päeval järele jäänud – näiteks suppi. Nii saab vähendada toiduraskamist ja pakkuda järgmisel päeval mitmekesisemat valikut.

Melliste kool

Koolis kogutakse üldiseid koondandmeid toidujääkide kohta, kuid köögis ja söögisaalis tekkivaid jääke eraldi ei arvestata. Allesjäänud puhast toitu on võimalik koolitöötajatel kaasa osta, mis aitab vähendada toiduraskamist. Allesjäänud puuvilju kasutatakse smuutide valmistamiseks. Toidujäätmed viib ära jäätmepartner, kompostimise võimalust kohapeal ei ole.

Kui mõne toiduaine puhul (näiteks riis või salatid) on märgata ülejääke, siis järgmisteks toidukordadeks valmistatakse neid väiksemas koguses ning vajadusel tehakse jooksvalt juurde.

Nõo põhikool

Nõo Põhikoolis kogutakse igapäevaselt andmeid toidujääkide kohta. Andmed koondatakse tekkivate jääkide kohta tervikuna, kuid eraldi ei vaadelda, kui palju toitu jääb üle köögis ja kui palju söögisaalis. Keskmiselt jääb koolis päevas üle 10–15 kilogrammi toitu. Selle hulka kuuluvad ka terved puuviljad, leivad ja piimapakid, mis küll ei pruugi olla rikunud, aga jäävad siiski kasutamata.

Ülejäänud toitu ei säilitata ega anta hilisemaks kasutuseks edasi, sest kehtivate reeglite järgi ei ole see lubatud. Samuti puudub koolil kompostimise võimalus. Toidujäätmed viib ära kohalik talunik.

Toiduraskamise vähendamisel peab kool oluliseks õpilaste teadlikku suunamist. Tähtsal kohal on oskus tõsta paras portsjon ja teha teadlikke valikuid. Seepärast rõhutab kool individuaalse lähenemise vajadust. Õpilasi toetavad ka visuaalsed meeldetuletused, näiteks plakatid söögisaalis, mille sõnum on "Tarbi targalt" ja mis aitavad luua arusaama mõistlikust toidukäitumisest.

Hanked

Arenguprogrammis osalenud koolid ei korralda ise toitlustushankeid. Elva vallas tegeleb toitlustuse ja hangetega kohaliku omavalitsuse hallatav asutus Elva Teenused. Melliste ja Puhja koolil on vajadusel võimalus osaleda hangete sisendi koostamisel, kuid otsene hankekorraldus ei ole koolide ülesanne.

Elva valla koolides kasutatakse toitlustamisel ka mahetoorainet, mille osakaal on veidi üle 20%. Mahetoorainena kasutatakse näiteks erinevaid helbeid, veiseliha, piima, keefiri, mangopüreed, idusid ja mune. Lisaks on menüüs kohalik tooraine, sh sibul, peet, kartul, porgand, kikerhernes, hooajalised marjad, kõrvits ning hooajaline kurk ja tomat.

Nõo põhikoolis osutab tootlustusteenust eraettevõtte. Seal on tooraine hankimisel peamiseks kriteeriumiks hind, mistõttu on mahetoidu osakaal piiratud.

Melliste koolis ja Võnnu keskkoolis hangitakse tooraine parima hinna ja kvaliteedi suhte alusel. Tehakse koostööd ka kohalike talunikega, kuid see on valdavalt hooajaline. Põhjuseks on koolide piiratud võimalused suurema koguse köögiviljade säilitamiseks ning talunike vähenenud huvi väikeste koguste tarnimise vastu.

Koolipidaja

Arenguprogrammis osalenud koolide ja kohalike omavalitsuste vahel ei ole koolitoidu, toiduteadlikkuse ega toiduhariduse teemadel regulaarset koostööd. Samas töid koolid välja, et omavalitsus on vajadusel valmis toetama ja aruteludes osalema.

Puhja ja Konguta kooli puhul on otsene suhtlus koolipidajaga vähesem, kuna Elva vallas tegeleb tootlustuse korraldamisega vallale kuuluv asutus Elva Teenused, kes on tootlustusküsimustes koolide jaoks esmane kontakt.

Toiduhariduse ja -teadlikkuse edendamine ei ole enamasti kajastatud kohalike omavalitsuste arengukavades. Samuti ei ole valdavalt toimunud teadlikke tegevusi omavalitsuste poolt selle valdkonna arendamiseks.