



Tartumaa  
Omavalitsuste Liit



Eesti Maaülikool  
mahekeskus



Kaasrahanud  
Euroopa Liit



Eesti  
tuleviku heaks



**Tartumaa koolides ja lasteaedades  
toiduhariduse, toitlustuskorralduse  
ja kohaliku, sh maheda toidu  
pakkumise edendamise**

# **TEGEVUSKAVA**

Interreg  
Baltic Sea Region



Co-funded by  
the European Union



RESILIENT ECONOMIES AND COMMUNITIES  
BSR Food Coalition

Interreg  
Baltic Sea Region



Co-funded by  
the European Union



CIRCULAR ECONOMY  
Circular FoodShift

Interreg  
Baltic Sea Region



Co-funded by  
the European Union



CIRCULAR ECONOMY  
KISMET

## Sissejuhatus

Tartumaa koolides ja lasteaedades toiduhariduse, toitlustuskorralduse ja kohaliku, sh maheda toidu pakkumise edendamise tegevuskava lähtub Tartumaa arengustrateegiast 2040, uuringust „Tartu maakonna haridusasutuste toitlustuse korralduse ja tooraine mahtude kaardistamine ning kohaliku tooraine kättesaadavus“<sup>1</sup> ning sihtgruppidele korraldatud temaatilistelt seminaridelt (2023–2024) saadud sisendist.

**Aastateks 2025–2028 koostatud tegevuskavas käsitletakse järgmisi haridusasutuste toitlustusega seotud valdkondi:**

- 1) toiduhariduse edendamine koolides ja lasteaedades;
- 2) lapse- ja õpilasekeskse toitlustuskorralduse edendamine koolides ja lasteaedades;
- 3) kohaliku, sh mahetooraine kättesaadavuse parandamine ja laialdasem kasutuselevõtt koolides ja lasteaedades.

Tegevuskava elluviijad on Tartu maakonna kaheksa omavalitsust koostöös Tartumaa Omavalitsuste Liiduga, kaasates kõik seotud osapooled: haridusasutuste juhtkonnad, õpetajad jt töötajad, toitlustusteenistuste juhtkonnad, kokad ja köökipersonal, õpilased ja lapsevanemad.

Tegevuskava hõlmab omavalitsuste hallatavate haridusasutuste alushariduse ja üldhariduse astmeid.

## Tartumaa laste ja noorte tervise- ja toitumisharjumuste näitajad

Tartu maakonna 2021. aasta tervise ja heaolu profili<sup>2</sup> põhjal hindab 87,9% kooliõpilastest oma tervist heaks või väga heaks, millest saab järeldada, et ligi 12% nendest leiab, et tervis on rahuldav või halb.

2018/2019. õppeaastal oli Tartu maakonnas esimese klassi poistest 30% (Tartu linnas 25,8%; Eestis keskmiselt 27,9%) ja tüdrukutest 23,4% (Tartu linnas 18,6%; Eestis keskmiselt 25%) ülekaalulised või rasvunud.

12%  
õpilastest  
leiab, et tervis  
on rahuldav  
või halb.

<sup>1</sup>17.05.2023–21.02.2025, läbiviija Eesti Maaülikooli Mahekeskus.

<sup>2</sup><https://www.tartumaa.ee/heaolu/tartumaa-heaolu-ja-terviseprofil-2021>

Neljanda klassi õpilaste seas oli 2018/2019. õppeaastal Tartu maakonna poistest ülekaalulised või rasvunud 43% (Tartu linnas 31,1%; Eestis keskmiselt 37,8%), tüdrukutest aga 28,8% (Tartu linnas 25%; Eestis keskmiselt 27,6%). Seega on Tartu maakonnas ülekaalulisi lapsi veidi rohkem kui Eestis keskmiselt.

Ülekaalulisus on tihedalt seotud liikumise ja toitumisharjumustega. Kooliõpilaste tervisekäitumise uuring (HBSC) näitas, et 2017/2018. õppeaastal ei söönud 11–15-aastastest õpilastest 3,3% hommikusööki üldse, ning 43,4% ei söönud seda igapäevaselt. Pere halvem majanduslik olukord suurendas lastel hommikusöögi vahele jätmise tõenäosust. Samuti näitas uuring, et 59% Eesti lastest ei söö iga päev köögivilju, Lõuna-Eestis on see näitaja 62,9%.

## Haridusasutused laste ja noorte toitumisharjumuste kujundajana

Kvaliteetne haridusteenus sisaldab ka lapsekeskset läbimõeldud toitlustuskorraldust ja toiduhariduse loomimist ainetundidesse, toitlustuspersonali suuremat kaasatust haridusasutuse terviseedendusse, õppe- ja huvitegevustesse või nende planeerimisse. Kelle mure on see, kui lapsele toit ei maitse või jääb lõuna söömata? Vastutus lapse vaimse ja füüsilise tervise eest on nii koolipidajal kui ka haridusasutusel, samuti ei saa kõrvale jätta toitlustuspersonali ja lapsevanemaid. Kõigi nende osapoolte kokku toomisel lahenduse leidmiseks on suur roll kohalikul omavalitsusel.

Kelle mure on see, kui  
lapsele toit ei maitse või jääb  
lõuna söömata?

Avaliku sektori hallatavates haridusasutustes saab läbi eri osapoolte koostöö kujundada laste ja noorte toitumisharjumusi. Tartumaa omavalitsustes on 2024. aasta septembri seisuga 9578 lasteaialast, kes söövad igapäevaselt kolm toidukorda ning üldhariduskoolides õpib 22 458 õpilast, kes samuti vajavad igal koolipäeval toitlustust. Õppetöö kestus ühes õppeaastas on üldharidusasutustes 175 päeva, mis teeb koolides kokku 3 930 150 lõunasöögi portsjoni, millele lisanduvad hommikusöögi ja pikapäeva söögikorrad. Lasteaedades on samal ajaperioodil vaja valmis teha üle 5 028 450 toiduportsjoni.

Tervise Arengu Instituut peab oluliseks, et haridusasutustes pakutav toit oleks mitmekesine ja tasakaalustatud, toetamaks laste ja noorte tervist ning arengut. Tähtis on, et toit sisaldaks piisavalt täisteratooteid, puu- ja köögivilju ning võimalikult vähe

lisatud suhkruid ja soola. Samuti rõhutatakse, et menüüs oleksid esindatud kõik vajalikud toidugrupid: nii valgud, rasvad kui ka süsivesikud tasakaalustatud kogustes.

## Miks eelistada mahetoitu?

Mahukad teadusuuringute ülevaated näitavad, et mahetoidul on parem toiteväärtus. Mahetoit ei sisalda pestitsiidide jääke ja raskmetallide sisaldus on oluliselt madalam. Mahetootmine ja mahetoidu tarbimine toetavad inimese tervist, kuid aitavad hoida ka meie elukeskkonda.

**Mahetoidul on parem toiteväärtus. Mahetoit ei sisalda pestitsiidide jääke ja raskmetallide sisaldus on oluliselt madalam.**

Uuringud on näidanud, et mahetoidu tarbimine on täiskasvanutel tunduvalt kahandanud vähki haigestumist. Kuues Euroopa riigis läbi viidud uuringu tulemused näitasid, et mahetoitu söövad lapsed said paremaid tulemusi probleemilahendamise ja lühiajalise mälu testides – üks olulisemaid positiivseid mõjutajaid oli mahetoidu suurem ja kiirtoidu vähesem tarbimine.

Mahepõllumajandus hoiab meie elukeskkonda, soodustades põllumajandusmaastike elurikkust ja hoides ning kaitstes mulla ja vee kvaliteeti, sest sünteetilisi väetisi ja pestitsiide ei kasutata. Samuti tarbib mahetootmine vähem energiat ja vähendab kasvuhoonegaaside heitkoguseid.<sup>3</sup>

## Kohaliku ja mahetoidu osakaalu suurendamine haridusasutuste menüüdes

Kohaliku tooraine ja toodete kättesaadavus on Eestis tootegruppides erinev. Isevarustatuse tase on piisav teravilja, rapsi ja piimatoodete puhul. Mitmetes tootegruppides on isevarustatuse tase väga väike: kartul 61%, köögiviljad 38%, marjad ja puuviljad 12%, liha 78% ning muna 51%<sup>4</sup>. Kohalik tooraine on ka kallim võrreldes piiri tagant sissetoodava toorainega, põhjuseks

<sup>3</sup>Peetsmann et al 2023. Mahetoit: loomulik, kasulik ja keskkonnasõbralik.

[https://www.mheklubi.ee/upload/Editor/Mahetoit\\_loomulik\\_kasulik\\_keskkonnasobralik%202023.pdf](https://www.mheklubi.ee/upload/Editor/Mahetoit_loomulik_kasulik_keskkonnasobralik%202023.pdf)

<sup>4</sup>Eesti Statistika. Teravilja ja piima jätkub, muu toidu osas sõltume impordist.

<https://stat.ee/et/uudised/teravilja-ja-piima-jatkub-muu-toidu-osas-soltume-impordist>

on väikesed tootmismahud, tootmise kõrge omahind, majanduspoliitiline olukord (rendimaa hind, maksupoliitika, sh toiduainete kõrge käibemaksu määr jm) ja ka madalamad põllumajandustoetused võrreldes teiste ELi riikidega.

Tooraine vähest kasutamist haridusasutustes mõjutab ka see, et kogu tarneahela (tootjad, töötlejad, hulgilaod, kohalikud omavalitused) ulatuses ei tee eri osapooled omavahel piisavalt koostööd. Suureks mõjutajaks on ka toodangu eest makstav hind. Õiglasemat hinda saab kohalik (väike)tootja küsida eratarbijalt, haridusasutuste eelarved on kohaliku tooraine ostmiseks piiratud.

Kohalike toidutootjatele ja -kasvatajatele aitab koostöö haridusasutustega luua täiendava müügikanali, mis omakorda võimaldab säilitada või ka juurde luua töökohti. Nii on võimalik toetada kohalikku maamajandust ja tagada piirkonna toidujulgeolek.

**Tartumaa arengustrateegia 2040 üks prioriteetne tegevussuund on kohaliku toidu arendamine ja projekti „Talust kooli“ käivitamine<sup>5</sup>, mille eesmärgid on:**

- 1) suurendada haridusasutuste menüüdes kohalike toidutootjate ja talunike toodangu, sh mahetoodete osakaalu;
- 2) suunata haridusasutusi ja kohalikke toidutootjaid enam koostööle;
- 3) võimestada väiketootjaid, et hoogustada maapiirkondades ettevõtlust, edendada maaelu ja tagada ka maakonna toidujulgeolek.

Maakonna arengustrateegia lähtub Tartu maakonna toidustrateegiast 2022–2030<sup>6</sup>, kus on seatud strateegilisteks eesmärkideks tootjate, toitlustajate ja tarbijate vahelise info- ja kogemuste vahetuse arendamine ja kohaliku toidu tarbimise suurendamine, samuti kohaliku toidu väärtustamine ja toitumisharjumuste süsteemne kujundamine alusharidusest alates.

Mitmetes tootegruppides on isevarustatuse tase väga väike: kartul 61%, köögiviljad 38%, marjad ja puuviljad 12%, liha 78% ning muna 51%.

Kohalike toidutootjatele ja -kasvatajatele aitab koostöö haridusasutustega luua täiendava müügikanali.

<sup>5</sup>Tartu maakonna arengustrateegia 2024, lk 11, <https://www.tartumaa.ee/arendus/maakonna-arengustrateegia-2040>

<sup>6</sup>Tartu maakonna toidustrateegia 2022–2030, lk 24, lk 26, <https://www.tartumaa.ee/arendus/toidustrateegia>



Kohalikku toorainet saab haridusasutuste toitlustuses vähe kasutada mitmetel põhjustel. Omavalitsused soovivad hankida kohalikku toodangut, kuid riigihangete nõuetest tulenevalt on nii kohalikel toidukasvatajatel ja -tootjatel kui ka hulgiladudel keeruline hangetes osaleda, sest tingimused on ranged ja see pole majanduslikult kasulik. Teisalt on avaliku sektori asutuste jaoks riigihangetes kohaliku tooraine eelistamine suur väljakutse, kuna puuduvad vastavad riiklikud kriteeriumid, mida aluseks võtta. Maakonnas puudub ka kohalikke tootjaid ja tarbijaid ühendav andmebaas ja koostöövõrgustik.

Mahetoodete kasutamise puhul on riigihankes lihtsam, sest mahetootmine on omaette kvaliteedikriteerium. Põllumajandus- ja Toiduameti andmetel kasutavad kõik Tartu linna munitsipaalkoolid toitlustuse ökomärgist „50–80% toorainest on mahe“, 21 lasteaias on ökomärk „20–50% toorainest on mahe“ ja neljal lasteaial on ökomärk „50–80% toorainest on mahe“. Tartu maakonna avaliku sektori haridusasutustes kasutatakse mahetoorainet vähem: ökomärgis on kõikidel Elva valla hallatavatel koolidel ja lasteaedadel, Nõo vallas kolmel, Kambja vallas kahel ja Luunja vallas ühel haridusasutusel. Mahetooraine kasutamist koolides ja lasteaedades toetab alates 2022. aastast makstav riiklik toetus.

Eelistades haridusasutuse toitlustuses kohalikku ja mahetoorainet, saab toetada kohalikku majandust ja võimestada toidujulgeolekut. Selged sõnumid tooraine vajaduse kohta julgustavad tootjaid tootmist arendama. Siin on väga vajalik ka regionaalpoliitiline toetus (nt väiksem maamaks põllumajandusmaale) ja piirkondlike algatuste toetamine põllumajandussektoris, mis annab tootjatele kindluse ja võimaluse tootmise jätkamiseks ja ka mahtude suurendamiseks.

## Kaasamine

Tartumaa Omavalitsuste Liidu ning Tartumaa toiduhariduse ja toitlustuskorralduse juhtrühma eestvedamisel on korraldatud sihtgruppidele erinevas koostöövormis kohtumisi. Koostööpartnerid on Tartu BT Park OÜ, EMÜ Mahekeskus, Tartumaa Arendusselts, Tartu Ärinõuandla.

### Toimunud üritused:

- 20.09.2023 „Praktiline töötuba: toiduraiskamise vähendamine haridusasutustes“ (40 osalejat)
- 10.10.2023 „Lõuna-Eesti toidukonverents „Talust kooli“ (110 osalejat)

- 
- 16.10.2023 „Koostööpäev kokkadele“ (26 osalejat)
  - 23.11.2023 „Praktiline töötuba: toiduraiskamise vähendamine haridusasutustes“ (27 osalejat)
  - 22.01.2024 „Praktiline töötuba: kuidas vähendada toiduraiskamist haridusasutustes?“ (27 osalejat)
  - 22.04.–3.05.2024 fookusgrupiintervjuud omavalitsustes: Peipsiääre, Kambja, Luunja, Tartu, Nõo ja Elva valdades (73 osalejat)
  - 5.06.2024 seminar „Kohalikult kasvatatud tooraine hulgilaost kooli ja lasteaeda“ (10 osalejat)
  - 7.06.2024 seminar „Tartumaa haridusasutuste kohaliku ja mahetoidu hea tahte kokkuleppe koostamine“ (25 osalejat)
  - 28.08.2024 seminar „Tartumaa haridusasutuste kohaliku ja mahetoidu hea tahte kokkuleppe tegevuskava koostamine“ (25 osalejat)
  - 17.10.2024 haridusasutuste toitlustuskorralduse konverents „Toitumisteadlik kool“ (150 osalejat)

Erinevatel üritustel on osalenud kokku 513 inimest, kellelt saadud sisend on võetud aluseks tegevuskava koostamisel.

Väljastpoolt maakonda on head koostöösuhted Võrumaa Arenduskeskusega, samuti Lääne-Virumaa Omavalitsuste Liiduga, kellega vahetatakse kogemusi ja tehakse koostööd valdkonna laiapõhjaliseks arendamiseks.

## Mõisted

**Haridusasutus** – juhtkond, õpetajad jm personal

**Toitlustaja** – toitlustusteenuse pakkuja, kui ka omakööbiga teenuse pakkuja või valla allasutuse toitlustusteenuse pakkuja

**Toitlustuspersonal** – kokk, abikokk jm köögitööline

**Koolitused** – selles tegevuskavas on koolitused suunatud omavalitsuse haridusasutuse omaköögi ja valla allasutuse toitlustuspersonalile

**Tootja** – toidukasvataja (esmatootja), töötleja



# 1. Toiduhariduse edendamine koolides ja lasteaedades

## Kaasamisüritustel kogutud sisendi põhjal selgusid järgmised arenguvajadused:

- Laste ja õpilaste tervist toetavad toitumisharjumused ja -teadmised on kasinad, rohkem tuleb tähelepanu pöörata toiduteemadele nii õppe- kui ka huvitegevustes.
- Toiduraiskamist on vaja vähendada (sh selgitada toidutootmise keskkonnamõjusid, tutvustada ise toidu kasvatamise kasu).
- Toitlustuspersonali on vaja enam kaasata haridusasutuse tegevustesse seoses toitlustuse planeerimise ja toiduharidusega.
- Haridusasutuste arengukavades on vaja senisest enam tähelepanu pöörata toiduteemadele.
- Lapsevanemate teadlikkust on vaja tõsta lasteaia ja koolis pakutavast toidust ja toitlustuskorralduse põhimõtetest, neid on vaja kaasata toiduhariduse edendamisesse ja koolilõuna populariseerimisesse.
- Kohalike toidutootjatega on vaja toiduhariduse edendamisel teha rohkem koostööd.
- Koolijuhtkonna ja toitlustaja koostöö on vähene ja ei ole süsteemne, puuduvad selged koostöökokkulepped. Vaja on kokku leppida infovahetuse aeg ja kanalid, koostöötegevused ning toitlustuskorralduse ja toiduhariduse valdkonna vastutused haridusasutuses.
- Õpetaja, kokk ja õpilased teevad vähe koostööd ja ühistegevusi. Vaja on leida võimalused toiduteemade käsitlemiseks õppeainetes, kaasata õpetajaid koolitoidu populariseerimisesse, kodundustundides kaasata toiduvalmistamisse või tundide ettevalmistustesse ka koolikokk.
- Toiduhariduse alaseid tegevusi õpilastelt õpilastele on vähe. Vaja on leida võimalused, kuidas õpilasi rohkem kaasata ja õpilastelt õpilasele tegevusi korraldada.
- Õpetajate ja juhtkonna teadmised toiduharidusest vajavad täiendamist. Enesetäiendamiseks leida võimalus osaleda õppekäikudel ja praktilistel koolitustel.
- Toiduhariduse teemal on vähe ühiseid tegevusi, näiteks kokandusringe nii õpilastele kui ka õpetajatele, toiduteemade käsitlemist terviseõpetuses, tegevusi toitude ja toorainete tutvustamiseks.



## Toiduharidus

**Eesmärk:** toiduharidus on integreeritud õppetöösse ja huvitegevustesse. Lapsevanemad ja kogukond on kaasatud toiduhariduse edendamisesse. Toiduhariduse valdkonda juhitakse kaasavalt ja innovaatseliselt.

### Mõõdikud:

- **Toiduhariduse teemade käsitlemine haridusasutustes:** temaatiliste loovtööde arv; õppetegevuste arv.
- **Toiduharidust tutvustavate ja edendavate sündmuste korraldamine:** korraldavate haridusasutuste arv: osalejate arv.
- **Haridusasutuste arengu- ja tegevuskavades toiduvaldkonna käsitlemine:** täiendatud arengudokumentide arv.
- **Arendusprojektid maakonnas:** uurimis- ja koostööprojektide arv toiduhariduse valdkonnas, eesmärk on vähemalt 3 projekti aastaks 2028.



## Toiduhariduse süsteemne ja järjepidev arendamine

**Kasu:** toiduhariduse integreerimisel õppe- ja huvitegevustesse kujuneb tervislik toitumine lastel ja õpilastel igapäeva loomulikuks osaks. See aitab neil saada teadlikumaks tervist toetava toidu tarbijaks ning luua tugeva aluse tervislikuks elustiiliks ka täiskasvanueas.

| Tegevused                                                                                                                                                                                | Elluviijad                          | Sihtgrupp                                         | 2025 | 2026 | 2027 | 2028 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------|------|------|------|------|
| Tervist toetavate toitumisharjumuste ja teadmiste kujundamine lasteaialastel ja õpilastel läbi õppe- ja klassivälise tegevuse.<br><b>Vt soovituslike tegevuste nimekirja tabeli all.</b> | haridusasutus                       | õpilane<br>lasteaialaps                           | x    | x    | x    | x    |
| Lasteaia ja/või kooli avatud söögisaali nädala korraldamine vähemalt ühel korral õppeaasta jooksul.                                                                                      | KOV<br>haridusasutus<br>toitlustaja | lapsevanem                                        | x    | x    | x    | x    |
| Toiduhariduse teemaliste heade praktikate, õppematerjalide ja programmide ning koolituste info koondamine ja kättesaadavaks tegemine.                                                    | TOL                                 | haridusasutus                                     | x    | x    | x    | x    |
| Haridusasutuste toitlustuskorralduse arenguprogrammi „Koolipere toidutargaks“ piloteerimine.                                                                                             | TOL                                 | haridusasutus, õpilane, lapsevanem, KOV           | x    |      |      |      |
| Haridusasutuste toitlustuskorralduse arenguprogrammi „Koolipere toidutargaks“ läbiviimine maakonna haridusasutustes.                                                                     | TOL                                 | haridusasutus, õpilane, lapsevanem, KOV           | x    | x    | x    | x    |
| Haridusasutuste arengu- ja tegevuskavades toitlustuse korralduse ja toiduhariduse teemade käsitlemine.                                                                                   | KOV<br>haridusasutus                | haridusasutus                                     | x    | x    | x    | x    |
| Toiduhariduse teemalise konkursi korraldamine omavalitsuse/maakonna/haridusasutuse tasemel.                                                                                              | KOV<br>haridusasutus<br>TOL         | õpilane, lasteaialaps                             |      | x    | x    | x    |
| Toiduhariduse algatuste tunnustamine ja avalikustamine.                                                                                                                                  | TOL, KOV<br>haridusasutus           | haridusasutus                                     | x    | x    | x    | x    |
| Taldrikult järgi jäävate toidujäätmete tekke vähendamise võistluse korraldamine.                                                                                                         | KOV<br>TOL                          | haridusasutus, õpilane, lasteaialaps, omavalitsus |      | x    | x    | x    |

## Toiduhariduse valdkonna kaasav ja innovaatiline juhtimine

**Kasu:** toiduhariduse kaasav ja innovaatiline juhtimine tõstab sihtgrupi teadlikkust tervislikest toitumisharjumustest ja soodustab omavahelist koostööd.

| Tegevused                                                                                                                                                                               | Elluviijad                                   | Sihtgrupp                                                       | 2025 | 2026 | 2027 | 2028 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------|------|------|------|
| Arendustegevused koos teadus- ja arendusasutustega toiduhariduse edendamiseks (nt EMÜ Mahekeskus, Eesti Maaülikool, TAI, VOCO, TAS, Tartu BT Park OÜ, Tervishoiukõrgkool, Meelte Kool). | TOL, KOV haridusasutus                       | õpilane<br>lasteaialaps<br>lapsevanem<br>õpetaja<br>toitlustaja | x    | x    | x    | x    |
| Teadlikkuse tõstmine toitlustamise nõuetest, põhimõtetest, toidu mõjust tervisele, kohaliku, sh mahetooraine kasutamisest.                                                              | TOL, KOV haridusasutus                       | lapsevanem<br>koolipersonal<br>õpilane<br>lasteaialaps          | x    | x    | x    | x    |
| Koostöö arendamine toidutootjatega nende kaasamiseks toiduhariduse edendamisse koolis ja lasteaias.                                                                                     | TOL<br>KOV<br>haridusasutus<br>köögipersonal | õpilane<br>lasteaialaps                                         | x    | x    | x    | x    |
| Avalikkuse informeerimine toiduharidusega seotud teemadest ja algatustest.                                                                                                              | TOL<br>KOV                                   | avalikkus                                                       | x    | x    | x    | x    |
| Toiduhariduse ja toitlustuse korralduse teemaliste ürituste korraldamine.                                                                                                               | TOL, KOV                                     | haridusasutus<br>toitlustuspersonal<br>KOV                      | x    | x    | x    | x    |

## Soovituslikud tegevused haridusasutustele toiduhariduse edendamiseks

**Eesmärk:** lasteaialaste ja kooliõpilaste tervist toetavate toitumisharjumuste, hoiakute ja teadmiste kujundamine läbi õppe- ja klassiväliste tegevuste.

**Kasu:** tervislikud toitumisharjumused toetavad laste ja õpilaste füüsilist ja vaimset arengut, ennetavad terviseprobleeme, nagu ülekaalulisus ja toitumisvaegused, parandavad keskendumisvõimet ja kognitiivset arengut. Väljaspool klassiruumi toimuvates tegevustes, nagu kooliaias töötamine, kokandusring ja talude külastamine, õpivad lapsed ja õpilased hindama toidu päritolu ja toidutootmise keskkonnasõbralikke põhimõtteid, mis omakorda toetab jätkusuutlikke ja vastutustundlikke tarbimisviise. Toiduhariduse lõimimine erinevatesse tegevustesse aitab lastel ja õpilastel arendada praktilisi oskusi, nagu tervist toetavate toiduvalikute tegemine ja toiduvalmistamine, mis suurendab iseseisvust ja vastutustunnet oma toitumise suhtes. Koostöö kohalike tootjatega toetab kohalikku ettevõtlust tugevdab sidet haridusasutuste ja toidu- tootjate vahel.

| Tegevused                                                                                                                                   | Elluviijad                 | Sihtgrupp                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Lastele ja õpilastele pakutavate tervist toetavate toiduvalikute selgitamine. Söömisetiketi õpetus õpilastele ja lasteaialastele.           | haridusasutus, toitlustaja | õpilane, lasteaialaps                                                 |
| Toiduhariduse (sh toidujäätmed, toiduraiskamine) lõimimine õppeainetesse, loovtööde teemavalikusse jm. Heade näidete ja kogemuste jagamine. | haridusasutus              | õpilane, lasteaialaps                                                 |
| Noorte kaasamine toiduhariduse sisuloomesse: õpe noorelt õpilasele jmt.                                                                     | haridusasutus, KOV         | õpilane, lasteaialaps                                                 |
| Toiduteemaliste nädalate korraldamine haridusasutustes.                                                                                     | haridusasutus, toitlustaja | õpilane, lasteaialaps                                                 |
| Kokandusringide käivitamine lasteaias, koolis ja/või noortekeskustes.                                                                       | haridusasutus, KOV         | õpilane, lasteaialaps                                                 |
| Õppepeenarde rajamine toidu kasvatamise teadlikkuse tõstmiseks ja väärtustamiseks.                                                          | haridusasutus, KOV         | õpilane, lasteaialaps                                                 |
| Toitlustaja jt toitlustusekspertide kaasamine toiduteemalistesse õppetegevustesse, nt kodunduse tundidesse.                                 | haridusasutus, toitlustaja | õpilane, lasteaialaps                                                 |
| Kohalike (mahe)talude ja toidutootmise ettevõtete külastuste korraldamine.                                                                  | haridusasutus, KOV         | õpilane, lasteaialaps                                                 |
| Õpilastele korraldatakse kokkamisvõistlusi, kus kasutatakse kohalikku, sh mahedat toorainet.                                                | haridusasutus, KOV         | õpilane                                                               |
| Toiduhariduse alase infovahetuse põhimõtete kokkuleppimine haridusasutuses.                                                                 | haridusasutus, KOV         | lapsevanem, toitlustaja, õpetaja, haridusasutuse juhtkond jt töötajad |

## 2. Lapse- ja õpilasekeskse toitlustuskorralduse edendamine koolides ja lasteaedades

### **Kaasamisüritustel kogutud sisendi põhjal selgusid järgmised arenguvajadused:**

- Toitlustuspersonali kaasamine haridusasutuse meeskonna tegevustesse seoses toitlustamise ja toiduhariduse teemadega.
- Koostöö edendamine haridusasutuse toitlustuspersonali ja kohaliku omavalitsuse vahel.
- Maakonna haridusasutuste toitlustuspersonali vahelise koostöö edendamine: kogemuste ja praktikate jagamine, teiste haridusasutuste köökide ja söögisaalide külastamine.
- Toitumisharidustajate ja toitlustusekspertide tugi menüüde koostamisel ja uute retseptide kasutuselevõtul.
- Toitlustuspersonalile erialastel koolitustel osalemise võimaldamine.
- Toitlustuspersonali töö tunnustamine.
- Lastevanemate kaasamine tervist toetava toitlustuse ja toiduhariduse teemadesse ja lapsevanema vastutuse teadvustamine näiteks puudumisest teatamise osas, lapsega seotud erimenüüde osas jmt.
- Õpetajate poolne eeskuju näitamine õpilastele toidu väärtustamise ja söömise osas, sh tugi õpilastele ja köögipersonalile söögivahetunni edukaks toimimiseks.
- Tervist toetava toidu põhimõtete, toiduhariduse ja toitlustuse alase info edastamine ja selgitustöö tegemine kõikidele sihtgruppidele: õpilased, õpetajad, haridusasutuse juhtkond, lapsevanemad, toitlustuspersonal, omavalitsuste spetsialistid ja juhid ning laiem avalikkus.
- Jäätmetekke vähendamise kogemuste ja võimaluste jagamine köögis ja söögisaalis toitlustuspersonalile, õpilastele ja õpetajatele.

- 
- Vähene koostöö ja selgelt sõnastamata kokkulepped koolijuhtkonna ja toitlustaja vahel. Näiteks on koolilõuna kellaajad mõnes koolis liiga varajased, söömiseks ei ole piisavalt aega, vastastikune infovahetus ootuste ja vajaduste kohta ei toimi, söögisaalis ei ole korraldatud köögipersonalile abi korra tagamisel.
  - Haridusasutuse ja lapsevanema omavaheline koostöö toitlustamise teemadel on vähene. Näiteks saaks tõsta lapsevanema teadlikkust sellest, kuidas tema saab kaasa aidata lapse tervist toetavate toitumisharjumuste kujundamisele ja olla haridusasutusele partneriks keskkonnasäästliku toitlustuskorralduse alal (näiteks puudumistest teavitamine toidujäätmete vähendamiseks jne).
  - Puhveti roll on haridusasutuse toitlustuses määratlemata. Söögisaal ja toitlustuskorraldus peavad suutma täita laste toitumisvajadused ilma puhvetele tuginemata. Näiteks on abiks söögisaali positiivne keskkond, toidu isuäratav serveerimine, söögisaali funktsionaalsuse läbimõtlemine, puhveti ja söögisaali erinevad lahtiolekuajad, puhveti pakutava toiduvaliku kokkuleppimine kooli ja puhvetipidaja vahel.



## Toitlustuskorraldus

**Eesmärk:** kaasajastatud toitlustuskorraldus seab esikohale lapse ja õpilase tervislike toitumisharjumuste kujundamise. Haridusasutuse, omavalitsuse ja maakonna tasandil tunnustatakse ja väärtustatakse toitlustuspersonali professionaalsust.

### Mõõdikud:

- **Toitlustuskorralduse tagasiside küsitluse läbiviimine lasteaedades ja koolides:**  
rahulolu on võrreldes 2026. aastaga tõusnud 25%.
- **Toitlustuskorralduse teemaliste ürituste, sh koolituste korraldamine toitlustuspersonalile:**  
vähemalt 3 üritust aastas.
- **Omaköögi toitlustuspersonali töörahuloluküsitluste läbiviimine:**  
rahulolu on võrreldes 2025. aastaga tõusnud 25% köögitöötajate seas.
- **Toidujäätmete tekke vähenemine söögisaalis:**  
toidujäätmed on võrreldes 2026. aastaga vähenenud 10%.





## Lapse- ja õpilasekeskse toitlustuskorralduse tagamine haridusasutustes, tasakaalustatud ja mitmekesise toiduvaliku pakkumine

**Kasu:** toitlustuskorralduse ja söögisaalide kaasajastamine toetab laste ja õpilaste sotsiaalsete oskuste arengut, keskendumisvõimet ja üldist heaolu. Haridusasutustes on tagatud riiklikele nõuetele vastav toitlustus. Koolipere saab süüa ajakohastatud menüüde järgi tasakaalustatud ja mitmekesise valikuga võimalikult palju kohalikust, sh mahedast toorainest valmistatud toitu. Koolipuhvetite ja toiduautomaatide kasutamine on viidud miinimumini, neis pakutav toiduvalik on tervist toetav.

| Tegevused                                                                                                                                                        | Elluviijad                                 | Sihtgrupp                                                                            | 2025 | 2026 | 2027 | 2028 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|
| Koolidele uudse söögivahetunni kontseptsiooni väljatöötamine.                                                                                                    | TOL<br>KOV, haridusasutus                  | õpilane                                                                              | x    | x    |      |      |
| Uudse söögivahetunni kontseptsiooni rakendamine tunniplaanis vastavalt kooli võimalusele.                                                                        | KOV<br>haridusasutus                       | õpilane                                                                              |      | x    | x    | x    |
| Soovituste väljatöötamine koolidele õpetajate ja kokkade kaasamiseks söögivahetunnis õpilaste juhendajatena.                                                     | TOL,<br>KOV, haridusasutus                 | õpilane, toitlustaja                                                                 | x    |      |      |      |
| Maakonnaülese haridusasutuste toitlustuskorralduse tagasisideküsitluse väljatöötamine ja piloteerimine.                                                          | TOL,<br>KOV, haridusasutus                 | õpilane, lapsevanem, hoolekogu, haridusasutuse personal                              | x    |      |      |      |
| Maakonnaülese haridusasutuste toitlustuskorralduse tagasisideküsitluse läbiviimine.                                                                              | TOL<br>KOV<br>haridusasutus                | õpilane, lapsevanem, hoolekogu, haridusasutuse personal                              |      | x    |      | x    |
| Haridusasutuste menüüde analüüsimine ja arendamine: toitumiseksperdi kaasamine menüüde vastavusse viimiseks toitumissoovituste ja seadusest tulenevate nõuetega. | TOL, KOV                                   | haridusasutuse oma-köögi ja valla allasutuse köögi toitlustuspersonal, haridusasutus |      | x    | x    | x    |
| Haridusasutuse territooriumil olevate toiduautomaatide ja -puhvetite vajaduse ja lahtiolekuaegade analüüsimine ning tervist toetavate toodete valiku tagamine.   | KOV<br>haridusasutus<br>toitlustuspersonal | õpilased                                                                             | x    | x    |      |      |
| Koolide ja lasteaedade köökide ja söögisaalide renoveerimise soovituste väljatöötamine, lähtuvalt lapse, õpilase ja köögipersonali heaolust ja vajadustest.      | TOL,<br>KOV, toitlustuspersonal            | õpilane, lasteaialaps, toitlustuspersonal                                            | x    | x    |      |      |

## Haridusasutuse tootlustuspersonal kaasamine, arendamine ja tunnustamine

**Kasu:** tootlustuspersonal tunneb end oma haridusasutuse meeskonna osana. Kokad ja köögipersonal võtavad aktiivselt osa erialaste koostöövõrgustike tegevustest, mis pakuvad tuge igapäeva töös. Tootlustuspersonal saab tõsta kvalifikatsiooni koolitustel ja kogemusi omandada õppereisidel. Lasteaia ja koolikoka amet on tunnustatud elukutse.

| Tegevused                                                                                                                                         | Elluviijad                                                | Sihtgrupp                                                                                                   | 2025 | 2026 | 2027 | 2028 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|
| Tootlustuspersonal, haridusasutuse ja kohaliku omavalitsuse vahelise koostööpõhimõtete kokku leppimine.                                           | KOV<br>haridusasutus<br>tootlustuspersonal<br>tootlustaja | omaköögi ja valla allasutuse<br>köögi tootlustuspersonal,<br>tootlustusteenuse personal ja<br>haridusasutus | x    | x    |      |      |
| Haridusasutuste tootlustuspersonal iga-aastase koolitusplaani koostamine ja elluviimise toetamine.                                                | TOL                                                       | omaköögi ja valla allasutuse<br>köögi tootlustuspersonal                                                    | x    | x    | x    | x    |
| Koolituste ja õppereiside korraldamine haridusasutuste tootlustuspersonalile nii Eestis kui ka välisriikidesse.                                   | TOL, KOV                                                  | omaköögi ja valla allasutuse<br>köögi tootlustuspersonal                                                    | x    | x    | x    | x    |
| Haridusasutuse siseste ja omavalitsuse üleste haridustöötajate tunnustamise kategooriate täiendamine tootlustuspersonalile mõeldud tunnustustega. | KOV<br>haridusasutus                                      | omaköögi ja valla allasutuse<br>köögi tootlustuspersonal,<br>tootlustusteenuse personal                     | x    | x    |      |      |
| Omaköögi ja valla allasutuse köögi tootlustuspersonal iga-aastase maakonnaülese koostöövõrgustiku loomine ja arendamine.                          | TOL                                                       | tootlustuspersonal                                                                                          | x    | x    | x    | x    |
| Omaköögi ja valla allasutuse köögi tootlustuspersonal iga-aastase maakonnaülese tänuandmise korraldamine.                                         | TOL                                                       | tootlustuspersonal                                                                                          | x    | x    | x    | x    |

## Toidujäätmete vähendamine köögis ja söögisaalis

**Kasu:** toidujäätmete teke on viidud miinimumini, kuna koolipere tervikuna on teadlikum toidutarbija ja järgi jääv puhas toit leiab uued tarbijad. Vanemad teavitavad haridusasutust lapse puudumisest vastutustundlikult ja on aktiivselt kaasatud toitlustuskorralduse ja toiduhariduse teemade juurde.

| Tegevused                                                                                                                             | Elluviijad                          | Sihtgrupp                                                     | 2025 | 2026 | 2027 | 2028 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------|------|------|------|
| Toidujäätmete (köögis ja söögisaalis) tekke hindamise metoodika väljatöötamine ja piloteerimine haridusasutustes.                     | TOL                                 | KOV, toitlustuspersonal, haridusasutus, õpilane, lasteaialaps | x    |      |      |      |
| Toidujäätmete (köögis ja söögisaalis) tekke regulaarne hindamine haridusasutustes.                                                    | KOV                                 | toitlustuspersonal, haridusasutus, õpilane, lasteaialaps      |      | x    | x    | x    |
| Üle jäänud söödava toidu realiseerimine (järelsöömine, toidukapp, uued toidud jm).                                                    | toitlustuspersonal                  | õpilased, asutuse töötajad, lasteaia lapsevanemad             | x    | x    | x    | x    |
| Toidu taaskasutamise ja jäätmete tekke vähendamise alaste tegevuste korraldamine, kogemuste kogumine ja vahetamine teiste köökidega.  | TOL<br>KOV<br>toitlustuspersonal    | toitlustuspersonal                                            | x    | x    | x    | x    |
| Lapsevanema rolli ja vastutuse põhimõtete kokkuleppimine seoses toitlustuskorralduse ja toiduhariduslike tegevustega haridusasutuses. | KOV                                 | lapsevanem                                                    | x    | x    |      |      |
| Koolist puudumise teavitamise süsteemi rakendamine ja kohustuse loomine (kus seda veel ei ole), puudumise info edastamine kööki.      | KOV<br>haridusasutus<br>toitlustaja | lapsevanem                                                    | x    | x    | x    |      |

## Toitlustuspersonali töötingimuste parendamine

**Kasu:** toitlustuspersonali ametikohtadele kandideerib piisavalt kvalifitseeritud motiveeritud kandidaate. Töökohad pakuvad arenguvõimalusi ja loovat eneseteostust. Töökeskond toetab köögipersonali vaimset ja füüsilist tervist ning üldist heaolu.

| Tegevused                                                                                                           | Elluvijad  | Sihtgrupp          | 2025 | 2026 | 2027 | 2028 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------|------|------|------|------|
| Haridusasutuste toitlustuspersonali töötasusüsteemi väljatöötamine ja regulaarne ajakohastamine igas omavalitsuses. | KOV<br>TOL | toitlustuspersonal | x    | x    | x    | x    |
| Haridusasutuste toitlustuspersonali töörahuloluküsitluse väljatöötamine.                                            | TOL<br>KOV | toitlustuspersonal | x    |      |      |      |
| Haridusasutuste toitlustuspersonali töörahuloluküsitluse regulaarne läbiviimine omavalitsuse tasandil.              | KOV<br>TOL | toitlustuspersonal | x    |      | x    |      |



### 3. Kohaliku, sh mahetooraine kättesaadavuse parandamine ja laialdasem kasutuselevõtt koolides ja lasteaedades

#### **Kaasamisüritustel kogutud sisendi põhjal selgusid järgmised arenguvajadused:**

- Tootjatel ja hulgiladudel puudub info, milline on haridusasutustes kasutatava tooraine maht õppeaastas.
- Tootjatel puudub info, kellega oma tootmispiirkonnas kontakti võtta ja toorainet pakkuda.
- Tooraine hangete tingimused ei ole piisavalt paindlikud kohalikele tootjatele ja puuduvad vastavad kriteeriumid, mille alusel on võimalik kohaliku toorainet hankida. Näiteks mahetoorainet on võimalik hangetes küsida, kuna tegemist on kvaliteedikriteeriumiga.
- Tooraine hangetes peab tootele hinna pakkuma pikaks perioodiks (mitmeks aastaks), kuid toote hind muutub igal aastal, sõltuvalt tooraine hindadest, tootmise kuludest, ilmast jmt. Aiandusvaldkonna tootjad soovivad hinda pakkuda üheks hooajaks ja seda suve alguses, kui on võimalik prognoosida saaki.
- Regulaarse tarnekindluse tagamine väiketootjate puhul võib osutuda keeruliseks, samas on tarnekindlus väga oluline haridusasutustele.
- Kohaliku tooraine tellimiseks ei ole ühtset tellimiskeskonda, tuleb tellida erinevate partnerite käest, mis on tooraine tellijate jaoks suure ajakuluga.
- Enamus Tartumaa haridusasutuste kööke ostavad kartulit ja köögivilja kooritult, mistõttu esmatootjad, kes selliseid tooteid ei paku, ei kvalifitseeru hankesse ega ka otsemüüki. Esmatootjate fookus on peamiselt tootmisel, vähe on ettevõtteid, kes esmatöötlevad (koorivad, tükeldavad, pakendavad) toorainet.
- Haridusasutus on väga hinnatundlik klient ja ei saa maksta tootjale õiglast hinda.
- Tootjad teevad omavahel vähe koostööd esmatöötlemisel, hoiustamisel, pakendamisel ja turustamisel, et osaleda ühispakkumistega tooraine hangetes.
- Haridusasutused ei tee koostööd väikeste tooraine koguste ühiseks tellimiseks piirkonnas, et muuta tootja kaubaring tasuvaks.

## Kohalik, sh mahetooraine

**Eesmärk:** loodud on koostöövõrgustik kohaliku, sh mahetooraine laialdasemaks kasutamiseks haridusasutustes.

### Mõõdikud:

- **Mahetooraine kasutus kõikides haridusasutustes:** mahetoitlustuse ökomärgise „20–50% toorainest on mahe“ kasutuselevõtt aastaks 2028.
- **Koostöövõrgustiku arendustegevused:** korraldatud kontaktürituste, infopäevade ja koolituse arv.
- **Tooraine pakkumise ja nõudluse kaardistamine:** info on regulaarselt uuendatud ja kättesaadav.





## Kommunikatsiooni ja koostöö tugevdamine kohalike tootjate, sh mahetootjate ja haridusasutuste vahel

**Kasu:** järjepidev suhtlus kohaliku omavalitsuse, kohalike tootjate, sh mahetootjate, hulgiladude jt ning haridusasutuste vahel tagab kohaliku tooraine kasutamise suurendamise ja koostöövõrgustike arendamise.

| Tegevused                                                                                                                                                 | Elluviijad                       | Sihtgrupp                                                                   | 2025 | 2026 | 2027 | 2028 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|
| Luaa haridusasutuste toitlustuse ja toiduhariduse koordinaatori ametikoht, kes suhtleb tootjate, haridusasutuste, toitlustuspersonali ja omavalitsustega. | TOL                              | haridusasutus<br>KOV<br>tootjad                                             |      | x    |      |      |
| Tootjate, sh mahetootjate ja hulgiladudega suhtlemiseks ja info jagamiseks järjekindla infokanali loomine.                                                | TOL, KOV                         | tootjad<br>töötlejad<br>hulgilaod                                           | x    | x    |      |      |
| Kohalike, sh mahetoodete pakkujate regulaarne info koondamine ja uuendamine.                                                                              | EMÜ Mahekeskus<br>KOV<br>tootjad | haridusasutused<br>toitlustuspersonal<br>KOV                                | x    | x    | x    | x    |
| Turu-uuringu läbiviimine kohaliku, sh mahetooraine pakkumise osas, sh hooajaliste toodete kättesaadavuse analüüs.                                         | TOL                              | tootjad ja töötlejad                                                        |      | x    |      | x    |
| Kontaktürituse korraldamine koostöö edendamiseks ja tooraine pakkumiseks.                                                                                 | EMÜ Mahekeskus<br>TOL            | hulgilaod<br>tootjad<br>töötlejad<br>toitlustuspersonal<br>hankespetsialist | x    | x    | x    | x    |

## Kohaliku ja mahetooraine kasutamise suurendamine haridusasutuses

**Kasu:** kogutud andmed haridusasutuste tooraine mahtude ja kohaliku, sh mahetooraine pakkumise kohta tagavad efektiivsema tarbija-pakkuja vahelise koostöö ja toetavad Lõuna-Eesti regiooni majandust. Haridusasutused on teadlikud kohaliku, sh mahetooraine väärtustest ja kasutamise võimalustest ning kasutavad mahetoitlustuse ökomärgist.

| Tegevused                                                                                                                                                                                                                                                                    | Elluviijad                               | Sihtgrupp                                      | 2025 | 2026 | 2027 | 2028 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------------|------|------|------|------|
| Haridusasutustes kasutatava tooraine mahtude kaardistamine KOV-i ja maakonna üleselt, tootjatele mahtude info edastamine aasta alguses.                                                                                                                                      | TOL<br>KOV                               | haridusasutus<br>toitlustuspersonal<br>tootjad | x    |      | x    |      |
| Teha koostööd riigi tasandil erinevate osapooltega (MKM, SOM, HTM, REM, TAI jt) haridusasutuste toitlustuse edendamiseks: riigipoolne koolilõuna toetus, hangete lihtsustamine ja kvaliteedikriteeriumite muutmine, et oleks võimalik eelistada kohalikku, sh mahetoorainet. | TOL                                      | KOV<br>haridusasutus                           | x    | x    | x    | x    |
| Teha koostööd Lõuna-Eesti regiooni ja teiste piirkondadega, et edendada kohaliku, sh mahetooraine pakkumist ja kasutamist.                                                                                                                                                   | TOL<br>KOV                               | haridusasutus<br>toitlustuspersonal            | x    | x    | x    | x    |
| Koolituste korraldamine ja kogemuste jagamine hankespetsialistidele.                                                                                                                                                                                                         | KOV<br>TOL                               | hankespetsialist                               | x    | x    | x    | x    |
| Mahetooraine kasutuse ja toitlustuse ökomärgi tutvustavate infopäevade korraldamine.                                                                                                                                                                                         | TOL<br>KOV                               | haridusasutus<br>toitlustuspersonal            | x    | x    | x    | x    |
| Kõik Tartumaa omavalitsuste hallatavad koolid ja lasteaiad kasutavad toitlustuses vähemalt 20% ulatuses mahetoorainet.                                                                                                                                                       | haridusasutus<br>toitlustuspersonal, KOV | haridusasutus<br>toitlustuspersonal            | x    | x    | x    | x    |

Tartumaa Omavalitsuste Liit koostöös Tartumaa haridusasutuste toiduhariduse ja toitlustuskorralduse juhtgrupiga<sup>7</sup> seisab hea tegevuskava elluviimise eest. Tegevuskava vaadatakse üle ja täiendatakse üks kord aastas. Tegevuskavas olevate tegevuste elluviimise kommunikatsiooni juhib ja koordineerib Tartumaa Omavalitsuste Liit koostöös omavalitsuste kommunikatsioonispetsialistidega.

<sup>7</sup><https://www.tartumaa.ee/heaolu/haridusasutuste-toitlustuskorraldus/toiduhariduse-juhtgrupp>