



# PÄRNU KASTANI LASTEAED

## HOOLEKOGU KOOSOLEKU PROTOKOLL

29.04.2026 nr 1-6/3

Algus kell 16.30, lõpp kell 17.45

Juhatas Sulev Tõnisson

Protokollis Jaana Tammeleht

Osalesid: vt registreerimisleht

Kutsutud: Lee Press – direktor; Eva Tuuling – õppejuht; Jaana Tammeleht – juhiabi; Triin

Eesaru – arendusjuht

Puudusid: Triin Nõmm

### Päevakord:

#### 1. Ülevaade lasteaia toitlustuse olukorrast

- 1.1 Toitlustusteenusega jätkamise plussid ja murekohad
- 1.2 Oma köögi taastamise plussid ja murekohad
- 1.3 Arutelu ja koosolekul esitatud olulisemad küsimused
- 1.4 Hääletus toitlustamise korraldamise üle
- 1.5 Kokkuvõte

#### 1. Ülevaade lasteaia toitlustuse olukorrast

Lee Press selgitas, et lasteaial tuleb teha otsus kahe võimaluse vahel:

- jätkata koostööd senise toitlustusteenuse pakkujaga;
- alustada uuesti toitlustamist lasteaia enda korraldusel.

Ta ütles, et otsus toitlustuse tuleviku osas ei ole veel tehtud ning rõhutas, et tegemist peab olema kaalutletud otsusega, mis ei tugine emotsioonidele, vaid sisulisele analüüsile. Samuti kinnitati, et kõikide osapoolte arvamused kuulatakse ära enne lõpliku otsuse tegemist.

##### 1.1 Toitlustusteenusega jätkamise plussid ja miinused.

###### Positiivsed küljed

- teenusepakkuja on parandanud teenuse ja toidu kvaliteeti võrreldes algusperioodiga;
- Kastani lasteaias töötab kohapealne jaotusköögi töötaja;
- hommikusöök ja salatid valmistatakse kohapeal;
- lasteaed asub transpordiringi alguses, mistõttu toit jõuab kohale kiiremini ja kuumana;
- osa tooraineid (puu- ja köögiviljad, leivatooted, piim jms) tuuakse otse tarnijalt, mis tagab parema värskuse;
- köögi tehniline haldamine, remondid ja personali küsimused jäävad teenusepakkuja vastutada.

###### Murekohad

- lapsevanemate rahulolematu süsteemiga;
- toidu valmistamine suurtes kogustes;
- transpordiahela mõju kvaliteedile;
- puudumistest teatamise jäikus;

- jätkuv usalduskriis;
- infomüra ja vastuoluline avalik arutelu;
- kahe aasta pärast toimuv uus hange tekitab ebakindlust.

## 1.2 Oma köögi taastamise plussid ja murekohad.

### Positiivsed küljed

- kogu toit valmib kohapeal ega läbi transpordiahelat;
- võimalik koostada paindlikum menüü;
- menüüd saab siduda õppetöö ja tähtpäevadega;
- võimalik pakkuda toite, mida praegu menüüs ei ole (soojad joogid, munatoidud, ahjuroad jm);
- lapsevanemate sooviga arvestamine tõstab rahulolu ja usaldust.

### Murekohad

- köök on viimati renoveeritud 2001. aastal;
- osa tehnikast on amortiseerunud või vajab remonti;
- puudub osa vajalikust tehnikast (külmik, sügavkülmik, juurviljalõikur, rasvapüüdur jm);
- ventilatsiooni- ja elektrivõimsuse probleemid;
- retseptibaas tuleb viia vastavusse kehtivate nõuetega;
- vaja üles ehitada toitlustusprogramm;
- vajalikud load tuleb uuesti taotleda;
- köögi halduskoormus suureneb;
- kokkade asenduste leidmine on keeruline;
- kogu kulu jääb lasteaia kanda.

## 1.3 Arutelu ja koosolekul esitatud olulisemad küsimused

Leiti, et kohapealne toitlustamine võimaldaks paremat kontrolli kvaliteedi üle ja paindlikkust, kuid sellega kaasnevad riskid, eelkõige seoses personali leidmise ja võimalike lisakuludega. Rõhutati, et kvaliteetne toit on oluline osa lapse arengust ning seda tuleb otsuse tegemisel arvesse võtta.

Samuti arutati võimalusi koostööks (nt ühine toitlustusjuht, menüüde jagamine), kuid konkreetseid lahendusi ei kinnitatud. Leiti, et enne otsuse tegemist tuleb selgitada täpsed tingimused ja kuulata ära kõikide osapoolte arvamused.

### Küsimus: Kas otsus on juba tehtud?

Lee Press vastas, et otsust ei ole tehtud ning selleks võetakse aega. Kõik osapooled kuulatakse ära.

### Küsimus: Kas kokka on võimalik leida?

Mitmed osalejad pidasid suurimaks riskiks pädeva personali leidmist.

Lee Press rõhutas, et hea koka leidmine olemasoleva palgataseme juures on peamine küsimus. Arutati ka võimalust leida ühine toitlustusjuht mitme lasteaia peale.

### Küsimus: Kas linn annab lisaraha?

Mari-Liis Anso tõi välja, et linnavalitsus on lubanud vajadusel kavandada lisaelarvesse köökide kohandamise ja personalikulud.

Arutusel märgiti siiski, et lõplikud summad ja tingimused ei ole veel kinnitatud.

### **Küsimus: Kas toitlustus mõjutab laste arvu lasteaias?**

Koosolekul tõstatati küsimus, et kehv maine ja rahulolematuse võivad mõjutada lapsevanemate lasteaia valikut. Toodi välja, et mõned pered kaaluvad lasteaia vahetust ning laste arvu vähenemine mõjutab tulevikus ka rühmade komplekteerimist.

### **Küsimus: Kas oma köök tähendab sama toitu nagu varem?**

Lee Press selgitas, et varasem menüü ei pruugi samal kujul taastuda, sest toidule kehtivad tänaseks rangemad nõuded ning retseptid peavad vastama kehtivale korrale.

## **1.4 Hääletus toitlustamise korraldamise üle**

### **OTSUSTATI:**

Hoolekogu otsustas ühehäälselt toetada oma köögile naasmist.

Poolthääli: 12

Vastuhääli: 0

Erapooleteid: 4

Puudus: 1

## **1.5 Kokkuvõte**

Koosoleku keskseks teemaks kujunes laste toidu kvaliteet ning lapsevanemate usaldus senise süsteemi vastu. Lapsevanemate küsitluse põhjal toetab oma köögi taastamist 174 vastanut, mis moodustab 85% Kastani Lasteaia vanematest. Samal ajal saadi aru, et oma köögi taastamine eeldab raha, personali ja tehniliste probleemide lahendamist. Otsus peab olema kaalutletud ning lähtuma laste huvidest ja lasteaia tegelikest võimalustest.

(allkirjastatud digitaalselt)  
Sulev Tõnisson  
koosoleku juhataja

(allkirjastatud digitaalselt)  
Jaana Tammeleht  
protokollija