

Väljaandja:	Sotsiaalminister
Akti liik:	määrus
Teksti liik:	algtekst-terviktekst
Redaktsiooni jõustumise kp:	01.01.2003
Redaktsiooni kehtivuse lõpp:	31.08.2008
Avaldamismärge:	RTL 2002, 84, 1298

Tervisekaitsenõuded toitlustamisele koolieelses lasteasutuses ja koolis

Vastu võetud 27.06.2002 nr 93

Määrus kehtestatakse «[Rahvatervise seaduse](#)» (RT I 1995, 57, 978; 1996, 3, 56; 49, 953; 1997, 37/38, 569; 1999, 30, 415; 88, 804; 2001, 23, 128; 2002, 32, 187) § 8 lõike 2 punkti 4 alusel.

1. peatükk ÜLDSÄTTED

§ 1. Reguleerimisala

- (1) Määrusega kehtestatakse tervisekaitsenõuded (edaspidi *nõuded*) koolieelses lasteasutuses ja päevase õppetegevusega koolis (edaspidi *lasteasutus*) koolieast nooremate laste ja õpilaste (edaspidi *lapsed*) toitlustamisele, tervislikule toitumisele ning eri vanuserühmadesse kuuluvate laste toidu energia- ja toitainetesisaldusele.
- (2) Määruse nõuded kehtivad lasteasutuses laste toitlustamiseks ettenähtud ruumide ja sisseseade, nende puhastamise ning kasutamistingimuste kohta niivõrd, kuivõrd need ei ole reguleeritud teiste õigusaktidega.
- (3) Määruse nõuded on kohustuslikud toidu käitlejale, kes korraldab ja kontrollib toitlustamist ning juhendab toiduhügieenialaselt toitlustusettevõtte töötajat.
- (4) Käitleja ja lasteasutuse omanik peavad järgima «Rahvatervise seaduses» (RT I 1995, 57, 978; 1996, 3, 56; 49, 953; 1997, 37/38, 569; 1999, 30, 415; 88, 804; 2001, 23, 128; 2002, 32, 187) ja selle alusel kehtestatud tervisekaitsenõudeid, teistes õigusaktides sätestatud toidu ohutuse ja kvaliteedi nõudeid ning vältima nakkus- ja muu terviseohu tekkimist.
- (5) Määrus ei käsitle laste toitlustamist reisidel, väljasõitudel ja massiüritustel.
- (6) Määrus ei käsitle imikute (kuni kaheteist kuu vanuste laste), samuti toiduallergia, ainevahetushäirete või füsioloogilise seisundi tõttu tavapärasest erinevate toitumisvajadustega laste toitlustamist.

§ 2. Mõisted

- (1) Määruses kasutatakse «Toiduseaduse» (RT I 1999, 30, 415; 2002, 13, 81) ja selle alusel kehtestatud õigusaktide, «Põhikooli- ja gümnaasiumiseaduse» (RT I 1993, 63, 892; 1999, 42, 497; 79, 730; 2000, 33, 195; 54, 349; 71, õiend; 95, 611; 2001, 50, 288; 75, 454; 2002, 25, 144; 34, 205) ning «Koolieelse lasteasutuse seaduse» (RT I 1999, 27, 387; 2000, 54, 349; 95, 611; 2001, 75, 454) mõisteid.
- (2) Määruses kasutatavate rahvusvahelise toitlustamise standardi CAC/RCP 39-1993 terminite sisu seletatakse järgmiselt:
 - 1) toitlustamine (*Catering*) – tegevusala, mis hõlmab varustamist toiduga, toidu valikut, vastuvõtmist, säilitamist, valmistamist ja serveerimist;
 - 2) toitlustusruumid – lasteasutuses, sööklas, suurköögis või köögis toidutoorme ja toidu käitlemis- ja hoiuruumid, käitlemisvahendite (toidunõud, kööginõud, pabertarvikud, pakend, riidest esemed jm) hoiu- ja pesemisruumid; söögisaalid, söögitoad, mänguruumid ja teised ruumid, kus serveeritakse toitu lasteasutuse laste toitlustamiseks;
 - 3) abiruumid – toidu ja toidutoorme vastuvõturuum ja laadimisplatvorm; kontoriruum; töötajate olme- ja söögiruum; jäätmeruum ja jäätmenõude pesemisruum; puhastusruum, puhastusainete hoiuruum, kärudepesuruum ja muud vajalikud ruumid;
 - 4) kuumtöödeldud toit (*Cooked Food*) – valmistoit, mis on kuumtöödeldud ja hoitud kuumana või taaskuumutatud serveerimiseks;
 - 5) kuumtöödeldud ja jahutatud või külmutatud toit (*Precooked Food*) – valmistoit, mis on pärast kuumtöötlemist kiiresti jahutatud ja mida hoitakse jahutatuna või külmutatuna;

6) desinfitseerimine (*Disinfection*) – keemilise aine või füüsilise meetodi abil mikroorganismide arvu vähendamine hügieeniliselt rahuldavale tasemele, mis ei põhjusta toidu saastumist ning ei saasta seejuures toitu.

2. peatükk TOITLUSTAMISE KORRALDAMINE JA MENÜÜ KOOSTAMINE

§ 3. Üldnõuded toitlustamise korraldamisele

(1) Toitlustamist lasteasutuses korraldatakse tervisekaitse-, toiduohutuse- ning hügieeninõuete kohaselt, järgides käesoleva määruse, «Rahvatervise seaduse», «Toiduseaduse» ja «Tarbijakaitseseaduse» (RT I 1994, 2, 13; 1999, 35, 450; 102, 907; 2000, 40, 252; 59, 379; 2001, 50, 283 ja 289; 56, 332; 2002, 18, 97; 35, 214) ning nende seaduste alusel kehtestatud õigusaktides sätestatud.

(2) Lapsi toitlustatakse päevakavaga kindlaks määratud ajal. Söögiaeg koolieelses lasteasutuses peab olema kestusega vähemalt 30 minutit ja koolis vähemalt 20 minutit.

(3) Laps peab koolieelses lasteasutuses päeva jooksul saama süüa kolm korda (hommikueine, lõunasöök ja õhtuode) vanusele kohast toitu.

(4) Laps, kes on lasteasutuses ööpäevaringsel ülalpidamisel, peab saama süüa vähemalt neli korda (hommikusöök või koolieine, lõunasöök või koolilõuna, õhtuode ja õhtusöök). Söögikordadel pakutav toit peab rahuldama lapse toidu-, toiduenergia- ja toitainetevajaduse ja seejuures on soovitatav aluseks võtta vanuserühma keskmised ööpäevased toiduenergia- ja toitainetevajadused (lisa 1).

(5) Lapsel peab lasteasutuses viibimise ajal olema vabalt kättesaadav nõuetekohane joogivesi.

(6) Söögikordadel pakutakse erinevat põhitoitu. Põhitoiduks ei ole lubatud pakkuda konserve, välja arvatud väikelastele (ühe kuni kolme aasta vanused lapsed) valmistatud pakendatud väikelapsetoite, mis peavad vastama Vabariigi Valitsuse 29. detsembri 1999. a määrusega nr 436 «Eritoitude koostis- ja kvaliteedinõuete ning eritoitude valmistamiseks kasutatavate ainete ja eritoidu käitlemise suhtes esitatavate nõuete ning eritoitude märgistamise ja muul viisil teabe edastamise erinõuete ja korra kinnitamine» (RT I 2000, 2, 6; 2002, 18, 101) kehtestatud nõuetele.

(7) Laste toitlustamisel tuleb arvestada, et:

- 1) toit valmistatakse võimalikult värsketest toiduainetest põhiliselt keetes ja hautades;
- 2) suitsutatud, tugevalt soolatud ja vürtsitatud toidud jäetakse koolieast nooremate laste toiduvalikust välja;
- 3) maksast valmistatud toite ei või väikelastele anda rohkem kui kaks korda kuus;
- 4) piim ei tohi olla väikelapse ainus või põhitoit.

(8) Valmistatava toidu (roa) kohta peab olema tehnoloogiline juhend (tehnoloogiline kaart) ja skeem toiduohutuse seisukohalt oluliste, enesekontrolliplaanis kindlaks määratud parameetrite jälgimiseks.

(9) Lasteasutuses pakutavate valmis toitumiste kohta peab olema toitumisalane teave valmis toitumiste energiasalduse (edaspidi *toiduenergia*), makrotoitainete (süsivesikud, valgud, toidurasvad ja vesi) ning võimaluse korral mineraaltoitainete (raud, kaltsium ja naatrium) ning vitamiinide A ja C sisalduse kohta.

(10) Käitleja peab panema päevamenüü ja järgmise päeva menüü õpilastele ning koolieelses lasteasutuses lastevanematele nähtavasse kohta.

(11) Kui koolis on toidumüügipunkt või koolipuhvet, siis peab selle toiduvalik soodustama tervislikku toitumist ning valiku tegemisel arvestatakse kooli hoolekogu, tervishoiutöötaja ja tervisekaitseametnike ettepanekuid ning samuti õpilasomavalitsuse soove.

§ 4. Menüü koostamine

(1) Käitleja peab koostama vähemalt kaheks nädalaks iga päeva menüü ning arvestama seejuures tervisliku toitumise põhimõtteid ja § 3 lõike 11 kohaselt tehtud ettepanekuid ning soove.

(2) Päeva ja kahe nädala menüü koostamisel on soovitatav aluseks võtta vanuserühma keskmine ööpäevane toiduenergia- ja toitainetevajadus ning arvestada kahe nädala toidu keskmine toiduenergia ja toitainetesisaldus lapse kohta.

(3) Toidu tehnoloogilises juhendis märgitakse toidu või toidugrupi nimetus, retsept, kus on esitatud toidu koostisse kuuluvate toiduainete kogused (sealhulgas toidutoorme mass pärast esmast töötlemist), valmistoidu mass ja käesoleva määruse § 3 lõikes 9 nõutud toitumisalane teave ning toidu valmistamisel kasutatud tehnoloogia.

3. peatükk LASTE TOIDUENERGIA- JA TOITAINETEVAJADUS

§ 5. Toiduenergiavajadus

(1) Lapse päevane toit peab rahuldama toitainetevajaduse ning toidust saadav toiduenergia katma põhiainevahetuseks, soojusetekkeks, kehaliseks ja vaimseks tegevuseks ning arenguks vajaliku keskmise ööpäevase toiduenergiavajaduse.

(2) Koolilõunaks pakutava toiduga on soovitatav katta 35% vanuserühma ööpäevasest keskmisest toiduenergiavajadusest ja arvestada lisa 2 tabelis 1 esitatut.

(3) Koolieineks pakutava toiduga on soovitatav katta 20% vanuserühma ööpäevasest keskmisest toiduenergiavajadusest ja arvestada lisa 2 tabelis 1 esitatut.

(4) Lasteaias ja lastesõimes pakutava toiduga on soovitatav katta vanuserühma keskmisest ööpäevasest toiduenergiavajadusest 85%, sellest hommikusöök soovitatavalt 35%, lõunasöök 45% ja õhtuode 20% ja arvestada lisa 2 tabelis 2 esitatut.

§ 6. Makrotoitainete vajadus

(1) Lapse päevane toit peab sisaldama makrotoitaineid koguses, mis katab lapse vanusest ja soost oleneva ööpäevase valkude-, toidurasvade-, süsivesikute- ning veevajaduse, kusjuures on soovitatav aluseks võtta lisa 1 toodud kogused.

(2) Valkude kogus päevases toidus peab katma ööpäevase minimaalse valguvajaduse, kuid seda ei ole soovitatav üle kahe korra ületada. Valguvajadusest on soovitatav 1/3 katta loomsete valkudega, kuid loomsete valkude osa ei tohi katta üksnes piima ja piimatoodetega.

(3) Toidurasvade kogus päevases toidus peab katma ööpäevase toidurasvavajaduse ning arvestades, et küllastunud rasvhappeid ei ole soovitatav tarbida üle 1/3 toidurasvade vajadusest.

(4) Toidurasvadest on soovitatav piirata *trans*-rasvhappeid sisaldavate tahkete margariinide kasutamist ja vähem pakkuda loomse päritoluga tahket rasva sisaldavaid tooteid.

§ 7. Vitamiinide ja mineraaltoitainete tarbimisvajadus

(1) Lapse toidu vitamiinide ja mineraaltoitainete tarbimisvajaduse arvestamisel on soovitatav aluseks võtta vitamiinide ööpäevased võrdluskogused (lisa 3) ja mineraaltoitainete ööpäevased võrdluskogused (lisa 4).

(2) Laste päevases toidus on soovitatav vähem tarbida keedusoola, võimaluse korral tarbida jodeeritud soola ja arvestada, et naatriumisisaldus ei ületaks järgmisi piirkoguseid:

- 1) 0,5 g lastel vanuses 1–3 aastat;
- 2) 0,7 g lastel vanuses 4–6 aastat;
- 3) 2 g lastel vanuses 7–10 aastat;
- 4) 2,3 g lastel vanuses 11–14 aastat;
- 5) 2,4 g lastel vanuses 15–18 aastat.

4. peatükk

TOITLUSTUS- JA ABIRUUMIDE SISSESEADELE ESITATAVAD NÕUDED

§ 8. Toitlustus- ja abiruumid

(1) Toitlustus- ja abiruumid, nende asetus, suurus, sisseseade ning kasutatavad seadmed peavad võimaldama toitlustada söögiaegadel kõiki lasteasutuse lapsi sotsiaalministri 14. juuli 2000. a määruse nr 47 «Kooli tervisekaitsealused» (RTL 2000, 86, 1286; 2002, 29, 413), 25. oktoobri 1999. a määruse nr 64 «Koolieelse lasteasutuse tervisekaitse-, tervise edendamise, päevakava koostamise ja toitlustamise nõuete kinnitamine» (RTL 1999, 152, 2149; 2002, 29, 413) ning Vabariigi Valitsuse 2. novembri 1999. a määruse nr 329 «Toiduhügieeni üldeeskirja kinnitamine» (RT I 1999, 84, 766; 2000, 97, 625) ja käesoleva määruse nõuete kohaselt.

(2) Toitlustus- ja abiruumid sisustatakse arvestades kõõgi tüüpi, sööjate arvu ajahikus, toitude serveerimisaegu ning toidu jaotussüsteeme, toidu valmistamisviise ja -seadmeid; toidutoorme esmast töötlust ning toitude eeltöötlust; järgides tehnoloogilise protsessi tegevuste toimimisjärjestust, ohutusnõudeid ning ristsaastumise vältimise põhimõtteid.

(3) Toitlustus- ja abiruumid peavad paiknema nii, et toidutoore, valmistoit, kuumtöödeldud ja kuumtöötlemata toit, pakendatud ja pakendamata toit, puhtad ja kasutatud toidunõud oleksid piisavalt eraldatud ning abiruumides oleks võimalus puhastamisvahendite, ringluspakendi, samuti jäätmete hoidmiseks ja käitlemiseks toitu saastamata.

§ 9. Toidutoorme ja toiduga kokkupuutuvad materjalid

(1) Toidutoorme ja toiduga kokkupuutuvad pinnad, seadmed, töövahendid, toidunõud ja kööginõud (edaspidi *nõud ja seadmed*) peavad olema toiduga kokku puutuda lubatud materjalist, millest tavapärasel kasutamisel ei eraldu tükke ega migreeru kahjulikke aineid üle lubatud piirmäära.

(2) Nõud ja seadmed peavad olema mitteimavast materjalist, kannatama korduvat puhastamist ning desinfitseerimist. Puitu võib kasutada ainult juhul, kui see ilmselgelt ei ole saastumise põhjuseks.

(3) Toitlustusruumides ei ole lubatud kasutada klaastermomeetreid ega muid klaasist mõõtevahendeid. Toidutoorme ja toidu käitlemisruumis ei ole lubatud kasutada ka kergesti purunevaid nõusid.

(4) Toidu katmiseks ja pakkimiseks võib kasutada toiduga kokku puutuda lubatud materjale.

§ 10. Nõud ja seadmed

(1) Nõud ja seadmed peavad olema puhtad, kahjustamata pinnaga, töökorras, sobiva suuruse, konstruktsiooni ning mahuga, mis võimaldab valmistada toitu hügieeniliselt ja ohutult.

(2) Lõikelauad ja muud töövahendid toidutoorme, toortoitude, kuumtöödeldud koostisosadest valmistatavate toitade ning valmistoitade käsitsemiseks peavad olema kas märgistatud või erineva kuju või värviga ning sellekohane teave peab olema köögis nähtaval kohal.

(3) Kuumtöötlemata liha ja lihatoodete käsitsemiseks kasutatakse eraldi nõusid ja seadmeid, mida ei tohi kasutada kuumtöödeldud koostisosadest roogade ega valmistoidu jaoks.

(4) Kui toortoiduga kokkupuutumiseks ettenähtud seadet või töövahendit on erandkorras vaja kasutada roogade ja valmistoidu jaoks, siis peab seda vahetult enne kasutamist pesema, desinfitseerima ning loputama.

(5) Toidutoorme ja toidu temperatuuri mõõtmiseks peab olema sobiva mõõtepiirkonnaga metallsondiga mõõtevahend, mis peab olema kehtivas korras kontrollitud ja mille laiendmääramatus on vähemalt $\pm 1,0$ °C. Elavhõbetermomeetreid ei ole lubatud kasutada.

5. peatükk

VALMISTOIDU SERVEERIMIS- JA TAASKUUMUTAMISNÕUDED

§ 11. Valmistoitade serveerimine ja taaskuumutamine

(1) Valmistoitte võib serveerida, säilitada ja vedada tingimustes, mis võimaldavad vältida toidu saastumist, mikroobide paljunemist ja tagavad toidu nõuetekohasuse lastele üleandmise.

(2) Kuumtöödeldud ja kuumana serveeritavat valmistoit (edaspidi *kuumtoit*) võib pärast kuumtoidu valmistamist kaks tundi säilitada tingimustes, mis tagab kuumtoidu temperatuuri üle 63 °C kuni serveerimiseni. Toidu temperatuur serveerimisvalmis kuumtoidu portsjonis ei tohi olla alla 60 °C.

(3) Kui kuumtoit on olnud toatemperatuuril või ohtlikus temperatuurivahemikus 10–60 °C kaks tundi või kauem, siis tuleb kuumtoit käitlemiselt kõrvaldada.

(4) Külmsadmes säilitatud kuumtöödeldud ja jahutatud toit tuleb pärast külmsadmest väljavõtmist ühe tunni jooksul kiiresti taaskuumutada kogu toidu ulatuses vähemalt temperatuurini 75 °C ning seejärel taaskuumutatud toit võimalikult kiiresti serveerida.

(5) Enne valmistoidu serveerimist peab vastutav töötaja kontrollima valmistoidu kvaliteeti ja registreerima kontrollitulemused.

6. peatükk

HÜGIEENI- JA PUHASTAMISNÕUDED

§ 12. Toidunõude ja kööginõude pesemine ning koristamine

(1) Toidunõud, kandikud, nõudekorvid, kööginõud ja -seadmed tuleb pärast iga kasutamist puhastada toidujääkidest ning pesta nõudepesumasinas või muul sobival viisil selleks ettenähtud ruumis või kohas (edaspidi *nõudepesuruum*).

(2) Nõudepesuruumis peab olema nõudepesemishügieen.

(3) Nõud kuivatatakse nõudepesumasinas, nõudekuivatustelil, kuivatuskapis või kasutatakse kuivatamiseks paberrätikuid. Toidunõude ja kööginõude kuivatamiseks ei ole lubatud kasutada riidest käterätikuid.

(4) Nõudepesuks kasutatavaid harju peab iga päev pesema nõudepesuvahendiga, desinfitseerima, loputama ning kuivatama.

(5) Nõudepesumasina loputusvee temperatuur peab olema üle 80 °C.

§ 13. Ruumide, sisseseade, seadmete ja käitlemisvahendite puhastamine

- (1) Toitlustus- ja abiruumid, sisseseade, seadmed, käitlemisvahendid ja -pinnad peavad olema puhtad. Puhastamine ja desinfitseerimine peab toimuma sagedusega, mis võimaldab hoida toitu ning toiduga kokku puutuvaid materjale ja esemeid mikrobioloogilise saastumise suhtes ohutul tasemel ning kontrolli all.
- (2) Puhastamise kohta peab olema puhastusjuhend (vajadusel ka desinfitseerimisjuhend), kus on märgitud puhastatavad ning desinfitseeritavad ruumid, seadmed, tööpinnad; puhastamise viis ja sagedus; kasutada lubatud ained ja lahused; määratud tööde tegijad (või leping puhastusfirmaga), puhastamistööde eest vastutav töötaja ja puhastamise üle kontrolli tegeva töötaja nimi.
- (3) Puhastamiseks ja desinfitseerimiseks võib kasutada asjakohaseid puhastusaineid ning desinfektante, mis on ohutud. Desinfitseerimiseks võib kasutada ka tööpinna kuumutamist, keetmist või aurutamist aurupuhastiga.
- (4) Puhastusvahendeid, -masinaid ja -aineid ei ole lubatud hoida köögis, toiduainetelaos ning koridorides. Keelatud on pörandapesulappe ja muid koristusvahendeid kuivatada köögis.
- (5) Toitlustusruumide puhastusvahendid peavad olema märgistatud ja neid tuleb hoida eraldi teiste ruumide puhastusvahenditest.
- (6) Vedelseebi dosaatoreid ning pesulahuste nõusid peab regulaarselt enne uuesti täitmist pesema ja loputama kuuma veega ning kuivatama.
- (7) Tööpindu tuleb puhastada alati uue toidu kasutamise eel ja vähemalt kahe- kuni neljatunniste vaheaegade järel.
- (8) Tööpindu puhastades tuleb liikuda puhtalt pinnalt puhastamata pinna poole ja vältida edasi-tagasi hõõrumisega pinna uuesti saastamist. Puhastamine peab toimuma alati enne desinfitseerimist.

§ 14. Jäätmete eemaldamine

- (1) Toitlustusruumidest peab olema korraldatud tahkete toidujäätmete ja muude jäätmete (edaspidi *jäätmed*) kavakohane eemaldamine, kogumine, hoidmine, korrapärane jäätmete väljavedu ning jäätmenõude ja korduvkasutusega mahutite puhastamine ja desinfitseerimine. Jäätmete kogumine ja eemaldamine ei tohi põhjustada toidu saastumist.
- (2) Tahked jäätmed kogutakse ühekordse kasutusega veekindlatesse jäätmekottidesse või kaanega suletavasse ja jalaga avatavasse jäätmenõusse, mis on vooderdatud ühekordse kasutusega veekindla prügikotiga, või kasutama muud sobiva tarindiga jäätmenõud.
- (3) Jäätmekotid ja -nõud eemaldatakse iga tööpäeva lõpus ning pannakse liikide kaupa jäätmeruumi korduvkasutusega mahutitesse või jäätmekogumiskasti (edaspidi *mahuti*). Jäätmeruumi puudumisel viiakse jäätmed territooriumil asuvasse nõuetekohasesse jäätmepanipaika.
- (4) Kui jäätmenõu on korduvkasutusega, siis puhastatakse, pestakse ja desinfitseeritakse jäätmenõu iga kord pärast tühjendamist ja enne toitlustusruumi tagasiviimist. Jäätmenõu ja mahutit ei tohi pesta nõudepesuruumis või muus toitlustusruumis.
- (5) Jäätmeruumis peab olema võimalus toidujäätmete jahutamiseks, kui jäätmeid ei eemaldata iga päev.

§ 15. Kahjuritõrje

- (1) Lasteasutuses ei tohi olla putukaid, linde, närilisi ja teisi loomi, kes otseselt või kaudselt saastavad toitu (edaspidi *kahjur*).
- (2) Toitlustusettevõttes peab olema kahjuritõrjeplaan, kavandatud tõrjemeetmed, korraldatud kahjuritõrje seire ja tõrje.
- (3) Keemilist kahjuritõrjet võib teha asjakohaste kutseoskustega ja tegutsemisloaga kahjuritõrjuja vastavalt sotsiaalministri 11. septembri 2000. a määrusega nr 56 «Tervisekaitsenõuded näriliste, putukate ja mikroorganismide keemiliseks tõrjeks tehtavale teenustööle» (RTL 2000, 99, 1562) kehtestatud nõuetele.
- (4) Pestitsiide on lubatud kasutada lasteasutuses kahjuritõrjeks ainult siis, kui teised meetmed ei ole piisavalt efektiivsed.
- (5) Enne keemilist kahjuritõrjet tuleb kasutusele võtta meetmed toidu, nõude ja seadmete saastumise vältimiseks. Pärast tõrjet tuleb nõudele ja seadmetele sattunud tõrjeainetejäägid maha pesta.

§ 16. Hügieeninõuded toidu käitlejale ja toitlustusettevõtte töötajale

- (1) Käitleja peab «Toiduseaduse» § 27 nõuete kohaselt korraldama toitlustusettevõtte töötaja toiduhügieenialast juhendamist, selgitama töötajale õigusaktidest tulenevaid käitlemisnõudeid ja kontrollima nende täitmist. Toitlustusettevõtte töötajal peavad olema kutseteadmised.
- (2) Toitlustusruumides ei tohi tööle lubada toidu, toidutoorme või käitlemisvahenditega kokkupuutuvat töötajat ning ruume koristavat töötajat, kes ei ole läbinud tervisekontrolli ja toiduhügieenikoolitust «Toiduseaduse» ja selle alusel kehtestatud õigusaktide nõuete kohaselt.
- (3) Toitlustusruumides kantakse puhast, kergesti pestavat või ühekordselt kasutatavat tööriietust, sobivaid jalatseid ja peakatet. Juuksed peavad olema peakatte all ja tööriietus peab täielikult katma töötaja isiklikud riided.
- (4) Toitlustusruumides, sealhulgas laste mänguruumides toitlustamise ajal ettenähtud tööriietust ei tohi kanda väljaspool toitlustusruume ega minna selles WC-sse.
- (5) Töötaja ei tohi toidu käitlemisel kanda käekella. Kui töötaja ei kasuta ühekordselt kasutatavaid kindaid, siis peavad olema töötaja sõrmeküüned lühikesed, lakkimata ja kunstküünteta ning käed eheteta.
- (6) Töötaja käel olev väike nahavigastus peab olema täielikult kaetud veekindla plaastriga.
- (7) Töötaja peab vahetult enne toidu käitlemisruumi sisenemist või vahetult sisenemise järel ja enne köögis töö alustamist pesema käsi ning käsivarsi küünarnukkideni. Käsi peab pesema alati enne kuumtöödeldud koostisosadest valmistatava toidu või valmistoidu käsitlemisele asumist, pärast toidutoorme puutumist, WC kasutamist ning muid toiminguid, mille käigus käed määrduvad. Käte kuivatamiseks kasutatakse paberrätikuid. Riidest käterätikuid ei ole lubatud kasutada.
- (8) Valmistoidu, salati ning muu valmistatava toortoidu segamisel kasutatakse töövahendeid.
- (9) Valmistoit serveeritakse, kasutades ettenähtud tarvikuid ning vältides seejuures puhta toidunõu sisepinna ja serveerimisvalmis toidu puutumist palja käega.
- (10) Toidu valmistamisel võib maitsemiseks kasutada lusikat, kahvlit või muud tarvikut, mida ei panda toidu sisse tagasi enne, kui see on puhtaks pestud.
- (11) Lasteasutuse toitlustusruumide kontrollija või muu külastaja peab kandma tööriietust või kitlit, peakatet ja jalanõusid, mis on kergesti puhastatavad või ühekordselt kasutatavad.

7. peatükk MÄÄRUSE JÕUSTUMINE

§ 17. Rakendussätted

Sotsiaalministri 25. oktoobri 1999. a määrusega nr 64 kinnitatud «Koolieelse lasteasutuse tervisekaitse-, tervise edendamise, päevakava koostamise ja toitlustamise nõuded» (RTL 1999, 152, 2149; 2002, 29, 413) punktid 20, 21 ja 22 tunnistatakse kehtetuks.

§ 18. Määruse jõustumine

Käesolev määrus jõustub 1. jaanuaril 2003. a.

Minister Siiri OVIIR

Kantsler Hannes DANILOV

Sotsiaalministri 27. juuni 2002. a määruse nr 93
«Tervisekaitse nõuded toitlustamisele koolieelses
lasteasutuses ja koolis»
lisa 1

Sotsiaalministri 27. juuni 2002. a määruse nr 93
«Tervisekaitse nõuded toitlustamisele koolieelses
lasteasutuses ja koolis»
lisa 2

Sotsiaalministri 27. juuni 2002. a määruse nr 93
«Tervisekaitseõuded toitlustamisele koolieelses
lasteasutuses ja koolis»
lisa 3

Sotsiaalministri 27. juuni 2002. a määruse nr 93
«Tervisekaitseõuded toitlustamisele koolieelses
lasteasutuses ja koolis»
lisa 4