

Hooldekodu toitlustamise kord

Koostatud vastavalt toiduseadusele, sotsiaalhoolekande seadusele ning Tervise Arengu Instituudi ja Terviseameti soovitudele eakate toitlustamiseks.

1. Üldsätted

1.1 Käesolev kord reguleerib hooldekodu klientide toitlustamise korraldust: toidu valmistamist, serveerimist, menüü koostamist ja erivajaduste arvestamist.

1.2 Eesmärk on tagada klientidele tervislik, tasakaalustatud ja vanusest tulenevaid vajadusi arvestav toitlustus.

1.3 Toit valmistatakse kohapeal ja vastab toiduhügieeni ning toiduohutuse nõuetele.

2. Toitlustamise korraldus

2.1 Klientidele pakutakse kolm põhitoitukorda päevas (hommikusöök, lõuna, õhtusöök) ning vähemalt üks vahepala.

2.2 Toitlustus toimub kindlatel aegadel, mis on kirjas hooldekodu sisekorras.

2.3 Vajadusel pakutakse lisatoitu (nt öine eine või jook), eriti diabeetikutele või ravimitega seotud juhtudel.

2.4 Joogivesi on alati kättesaadav.

2.5 Toitu serveeritakse kliendile sobivas asukohas – söögitoas või vajadusel tema toas.

3. Menüü koostamine ja kvaliteedinõuded

3.1 Menüü koostatakse vähemalt kaheks nädalaks ette, jälgides toidu mitmekesisust, tasakaalustatust ning eakatele sobivaid toitainesisalduse norme.

3.2 Menüü aluseks on Tervise Arengu Instituudi juhised „Eakate toitlustamise soovitused“ ning vajadusel toitumisspetsialisti soovitused.

3.3 Arvestatakse: valkude, süsivesikute ja rasvade tasakaalu; kiudainete piisavat sisaldust; vähendatud soola- ja suhkrusisaldust; sobivat energiataset (1600–2200 kcal/päev sõltuvalt seisundist).

3.4 Menüü sisaldab värsked köögivilju ja puuvilju igapäevaselt, samuti piisavalt vedelikku (supid, joogid, kompotid).

3.5 Välditakse eakatele raskesti seeditavaid toite (nt raskesti näritavad lihatükid, tugevad maitseained).

4. Erivajadused ja individuaalne kohandamine

4.1 Arvesse on võetud kliendi tervislik seisund (nt diabeet, neelamishäired, toiduallergiad, proteesid jms).

4.2 Vajadusel pakutakse: pehmeid, püreestatud või vedelaid toite; diabeetikutele sobivat madala suhkrusisaldusega toitu; laktoosivaba, gluteenivaba või muude piirangutega menüüd.

4.3 Kliendi toitumisvajadused hinnatakse teenuse alguses ning hinnang vaadatakse üle vähemalt kord aastas või seisundi muutumisel.

5. Toidu valmistamine ja hügieeninõuded

5.1 Toit valmistatakse kohapealses köögis, mis vastab toiduhügieeni ja -ohutuse nõuetele.

5.2 Köök vastab Toiduseaduse §21 ja §22 nõuetele ja kontrollitud Põllumajandus- ja Toiduameti poolt.

5.3 Töötajatel on toidukäitleja tervisetõend ja nad järgivad hügieenikoolituse nõudeid.

5.4 Toidu säilitamine, valmistamine ja serveerimine toimub vastavalt EÜ määrusele 852/2004 ja HACCP põhimõtetele.

6. Tagasiside ja kontroll

6.1 Klientidel ja nende lähedastel on õigus anda tagasisidet toidu kvaliteedi, maitse või vajaduste kohta.

6.2 Menüü ja toidu kvaliteeti hindab hooldekodu juhtkond ning vajadusel kaasatakse toitumisinõustaja.

6.3 Vajadusel tehakse menüü osas muudatusi jooksvalt, lähtudes klientide seisundist ja tagasisidest.