

244
Tegye szívére a kezét minden dolgozó szülő: mit adna érte, ha gyermeke kosztolásának gondját levinnék a válláról?

Ma, amikor minden háztartás átlagosan 1 forintból 50 fillért költ élelmiszerre, a havi hétezer forint felett kereső szülők egykéjéért is csak 15 forintot, két gyermek után fejenként 13-at, háromért 11 forintot fizetnek a napköziben. Ezért napi háromszori étkezést kapnak a gyerekek. Az átlagjövedelmű családokban legfeljebb 3000—3800 forint a havi kereset, ők 7,6, illetve 5 forintot fizetnek. A kiskorú kosztosokra megállapított nyersanyagnorma ára napi háromszori étkezésre 7,09 forint (nem 7,9, mint azt egy éve tévesen írtuk). Nyilvánvaló: ebből művészet gazdálkodni — nem is megy másként, mint tetemes állami dotációval, ami viszont évről évre kevesebb; tavaly még 15 százalékos volt, az idén már csak 12.

Manapság vagy rossz szociális helyzet, vagy — uram bocsá! — protekció kell a napközis vagy menzai felvételhez. Így aztán (adataink csak a fővárosról vannak) a 220 000 diákból még 70 000 sem részesül közétkeztetésben. Márpedig ez a szó legszorosabb értelmében közügy, a dolgozó nők gazdasági, szociális helyzetének javításában az egyik legfontosabb tényező. Következésképpen: általánossá kell tenni ezt a szolgáltatást.

Igen ám, csak hogy a téma gazdája, a monopolhelyzetre kárhóztatott Gyermekélelmezési Vállalat afféle vendéglátóipari templomgeregere, amely — ha kötelezettségének tisztességgel eleget akar tenni —, megfogadja azt a trefáskomoly tanácsot, hogy „sok sikert, kevés eredményt”. Ha viszont aláveti magát a közgazdasági szabályozók diktálta követelményeknek, minden eszközt megragad nyeresége növelésére. Fejlesztéséért, napi gondjai megoldásáért ugyanis csak addig nyújtózkodhat, ameddig nyereségtakarója ér. Ez pedig szűkre méretezett, mivel ezt a speciális vállalatot is az üzemi vendéglátók közé sorolták — annak valamennyi hátrányával együtt. Nem élhet például azzal a joggal, hogy a szállítási költségeit áthárítja a megrendelőkre — lévén azok iskolák, óvodák. Így a békát — az évi 10 millió forint fuvardíjat — neki kell lenyelnie.

A szubvenció-csökkenés további 6 millióval kurtítja a Gyermekélelmezési Vállalat nyereségét, a bérleti díjak emelkedéséről, a közterhek növekedéséről nem is beszélve. Igaz ugyan, hogy adókedvezményt élveznek a szakma egyéb vállalataival szemben, de ez nem ellensúlyozza költségeiket. Az idén már felére csökkent emiatt a fejlesztési alapjuk — a következmény nyilvánvaló.

Ha rövid a kardod, toldd meg egy lépéssel, ha kevés a pénz, toldd meg néhány ötlettel. (És pártfogókkal, mint például a Fővárosi Tanács kereskedelmi főosztálya, amely a FŐSPED-del kötendő szerződéseiket menedzselte dicséretes buzgalommal.)

„Királyi” reggeli

Mivel a nyersanyagnorma szabott, az étrenden igyekeznek változtatni. Közismert tény, hogy étkezési hagyományaink ésszerűtlenek és egészségtelenek. Ha változásokat akarunk, a gyermek étrendjénél kell azokat kezdeni. Többnyire azt az étrendet kívánja megtartani a felnőtt, amit gyer-

mekorában megkedvelt. A GYEV tehát zsírszegény, sokfőzelékes, vitamindús ételeket küldött az iskolákba. Ezt szívesen fogadták a gyerekek, de nem így a felnőttek. A töltöttkáposztához szokott nevelő érthetően nem lelkesedik a tejbegrízért, vagy a galuska helyett tálatlalt vitaminaláért. És mivel egy fazékból kosztol a felnőtt-kisebbség és a többség gyerek (a gyerekek véleményét pedig a nagyok közvetítik), megbuktak az angolos és franciás konyhát meghonosítani próbáló kezdeményezések.

Lehet viszont változtatni az étkezések ritmusán — gondolták.



EBÉD EGY NAPKOZI OTTHONBAN

Annyit sem késhetnek, mint egy expresszvonat

A „reggelizzél mint egy király, ebédelj mint egy polgár, vacsorázz mint egy koldus” elmélete nem bolondság. Ezt bizonyítja azoknak a népeknek példája, amelyek az idézett elvet követik: ott a mienknél jóval magasabb az átlagéletkor és kevesebb a gyomor-és emésztési nyavalya. A GYEV kísérletezett: előre hozta a főétkezést a reggeli órára. Az addig csak folyadékos tízórait állati fehérjével, hirtelensült ételekkel egészítették ki. Az ebéd pedig könnyebb lett a szokásosnál — a gyümölcs és a zöldség dominál benne. Egy-két menü a próbaétrendből: reggelire sült virsli mustárral, kenyér, tea vagy rántott sajt, fejessaláta, zsúrkenyér, kakaó; ebédre rántott kelvirág, gyümölcs és piskóta vagy töltött metélt és alma. Az uzsonna: tea, veronai, vaj, retek, kenyér, vagy kávé, vajás kenyér, sárgarépaeszelek, illetve málnaturmix, briós.

Megbukott kezdeményezés

Az erős reggeli és a szolidabb ebéd nagy sikert aratott a gyerekeknek, tetszett a nevelőknek és nem kifogásolhatták a gazdasági szakemberek sem, hiszen az árkalkulációt szigorúan megtartották. Az ésszerű kezdeményezés mégis megbukott. Nem találtak ugyanis vállalkozót, aki többletfizetés, illetve nagyobb létszámú személyzet nélkül a reggeli bögre-mosogatás helyett elvégezze a főzőskét, a komplett tállalást és mosogatást a déli normán felül.

Egyelőre tehát minden marad a régiben. Pedig sürgősen gyarapítani kellene a kosztosok létszámát és emelni az ételek nyersanyag-normáit is. Egy szakorvos számítása szerint a 6—10, illetve 11—12 évesek élettani szükségle-

Gyermekélelmezés

Kiskorú kosztosok

A vendéglátás templomgeregere

Tejbegríz kontra töltött káposzta

kiállítás szolt közbe — félbemaradt a beruházás olyannyira, hogy jelenleg nincs is kivitelező. Ez az ételkombinát — amelyet egy óbudai és egy budatetőnyi felépítése követ —, korszerű technológiájával igen nagy változást hoz a gyermekélelmezésben. Üzemelése után napi 12 000 adag finomfagyasztásra kerülő ételt főz a háromezer adag meleg ételen kívül. A Kassa utcai intézmény készíti majd a negyedik ötéves tervben kiépítendő önkiszolgáló diákéttermi hálózat menüit is.

Mindez mikor?

Mikor kerül sor minderre?... A hűtőrendszer kiépítése önmagában is óriási összegbe kerül. Hűtőpultokat kell beállítani a fogadóhelyeken, hűtőkocsikat a szállításra, óriási mélyhűtő raktárakat a termelőhelyeken. De nincs választási lehetőség, egyedül ezek a rendkívül gazdaságos és termelékeny óriásüzemek valósíthatják meg a gyermekek olcsó, választékos és egészséges étkeztetését.

A Kassa utcai kombinát, amely a tervek szerint 1973-ban termel, a huszonnegyedik órában épül. A Belváros forgalmi viszonyai ugyanis lehetetlenné teszik a hagyományos ételszállítást és ezzel az ételkészítés eddigi módját is. Így az ottani iskolákat előregyártott ebéddel látják majd el. A mélyhűtött menüből akár egyheti készletet is kiszállíthatnak egyszerűen. Ezek 10—12 hónapig tárolhatók a tápérték és vitamintartalom csökkenése nélkül.

Nemcsak az ételkészítés technológiája, hanem a tállalás módja is megváltozik.

Addig azonban, amíg ezek a tervek valóra válnak, csak a cél érdekében szentesített, apró szabálytalanságok révén tudják fenntartani, illetve némileg bővíteni a diákkosztosok körét. (A GYEV az óvodásoknak is főz.) Lényegesen javítana a helyzeten, ha körültekintően végeznék az iskolák járulékos beruházásait, például a konyhák építését. Jelenleg ugyanis hat olyan új iskola van, amelynek konyháját elavult típusú szerkezetek készítették, s ezeket nem fogadják el az egészségügyi hatóságok. Pedig csupán arról lenne szó, hogy a beruházó oktatási szervek, a kivitelező FŐBER és az üzemeltető Gyermekélelmezési Vállalat egyeztetné a tervek és lehetőségeket. Ez nemcsak több gyermek ellátását eredményezné, hanem megtakaríthatná az így bizonyosra vehető, borsos átépítési költségeket is.

ANTAL ANIKÓ