



A gyermek közétkeztetés múltja

Dr. Greiner Erika, Mihály Kinga, Varga Anita, Zentai Andrea
MTtT Vándorgyűlés, 2022. október 20-22.

A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések és lehetőségek NKFIH 128925

A kutatás fő célja:

- Az étkezési szokások, a hagyomány és újítás, az étrendek, az ismeretátadás-szocializáció, a fenntarthatóság (helyi termelők szerepe) jelenségeinek feltárásával elősegítse a helyi erőforrásokra építő, a közösség által elfogadott közétkeztetés kialakítását, mindennapi gyakorlatban való, hosszú távú megvalósítását. A kutatás kiterjed a közétkeztetés történetére, a téma sajtóanyagára és a helyi étkezési szokások feltérképezésére is.

A kutatócsoport:

- **BTK Néprajztudományi Intézet részéről:** Báti Anikó, Juhász Katalin, Várkonyi-Nickel Réka
- **OGYÉI munkatársai:** Zentai Andrea, Varga Anita, Greiner Erika, Vargha-Nagy Veronika, Mihálydy Kinga, Horváth Andrea.
- **Továbbá** Berczki Ibolya (Skanzen), Kaposvári Csilla (PTE Egészségtud. Doktori Iskola), Bársony Tamás (ELTE BTK NI).
- **A tágabb témához külsősök is kapcsolódtak.**



Az II. világháború előtt

- **1911-12 - Gyermekbarát Egyesület** 91 iskolában (ebből 13 óvoda) 4205 gyermeknek 250.000 ebédet 27.000 korona értékében biztosított.
- **1912 - Kerti iskolában** évi 500 koronáért tízórait, ebédet és uzsonnát kaptak a gyermekek.
- **1912 - 13 budapesti közösségi népiskolákban napközis otthonokat** szerveztek 7995 gyermek részére, aminek keretében ebédet és uzsonnát kaptak.
- **1917 - Hadikonyhákat Fenntartó Országos Bizottság 6 polgári étkezőben 30.000 ember számára biztosított** önköltséges ebédet és **napközis otthonokban 12.000 gyerek számára étkeztetést** (Umbrai, 2018)

A II. világháború után

- A II. világháború után kezdődött a csoportos élelmezés fejlődése (üzemi konyhák, népkonyhák, napközi otthonok, gyermekintézmények, kórházi konyhák, hadsereg)
 - irányításra alkalmas szakemberek hiánya
 - nagy volt a szennyeződés veszélye
 - alacsony színvonalú, rossz minőségű étkeztetés biztosítása
 - bizonytalan nyersanyagellátás, túlraktározás, nagymértékű élelmiszerromlás
 - az egy üzemre jutó nagy fogyasztói létszám miatt, az ételeket jóval a tálalás előtt készítették el
 - a kész ételek nagy távolságra történő szállítása (alkalmatlan szállítóedényzet, -eszközök)

1949-1954 - A közétkeztetés kialakítása

- 1949-ben az ÉTI kidolgozta az egyes korcsoportok és foglalkozási ágak energia- és tápanyagnormáit, a kívánatos ételmiszerfogyasztási normákat
- Az étkeztetés ellenőrzése: KÖJÁL, Üzemélelmezési Igazgatóság
- Irányétlapok és instruktori hálózat létrehozása
- 1951 – minisztertanácsi határozat „A bölcsődei óvodai, iskolai napközitthonok ételmezési ellátottságának egységesítésére” – intézményfajtánként normákat kell kidolgozni
- 1951 – az OÉTI kiadja az első Tápanyagtáblázatot
- 1951-től szervezett ételmezésvezető képzés
- 1952 – Üzemeltetési Vállalat megszervezése (későbbi Junior Gyermekétkeztetési Vállalat)
- 1952 - Dr. Tarján R.–Fekete László: Helyes gyermektáplálás és napközi ételmezés
- 1954 - Dr. Tarján Róbert kutatása: „Az étrend és a csontosodás összefüggése, különös tekintettel a magyar nép táplálkozására”



Fortepan/adományozó: Bauer Sándor

Az OÉTI állásfoglalása

Tarján professzor nem támogatta a választásos menürendszert, mivel az hiányos táplálkozáshoz vezethet (bár csökkenti a maradék mennyiségét).

Fontosnak tartotta:

- a gyermekek táplálkozási ismereteinek bővítését,
- a személyes példamutatást,
- a tanácsadó-gondozó tevékenységet (ifjúsági egészségvédelmi központok, táborok)

Ajánlás

- az étrend energiatartalma a minimálisnál 10-15%-kal több legyen, B-vitaminokból jóval többet tartalmazzon, mint a minimálisan ajánlott
- testmagasságban elmaradt gyermekek számára több tej, tejtermék és gyümölcs (Ca, A-, B-vitamin), súlyban elmaradottak étrendjében inkább a cereália és a zsiradék mennyiségét emelték
- új ételek bevezetése a gyermekélelmezésbe a táplálkozási kultúra befolyásolására



Országos gyermekélelmezési felmérés 1977-80, OÉTI

Következtetések, javaslatok

A vizsgálatok eredményeiből levonható néhány következtetés és javaslat fontossági sorrend nélkül, az alábbiakban foglalható össze.

— Kívánatos lenne növelni a gyermekélelmezésben felhasznált tej, tejtermék, tojás, belsej, baromfiús, zöldség és nyers gyümölcs 1 főre jutó mennyiségét. Ehhez azonban az élelmezésre fordítható forintösszeg reális szintre emelése is szükséges. Az óvodás, alsó és felső tagozatos általános iskolás gyermekek élelmezésére jelenleg biztosított 9,40, 10,00 és 10,60 Ft már nem teszi lehetővé az élettani igényeknek megfelelő táplálkozás gyakorlati megvalósítását, de az eltérő tápanyagigényű korcsoportok élelmezésének szétválasztását sem.

— Javítani kellene a konyhák technikai felszereltségét, és az ott dolgozók szakmai ismereteit, valamint elsősorban a kisebb településeken működő gyermekélelmezési egységek nyersanyagellátását, csökkentve ezzel is a helyi elavult táplálkozási szokások túlzott befolyását a gyermekélelmezésre.

Következtetések, javaslatok

A vizsgálatok eredményeiből — fontossági sorrend nélkül — az alábbi néhány következtetés, illetve javaslat adódik.

— Feltétlenül megfontolást érdemelne, élettani alapokon nyugvó tápanyagszükségleti normák kidolgozása, a különböző korú és ellátási formában résztvevő gyermekek, ill. fiatalok számára és e normákon alapuló, egységes élelmiszerfelhasználási javaslatok kötelező bevezetése a gyermek- és ifjúságélelmezés valamennyi területén (a jelenleginél rugalmasabb forintnorma ellenőrző szerepének meghagyásával).

— Kívánatos lenne, a helyes élelmezés elősegítése érdekében, a kötelező tápanyag- és élelmiszer-normákat figyelembe vevő egységes receptúra-kidolgozása. Ennek megtörténteig bizonyos segítséget jelenthetne a fővárosi gyermekélelmezésben alkalmazott nyersanyagkiszabatok kötelező, országos bevezetése.

— Erősíteni kellene a közegészségügyi ellenőrzések hatékonyságát a gyermek- és ifjúságélelmezés területén, táplálkozási hiányosságok megállapítása esetén hasonló szankciók alkalmazásával, mint az higiénés hibák észlelésekor történik, hogy ugyanazok a rendellenességek, egy ismételt vizsgálat-alkalmával tömegesen ne forduljanak elő. A folya-

matos ellenőrzésbe jobban be kellene vonni a gyermekek és fiatalok gyógyító-megelőző ellátását végző orvosokat és egészségügyi szakdolgozókat.

— Javítani kellene a konyhák technikai felszereltségét és a személyzet szakmai felkészültségét, mert e nélkül korszerű gyermekélelmezés nehezen képzelhető el.

— Végül kívánatosnak látszik a rendszeres vizsgálatokat és ellenőrzést fokozatosan kiterjeszteni a gyermekek és fiatalok további csoportjainak élelmezésére is.

Miért volt szükség rendeleti szabályozásra?

- Különböző korú csoportok étkeztetése (3 évestől 70 évesig)
- Energia-tápanyagszámítás hiánya - önellenőrzés
- Nem megfelelő nyersanyagnorma (Ft) – versenyhelyzet, színvonalcsökkenés
- A rendelet nem tölti be a funkcióját – normakialakítás
- Étkeztetési vállalatok versengése következtében kialakult színvonalromlás
- Alacsony étkezői létszám
- Helytelen nyersanyagstruktúra

Táplálkozási rizikótényezők

Helytelen nyersanyagstruktúra

- ↓ Zöldségféle, gyümölcs
- ↓ Tejtermék
- ↑ Hús, húskészítmény
- ↓ Értékesebb cereália
- ↓ Hal
- ↑ Tésztafélék
- ↑ Kényelmi termékek
- ↑ Felhasznált zsiradék
- ↑ Só
- ↑ Hozzáadott cukor
- ↓ AO (C-vit., flav.), folát, K, Mg, ÉR
- ↓ Ca, Zn, D-vitamin
- ↑ koleszterin, SFA
- ↓ ÉR, B-vitaminok, Mg
- ↓ n-3 zsírsavak
- ↑ kiszorul az értékesebb táplálék
- ↑ Na ↓ tápérték
- ↑ zsír, n-6 PUFA túlsúly
- ↑ Na
- ↑ egyszerű szénhidrát

Ételkészítés:

egyhangúság, megszokott ízesítés, fűszerezés, készítési módszerek, gyakori bő olajban sütés, korszerű nyersanyagok felhasználásának hiánya

A közétkeztetés szabályozásának célja

A közétkeztetés Magyarországon napi szinten kb. 1,5-2 millió embert érint.

A szabályozás kiterjed a szolgáltatókra, beszállítókra, a rájuk vonatkozó szerződési feltételek, körülmények szabályozásával.

1. Táplálkozás-élettani szempontoknak megfelelő minőségű és mennyiségű, valamint biztonságos étkeztetés biztosítása
2. Az ételek előállítása, tálalása, kiszolgálása, forgalmazása során a biztonsági követelmények és a táplálkozás irányelveinek érvényesítése, a közétkeztetési tevékenység ellenőrzése

A közétkeztetés szabályozása

1991	<ul style="list-style-type: none">• 1991 előtt központilag meghatározott forintnorma• 1991 -24/1991 (II. 9.) kormányrendelet
1997	<ul style="list-style-type: none">• 1997. évi CLIV. törvény 50. §-ának (3) bekezdése
1999	<ul style="list-style-type: none">• 80/1999. (XII.28.) GM-EüM-FVM együttes rendelet a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és -forgalmazás feltételeiről
2007	<ul style="list-style-type: none">• 67/2007. (VI.10.) GKM-EüM-FVM-SZMM együttes rendelet A vendéglátó termékek előállításának feltételeiről
2011	<ul style="list-style-type: none">• 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről• 2011.08.01. Az Országos Tisztifőorvos 1/2011. Sz. Normatív utasítása

Óvodai, iskolai táplálkozás-egészségügyi felmérések



A közétkeztetés szabályozása Magyarországon II.

- **37/2014 (IV.30.) EMMI rendelet** - 2015. szeptember 1-jétől kell alkalmazni
 - Élelmiszeralapú előírásokat tartalmaz
 - Szabályozza az egyes élelmiszerek, élelmiszer csoportok felhasználásának gyakoriságát (min/max), mellérendelve az 1 adagnak számítható mennyiséget
- **Javaslat az iskolai büfék korszerű táplálkozásba illeszkedő választékának kialakításához**
- **20/2012. (VIII. 31.) EMMI rendelet** a nevelési-oktatási intézmények működéséről és a köznevelési intézmények névhasználatáról - NETA hatálya alá eső termék nem árusítható
- **36/2016. (XII. 8.) EMMI rendelet** a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet módosításáról
- **38/2021. (IX. 1.) EMMI rendelet** a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet módosításáról (diétás étkeztetés szabályozása)

Fejlesztendő területek I.

- Ki kell alakítani az **élelmezésben dolgozó munkatársak táplálkozás-egészségügyi képzésének** rendszerét.
- Meg kell teremteni a **közétkeztetői életpályamodell** bevezetésének lehetőségét.
- Az étkezéshez **megfelelő körülményeket** szükséges biztosítani.
- Érvényesíteni kell a **helyi kistermelői termékek** arányának növelését a közétkeztetésben.
- Minden iskolában biztosítani szükséges az **ingyenes, mosdón kívüli vízvételi lehetőséget**.
- Biztosítani szükséges **alacsony sótartalmú élelmiszerek** elérhetőségét.
- Létre kell hozni egy nemzeti élelmiszeradatbázist.

Fejlesztendő területek II.

- Az egyértelműen pozitív változásoktól függetlenül több energiát javasolt fordítani a **közétkeztetés népszerűségének növelésére.**
- Biztosítani szükséges, hogy a **gyermekek, szülők, pedagógusok ismerjék a Rendelet céljait, fő irányvonalait.**
- Az étkezésekhez **kellő időt** kell biztosítani.
- Meg kell határozni a **napi nettó nyersanyagnorma minimumát.**
- Az iskolai **tankonyhák** arányának növelésével együtt szükséges kidolgozni a **tankonyhai foglalkozások módszertanát, tematikáját.**

Köszönöm a figyelmet!



OGYÉI-ELKH közös kutatás

A gyermek közétkeztetés társadalmi beágyazottsága. Kérdések és lehetőségek c. Eötvös Loránd Kutatási Hálózat (ELKH) Bölcsészettudományi Kutatóközpont Néprajztudományi Intézet és az OGYÉI, NKFIH által támogatott közös kutatás célja:

„a táplálkozástudományi és a néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás társadalomtudományi szemléletű meglátásainak a segítségével a menza működését befolyásoló tényezők feltérképezése”.



Fortepan/adományozó: Vargha Zsuzsa