**Változások a közétkeztetésben**

A közétkeztetés a második világháború után terjedt el azért, hogy bizonyos társadalmi csoportok étkeztetésének feladatát az állam lássa el. Hagyományosan idetartoznak az oktatási intézmények, óvodák, bölcsődék, kórházak, szanatóriumok, a honvédség és a börtönök lakóinak étkeztetése. Ma Magyarországon a közétkeztetésben résztvevők száma meghaladja az 1,1 milliót.

Létrejöttek a közétkeztetésnek olyan speciális, népegészségügyi szempontból különösen fontos területei, mint a gyermekétkeztetés, ami magában foglalja a bölcsődések, óvodások, általános és középiskolások, szakmunkástanulók, egyetemi és főiskolai hallgatók, a kollégiumok és gyermekotthonok lakóinak szervezett élelmezését. Emellett megmaradtak a közétkeztetésnek egyéb formái is, mint pl. gyógyélelmezés a kórházakban.

A közétkeztetésnek a népegészségügy javításában kettős szerepet kell betöltenie. Egyrészt ki kell elégítenie az általa ellátott különböző nemű, korú, fizikai igénybevételű korcsoportok élettani igényeinek megfelelő energia- és tápanyagszükségletét, másrészt kedvező irányba kell befolyásolnia az ellátott népességcsoportok táplálkozási szokásait.

**Mi történt az óvodai, iskolai közétkeztetésben?**

2008-ban készült egy minden közoktatási intézményre kiterjedő kérdőíves felmérés. A vizsgálat célja az volt, hogy feltérképezze az iskolák által biztosított étkezési lehetőségeket, a konyhák, az iskolabüfék és az intézmények területén található étel- és ital-automaták választékát. 2009-ben pedig egy országos táplálkozás-egészségügyi vizsgálat készült az óvodákban és az iskolákban. A felmérés eredményeképp a szakemberek megállapították, hogy az esetek többségében az óvodai és iskolai közétkeztetés sem minőségében, sem mennyiségében nem felel meg az egészséges táplálkozás követelményeinek. Az akkori vizsgálat úgy találta, hogy míg az ételekben jóval több só volt a kelleténél, addig a kalciumtartalom nem érte el a korcsoport szerinti ajánlás 70 százalékát sem. További probléma volt, hogy diétás étkeztetést az esetek nagy részében a közétkeztetés nem tudta biztosítani. Ezért kidolgozták Magyarország Nemzeti Táplálkozáspolitikájának 2010-2013. évekre szóló Cselekvési Tervét, amelyben a vizsgálati eredmények ismeretében javasoltak egy rendeleti szabályozást, hogy a közétkeztetés egészségesebb lehessen.

A 2014-es miniszteri rendelet legfontosabb elemei:

* a felhasznált nyersanyagok napi tételes felsorolása
* megszabta a heti étlaptervezés szabályait
* megszabta az étlappal kapcsolatos tájékoztatási kötelezettséget
* korlátozta az ételekhez hozzáadott só mértékét
* meghatározta, hogy az étrendeket kik állíthatják össze, az oktatási intézményekben az élelmezésvezetők, a kórházakban dietetikusok

**Gyermek-közétkeztetési programok**

Számos külföldi program is bizonyítja, hogy a közétkeztetés megújítása, a gyermekétkeztetés javítása nem magyarországi specialitás. Az egészséges táplálkozásra való nevelést már gyermekkorban el kell kezdeni ahhoz, hogy felnőtt korban szokássá váljon. 2007-2009 között Bostonban egy mesterszakács két éven keresztül tanította és felügyelte a konyhai dolgozókat, ellenőrizte a beszerzendő alapanyagokat és az elkészítendő ételeket. A képzés eredményeként a gyerekek minőségi ételeket kaptak, vizsgaeredményeik javultak, és nem utolsó sorban megszerették és megismerték az egészséges ételeket. Egy másik programban, Quebec-ben, a gyerekeket az iskolai menzán való étkezésre buzdítják, hogy főtt, meleg ételt egyenek. Az Egyesült Államokban általános iskolásoknak igyekeztek az egészséges ételválasztékot bemutatni. Hazánkban, a Dél-Alföldi régióban 2010-ben elindított „MINTA MENZA=MENZAMINTA” program az országban egyedülállónak számít, amely az egészséges közétkeztetés kialakítását tűzte ki célul. A Minta menza programban az étlapokat a NutriComp tápanyagszámító, szakmailag elfogadott és ellenőrzött programmal tervezik meg. Az alapanyagokat helyi őstermelők, helyi beszállítók és bio termelők biztosítják. A minőségi alapanyagok elkészítésében mesterszakácsok segítenek ízletes ételeket készíteni a gyermekeknek. Ebbe a sorba illeszkedik a két éve Dunaharasztiban tesztjelleggel indított Gyere® Program is, ami nemzetközi modell alapján a Magyar Dietetikusok Országos Szövetségének szakmai vezetésével valósul meg. A cél, a gyermekelhízás elleni küzdelem a helyes és egészséges táplálkozás népszerűsítésével és ennek a gyakorlatban történő alkalmazásával. A program keretében a gyerekek életkorúknak megfelelő ismeretterjesztő foglalkozásokon vehetnek részt. Az elmúlt két év alatt sok hasznos dolgot tanulhattak meg a tejről, tejtermékekről, a tojásról, a zöldségekről és gyümölcsökről, a folyadékfogyasztásról és a gabonafélékről, valamint a hús és húskészítményekről. A program az új tanévben tovább folytatódik, ősszel a legkedveltebb, ugyanakkor talán a legvitatottabb téma kerül terítékre, a desszertek és az édességek. Persze itt sem a tiltás a lényeg, hanem az ismeretek elmélyítése, amelyek alapján lehet majd okosan és mértékletesen választani.

A három éves projekt ideje alatt dietetikusok közreműködésével összeállított ún. GYERE menük is szerepelnek az iskolai és óvodai közétkeztetésben, így a gyerekek saját maguk is megtapasztalhatják, hogy lehet egyszerre egészségesen táplálkozni és finomat enni, érdemes kipróbálni az új ízeket is, mert a változatosságnak is nagy szerepe van az egészséges táplálkozásban és a megfelelő napi folyadékbevitelben.