

História školského stravovania v skratke

„Človek sa rodí zdravý a všetky choroby do neho vstupujú s jedlom“!

Začiatky stravovania detí a mládeže v školách siahajú do roku 1949, kedy deti dostávali na desiatu mlieko, kocku margarínu, chlieb alebo rožok. Prvé vývarovne pre deti boli zriadené v roku 1950 a od roku 1953 bolo školské stravovanie inštitucionalizované v právnom systéme. Prvé ucelené predpisy pre školské stravovanie boli vydané až v roku 1964. Rokmi sa menili názory na spotrebu viacerých potravín : vajec, mlieka, masti, živočíšneho masla, rastlinných tukov....

Vývoj po roku 1948:

- mliečne desiate už v r. 1949 (2 dl mlieka, kocka margarínu, chlieb alebo rožok),
- okolo r. 1950 prvé školské vývarovne,
- od roku 1953 inštitucionalizovanie školského stravovania aj v právnom systéme,
- základná myšlienka: racionálnou výživou za zdravý rozvoj detí a mládeže,
- výchova ku správnym hygienickým a spoločenským návykom.

Päťdesiate, šesťdesiate a sedemdesiate roky v školskom stravovaní:

- v roku 1956 sa prvýkrát v smerniciach uvádzalo, že je potrebné zabezpečovať aj stravovanie pre zamestnancov škôl,
- zásadné zmeny a ucelené predpisy vstúpili do platnosti až v r.1964,
- rôzne zmeny a názory boli aj na to čo má dieťa denne skonzumovať, aké živiny, v akých dávkach, ktoré druhy potravín sú zdravé a ktoré môžu byť podané, ale len za určitých podmienok tepelného spracovania,
- sledovať, aby dieťa skonzumovalo minimálne pol vajička,
- menia sa názory na tuky, spočiatku to bola len bravčová masť, neskôr rastlinné tuky,
- dlhodobo pretrváva pomerne jednotný názor na živočíšne maslo a jeho význam v detskej výžive,
- dbá sa na stolovanie, gumené obrusy a hliníkové príbory a stolový riad sa menia na plátenné obrusy, plexisklá, antikorový používaný príbor, teriny na polievku, kanvice na mlieko a čaj,
- konzumácia sterilizovaných kúpnych šalátov sa mení na pripravované v ŠJ z čerstvých surovín (finančné výhody – výkonnostné odmeny k základným platom),
- vydanie brožúry v BB Dubovskej Všetko o ŠJ so vzorovými vyplnenými tlačivami.

Po preskúmaní kroniky školy a obce Lomnička som zistila, že prvá zmienka o školskom stravovaní v obci Lomnička v okrese Stará Ľubovňa je z roku 1963 v návaznosti na schválenie financií na prevádzku Školskú jedáleň pri Materskej škole v Lomničke vo výške 9000.--Kčs.

V uvedenom období žili v obci obyvatelia rómskeho etnika v menšine.

Osemdesiate roky v školskom stravovaní:

- narastajúci počet stravníkov si vyžadoval budovanie školských jedální,
- vytváranie a vydávanie nových receptúr,
- do r. 1975 bolo na Slovensku vybudovaných 3.879ŠJ z toho pri MŠ 2.307,
- kapacita týchto zariadení bola pre 534.126 stravníkov z toho žiaci tvorili 47,6 %,

- v r. 1980 už bolo 4.854 ŠJ so 792.502 stravníkmi (žiaci – 89,8%),
 - v r. 1985 bolo v školskom stravovaní zapojených 83 % detí 3 – 14 r.
- /Pozn. - údaje sú z Pedagogickej encyklopédie Slovenska/

Deväťdesiate roky v školskom stravovaní:

- program skladová evidencia na PC (Výpočtové stredisko Piešťany) - prvé počítače v ŠJ, okres Stará Ľubovňa medzi prvými na Slovensku mal PC a jediný mal celý okres s PC, ktorý pracovali v uvedenom programe - aj obec Lomnička,
- vytváranie, overovanie a vydávanie nových receptúr,
- znižovanie počtu zamestnancov v školskej jedálni.,
- rušenie školských jedální,
- prvé právne subjekty školských jedální a prenájom školských jedální,
- integrovanie MŠ a ZŠ a ich školských jedální,
- pokles stravníkov v náväznosti na nezamestnanosť rodičov,
- spájanie školských jedální a prevoz stravy do výdajných školských jedální.

Dvadsiate roky v školskom stravovaní:

- nárast stravníkov v školských jedálňach pri MŠ a ZŠ,
- vytváranie, overovanie a vydávanie nových receptúr,
- zavádzanie HACCP do praxe v ŠJ – 1.1.2000,
- zlepšovanie technického vybavenia školského stravovania,
- zlepšovanie kuchynského vybavenie školských zariadení,
- výber programov o ŠJ a práca na PC v ŠJ,

Aká zmena nastala v školskom stravovaní, ak porovnáme päťdesiate roky s dvadsiatimi rokmi ?

Veľmi veľká.

Dnes nám už nejde len o to, aby deti a žiaci v školskej jedálni skonzumovali jedno teplé jedlo. Ale aby jedlo, ktoré deti a žiaci v školskej jedálni konzumujú zodpovedalo požiadavkám zdravej výživy, plnilo odporúčané výživové dávky podľa veku stravníkov. Pri príprave jedál sa riadime schválenými normami a technologickými postupmi. Dbáme na kultúru a estetiku stolovania, čím vedieme deti a žiakov k spoločenskému správaniu sa. Propagáciou o racionálnej výžive oboznamujeme deti a rodičov o tom, aké potraviny sú zdravé pre správny duševný a telesný vývin detí.

V našej školskej jedálni musíme našich stravníkov učiť všetko od základu - hygiene, stolovaniu (v spolupráci s učiteľmi našej školy) a konzumovaniu našich pripravovaných varených jedál, pretože doma sa stravujú odlišne od pripravovaných jedál v ŠJ.

Za to patrí vďaka vedúcim školských jedální a kolektívom kuchárov v ŠJ.

„ Dodnes nedokážem dosť dobre pochopiť, ako dokážu kuchárky v ŠJ pripraviť povedzme 500 porcií jedla a rozdať ich medzi stravníkov tak, aby sa ušlo aj tomu poslednému. A nepomohlo mi v tom ani arabské príslovie, ktoré hovorí: „Jedlo pre jedného vystačí pre dvoch a jedlo pre dvoch vystačí pre troch“. (myšlienka mojej kolegyne z BB)