

Visātrāk atdziest makaroni ar gaļu

Maina ēdiena pasniegšanas kārtību un pārrunā ierašanās laiku uz pusdienām

Aizkraukles novada vidusskolas vadība saņēmusi sākumskolēnu vecāku iesniegumu, kurā pauž nepmierinātību ar ēdināšanas kvalitāti skolā. No informācijas, ko saņēmuši no bērniem, vecāki secinājuši, ka pusdienas bieži esot aukstas. Skolas vadība kopā ar ēdinātājiem reaģēja uz pārmetumiem, taču pirms izdarīt secinājumus, veica rūpīgu izpēti, kuras rezultātā nedaudz mainīta ēdiena pasniegšanas kārtība un pārrunāts ierašanās laiks uz pusdienām.

GINTA GRINCĪVIČA

Pusdieno trīs maiņās

Vecāki savā iesniegumā izteica viedokli, ka apzinās, ka skolā ēdināšanu nodrošina uzņēmums, ar kuru noslēgts līgums iepirkuma rezultātā, un pusdienu nodrošināšanai ir ierobežots finansējums, tomēr iesniegumā minēto problēmjautājumu risināšanai nav nepieciešami papildu līdzekļi, izņemot stingrāku līguma kontroli un ēdiena pasniegšanas veida pārskatīšanu.

Aldis Labinskis, Aizkraukles novada vidusskolas direktors, stāsta, ka pirms kādam ko pārnest, tika noskaidroti visi apstākļi un kopā ar ēdnīcas darbiniekiem veikti ēdiena temperatūras mērījumi. Noskaidrojās, ka sadales laikā maltītes temperatūra ir tāda, kā to paredz normatīvi — 60 — 70 grādu robežās. Sākumskolēniem porcijas tiek sadalītas un saliktas traukos īsi pirms pusdienu sākuma.

Ēdnīcas darbiniecēm ir ko noskaidrot — Aizkraukles novada vidusskolā Draudzības krastmalā 5 mēcās 490 skolēnu, ēdināšana tiek organizēta trīs maiņās. Pirmajā un otrajā maiņā pusdienās nāk skolēni, kuri saņem kompleksās pusdienas, kuras apmaksā valsts un pašvaldība. Ņemot vērā to, ka bērnu ir daudz, pārvietošanās ēšanas laikā ir ierobežota, tādēļ ēdnīcas darbinieces otro ēdienu porcijas sadala īsi pirms zvana atskanēšanas.

Cer uz pozitīvu rezultātu

"Kamēr bērns ēd pirmo ēdienu, otrais pakāpeniski dziest. Veicot mērījumus, noskaidrojām, ka otrais ēdiens, ielikts atsevišķā traukā, no sākotnējiem 60 grādiem atdziest gandrīz par 25 grādiem. Tas ir laika posmā no 17 līdz 20 minūtēm kopš ēdiena uzlikšanas uz šķīvja. Tas ir padaudz. Lai otrajam ēdienam atdzišanas laiks nebūtu tik garš, ieviešam jaunu sistēmu — kad bērni ir sasēdusies pie galda un sāk ēst pirmo ēdienu, ēdnīcas darbinieces pienes un uz galda saliek otrā ēdiena porcijas. Otrs iemesls, kādēļ ēdiens paspēja atdziest, bija tāds, ka skolotāji dažreiz ar skolēniem uz ēdamzāli atnāca ar piecu līdz astoņu minūšu nokavēšanos pēc zvana. Iemesli bija dažādi, bet acīmredzot šī kavēšanās jāņem vērā. Tas vairs neattiecas uz ēdnīcu, bet uz kolēģu darba organizāciju. Divās sanāksmēs ar skolotājiem pārrunājām šo problēmu un esam vienojušies šādas situācijas neatkārtot. Ceram, ka ieviestais risinājums dos pozitīvu rezultātu," stāsta skolas direktors.

Otrajā maiņā pusdienās nāk arī 5. klases audzēkņi, kas paši izvēlas un maksā par ēdnīcas piedāvāto ēdienu. Ņemot vērā ieviestās pārmaiņas, šiem bērniem var nākties nedaudz uzgaidīt, līdz ēdnīcas darbinieces tiks galā ar otro ēdienu sadali mazākajiem. Iestādes direktors A. Labinskis uzteic vecāku iniciatīvu jautājuma risināšanā: "Ļoti apsvēkami, ka vecāki šo jautājumu aktualizēja. Bija vajadzīgs uzlabojums, un noteikti šādā veidā, kopā, mēs to varam veikt. Ceram, ka turpmāk ar ēdiena temperatūru problēmu vairs nebūs."

Dažāda izpratne par vienveidīgu

Direktors pastāstīja, ka saņēmis arī viens 6. klases audzēkņa vecāku iesniegums. Tajā minēti pārmetumi par vienveidīgu uzturu vai ma-



VISS KĀ VAJAG! Pēc vecāku iesniegumu saņemšanas ēdnīcas darbinieki cītīgi seko līdz ēdiena temperatūrai. Foto no ANV

ēdiena izvēli, kam A. Labinskis nepiekrīt un paskaidro arī iemeslus. Jautājums tika pārrunāts ar ēdnīcas vadītāju Ievu Klaužu un secināts, ka vienveidīgu uzturu izvēlas pats bērns. Piemēram, skolēns ir iecienījis makaronus ar gaļu, ja viņš tos ēd bieži, tas jau skaitās kā vienveidīgs uzturs, savukārt, ja iecienītās maltītes nav piedāvājumā, viņš uzskata, ka ēdiena izvēle ir niecīga. Lai ēdiens nebūtu vienveidīgs, skolēns var ņemt kompleksās pusdienas. Šī ēdienkarte tiek sastādīta nedēļai un to var apskatīt skolas mājaslapā. Kompleksās pusdienas katru dienu var izvēlēties arī 5. un 6. klases skolēni. "Formulējums "vienveidīgs uzturs" nebūs korekts, tas neatbilst patiesībai. Te vairāk ir runa par dažādo izpratni. Bērns varbūt ir vecākiem skaidrojis, ka, ja katru dienu nevar dabūt pankūkas, tad skolas ēdnīcā ir sliktā izvēle. Sabalansētu ēdienkarti veido profesionāļi. Kompleksais pusdienu piedāvājums nodrošina pareizāku uzturu, produktu dažādību, nekā tas ir, ja bērns patstāvīgi izvēlas, ko ēst," skaidro direktors.

Tāpat iesniegumā vecāki lūdz pārskatīt jautājumu par piemēram, mērcu neliešanu uz pamatēdiena. Direktors skaidro, ka šis jautājums jau iepriekš ticis pārrunāts un tiek ievērots. Prakse var atšķirties launaga ēdājiem, kas porciju izvēlas pie sadales, kur tiek pajautāts par mērces liešanu.

Kā piemēru daudzveidībai var minēt vienu no oktobra nedēļas ēdienkartēm šajā skolā — pirmdien kompleksajās pusdienās bija maltās gaļas mērce, makaroni, kāpostu salāti, ogu ķīselis ar putukrējumu un maize. Nākamajā dienā — pupiņu zupa, tefteli tomātu mērcē, rīsi, burkānu salāti un maize. Arī pārējās nedēļas dienās kompleksais pusdienu piedāvājums neatkārtojās.



VECĀKI SAVĀ IESNIEGUMĀ prasīja nodrošināt atsevišķu koptrauku piedevām — mērcēm, zaptēm, jo ne visi bērni tās ēd. Šāda prakse jau tiek pielietota.

kas nāk ēst par maksu. Agrāk apmaksātas pusdienas bija arī 5. un 6. klases skolēniem, tagad viņiem ir viena eiro līdzmaksājums. Joprojām katru dienu pārbaudām ēdiena temperatūru sadales līnijā, kurā ēdiens ir 70 grādu karsts atbilstoši prasībām — citādi nēz nevar būt. Ar skolotājiem vienojamies, ka 3. un 4. klases bērnu pusdienās ved apmēram piecas minūtes pirms pusdienu sākuma, lai tad, kad nāk lielāki bērni, pusdienās pie sadales līnijas ēdamzālē neveidojas jūcekļi. Ēdamzāles platība prasa pielāgošanos apstākļiem. Zālē ir galdi astoņiem klašu komplektiem, bet ar tiem nepietiek, lai paēdinātu visus, jo nepietiek vietas. Tāpat vietas trūkuma dēļ nevaram ierīkot garāku sadales līniju," skaidro I. Klauža. Viņa pastāstīja, ka, veicot ēdiena temperatūras mērījumus, noskaidrojās — visātrāk atdziest piedevas, kurās nav tik daudz mitruma, piemēram, mērces un dažādas piedevas kā makaroni, rīsi un griķi. Atdzišanas tempu ietekmē arī porcijas lielums — jo mazāka porcija, jo tā ātrāk atdziest.

Zupu lej paši

Dažās ārvalstu izglītības iestādēs pusdienas šķīvi saliek paši bērni. Uz galdiem tiek novietoti lielle koplietošanas katli, skolotāja vai paši bērni saservē porcijas. I. Klauža stāsta, ka šāda prakse Aizkraukles vidusskolas ēdamzālē daļēji jau tiek pielietota, bet pilnībā to ieviest nav iespējams. Zupu, kura koptraukos neatdziest, saservē bērni ar skolotājas palīdzību. Tāpat pašapkalpošanās attiecas uz salātiem un mērcēm. Karstos pamatēdienus šādi servēt nevar, jo porcijas lielums ir atkarīgs no piešķirtā finansējuma, kas ir 1,78 eiro (bez PVN) vienam bērnam par divu ēdienu pusdienām. Ja kāds uz sava šķīvja uzliks vairāk, piemēram, kartupeļus, tad citam var nepietikt, tādēļ pamatēdianu servēšanu veic ēdnīcas darbinieces.

Vecāki, kas parakstīja skolas vadībai iesniegto iesniegumu, saņēma no direktora atbildi ar skaidrojumiem, kas iestāde darīs, lai ēdiena atdzišanas problēmu izskaustu. ♦



IZVĒLES IESPĒJAS. Ik dienu skolas ēdnīcā ir iespēja izvēlēties dažādus ēdienus. Foto no personīgā albuma



Projektu finansē Mediju atbalsta fonds no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem. Par materiāla saturu atbild laikraksts "Staburags".