

Glede razporeditv je zajtrk kalorično mc sestavljen tako, da bo tih skupin. Malice, to obilne, ker si otrok z bodo zgodnje in sesta jedila in sadje.



no sledeče: važno je, da v navadi, in po možnosti ivilo iz vsake prej našte-a, pa naj ne bodo pre-vne obroke. Večerje naj vil. Najboljša so mlečna

Šolske kuhinje

Nata Hadžić

(Konec)

Po neki kontrolni razpredelnici higienskega zavoda trošijo otroci največ moči in izgube največ teže v mesecih od oktobra do februarja, ko je prehrana enolična in slabša, največ pa je pridobe v mesecih od marca do septembra, ko je hrana zaradi sadja, zelenjave in drugih proizvodov krepkejša. Tako n. pr. otrok 8 ali 9 let pridobi v mesecih oktober—februar 0,908 g teže, v mesecih marec—september pa 1595 g, medtem ko otroci v starosti od 13—14 let (t. j. doba pubertete) pridobe čez zimo v mesecih od oktobra do februarja 324 g teže, od marca do septembra pa 2226 g. Vsi ti primeri nam kažejo, da so otroci v svojem razvoju ogroženi skoraj vse zime in to v razdobju, ko so v šoli. Če upoštevamo še družinsko stanje zaposlenih staršev, zlasti pa zaposlene matere, tedaj je ta slika še slabša. Glede na to, da naši otroci po mestih zaradi pomanjkanja šolskih prostorov hodijo v šolo v dveh do treh izmenah, je prehrana pri tako nerednem obiskovanju šole še težja. Če vzamemo za primer zaposleno mater, ki mora na vsak način iti na delo pred 7. uro, dostikrat tudi že pred 6. uro, vrne se pa ob dveh, treh ali celo štirih popoldne, potem se vprašamo, kaj je v tem času z njenim šolskim otrokom. Po navadi puščajo matere otrokom skuhamo hladno jed ali tudi suho, ki je otroci dostikrat niti ne použijejo in odhajajo na naporno delo v šolo kratko malo lačni. Razen tega pa mora mati, ko se preutrujena vrne z dela, namesto da bi se odpočila, zopet misliti, kaj bo svojim otrokom pripravila in pustila za zjutraj, in znova odhaja na delo nespočita, ne da bi imela koga, ki bi za te otroke poskrbel, da bi šli v šolo nahranjeni. Povrh pa ta mati, ki je zaposlena, niti ne more pri delu biti zbrana in uspešna niti ne more biti spočita in zdrava, še manj pa more vzgojiti predvsem zdravega otroka.

Da je bilo vprašanje prehrane naših otrok pereče vse od osvoboditve naše dežele pa do danes, vidimo iz Uredbe o ustanavljanju in delu šolskih kuhinj še iz leta 1949, ki jo je osebno podpisal tovariš Tito in v kateri stoji med drugim:

»Z denarno kaznijo do 20 000.— dinarjev se kaznuje poverjenik oziroma član izvršilnega odbora ljudskega odbora ali druga odgovorna oseba,

a) ki ne stori, kar je potrebno za ustanovitev šolske kuhinje po določenem planu,

b) ki ne preskrbi za šolsko kuhinjo potrebnega osebja, prostorov, inventarja in živil ali ki z inventarjem in živili ne ravna na predpisani način itd.

Kolikor nam je znano, ni bila ta uredba nikoli in z ničimer preklicana.

Skrb družbe za zboljšanje standarda naše družine, na vseh sektorjih družbene dejavnosti, nas obvezuje, da za vprašanje dijaške prehrane zainteresiramo družbene organizacije, da razgibamo šolske odbore in prosvetne oblasti, zlasti pa komune. Spričo nujnosti vprašanja, da se zboljša standard naše družine, da se lotimo dela prav vsi, da ji bo bolje, da pomagamo ženi in da pomagamo staršem pri vzgoji otrok, se je mobilizacija te družbene dejavnosti v zadnjih mesecih občutila po vseh predelih naše dežele. Opravičilo za to aktivnost, ki se je že uveljavila, pa je dobilo svojo potrditev tudi na nacionalnem Kongresu za zaščito otrok z govorom tovariša Aleksandra Rankovića: »Veliko vlogo so v letih, ko je bil problem prehrane najtežji, odigrale kuhinje, ki so jih organizirali ljudski odbori s pomočjo UNICEF (Mednarodnega sklada Združenih narodov za nujno pomoč otrokom). V letu 1951 smo imeli 5508 šolskih kuhinj in se je v njih hranilo 807 104 otrok. Tudi danes je preko šolskih kuhinj zagotovljena dopolnilna prehrana za 191 000 otrok. Šolske kuhinje morajo postati stalne ustanove otroške zaščite, izredno koristne za zdravje otrok; in ustanove, ki morajo pomagati družinam in preko katerih mora, kadar bomo imeli tudi materialne možnosti, dobiti dopolnilni obrok vsak šolski otrok.« Naša pomoč za prehrano otrok se pa ne ustavlja samo pri mlečnih kuhinjah, temveč pri vseh oblikah dopolnilnih obrokov kakor tudi pri popolnih obrokih. V Beogradu je pri šolah že ustanovljenih nekaj kuhinj, kjer delijo popolne obroke, in izkazalo se je, da to ni nekaj nemogočega niti ne tako težko, kot se je to mislilo spočetka.

V glavnem odboru Zveze ženskih društev Srbije je že nekaj mesecev ustanovljena kuhinja, ki proučuje probleme šolskih kuhinj in so to dejavnost prenesli tudi že na okraje. V Bosni in Hercegovini je pri izvršnem svetu sestavljen koordinacijski odbor, ki ga vodi sekretar izvršnega sveta in katerega naloga je, da sestavi pregled o stanju in potrebi šolskih kuhinj. Novo formiranim okrajnim odborom se predlaga, da ustanove po okrajih podobne odbore s predstavniki Sveta za prosveto, Sveta za zdravstvo kakor tudi družbenih organizacij, da bi se tako čimprej in čim uspešneje razvijalo delo šolskih kuhinj, šolske kuhinje same pa da bi postale stalne ustanove pri osemletkah in drugih šolah. Po podatkih, ki jih imamo tudi iz drugih republik, se je začelo to delo odvijati ponekod v manjšem in ponekod v večjem obsegu.

Glede na pogoje, kakršni pač bodo na terenu, se bodo verjetno porajale nove oblike, ki bodo kot izkušnje služile tudi drugim krajem. Določeno število šolskih kuhinj s popolnimi obroki, kakršne že imamo, nam kaže, da se dajo ob prizadevnosti organizacij izkoristiti razne možnosti za njih nadaljnje ustanavljanje in vodenje.

Kuhinje se lahko ustanove pri samih šolah, kjer je to mogoče, pa tudi izven šol v obliki dijaških restavracij, ki bodo v celoti reševale vprašanje dijaške prehrane. Mnenja smo, da morajo vse te kuhinje imeti plačano osebje, ki bo delalo v njih, toda prav tako je treba za opravljanje nekaterih del izkoristiti tudi dejavnost ženskih društev, društva prijateljev mladine in skupine ali aktive dijaških roditeljev. Naj za primer navedem: 8. beograjska gimnazija ima društvo prijateljev te šole, ki poleg plačane kuharice s prostovoljnim delom svojih članov sodeluje pri kuhinjskih opravilih.

Komune naj pri reševanju teh vprašanj sodelujejo zlasti pri ustanavljanju kuhinj, ker je to vprašanje za komune prav tolikšne važnosti, kot vse družbene

organizacije. Zlasti je važno to pri prehrani otrok, katerih družinski dohodki pridejo v poštev, da se doplačujejo za prehrano poleg minimalnega deleža staršev. Ravno tako lahko komune pomagajo pri nabavi inventarja, izključno same pa morajo poskrbeti, da zagotovijo prostore za dijaške kuhinje. So komune, ki so že v proračunih predvidele in prevzele plačevanje osebja, ki bo delalo v kuhinjah, preko svojih Svetov za prosveto, zdravstvo ter Svetov za varstvo družine pa bodo lahko komune nudile pomoč pri organiziranju in vodenju.

Po zakonu o šolskih odborih so šolski odbori dolžni skrbeti za pedagoško vzgojno, zdravstveno stanje otrok kakor tudi za njih razvedrilo. Potemtakem je zakon šolske odbore kot organe družbenega upravljanja zadolžil, da se s kontrolo in skrbjo za zdravstveno stanje otrok brigajo tudi za njihovo prehrano. Ti odbori so pred družbo odgovorni za pravilno ravnanje v pogledu učenja, zdravja, pa so potemtakem najbolj odgovorni tudi za ustanavljanje in delo šolskih kuhinj. Šolski odbori skupno s prosvetnimi organi morajo ob podpori komune in vseh družbenih organizacij ustanavljati dijaške kuhinje, kjer to količkaj dopuščajo pogoji (pa naj bo za to še tako malo pogojev), preko komune pa se boriti za stalnost dijaških kuhinj kot nepretrgane oblike dijaške prehrane. V ta namen morajo šolski odbori zahtevati stalno pomoč družbenih organizacij, posebno pa svetov za prosveto in zdravstvo ter sveta za varstvo družine.

Posebno je za ta vprašanja preko Sveta za zdravje in socialno skrbstvo treba zainteresirati poliklinike in zdravstvene domove, da sodelujejo pri ustanavljanju in delu šolskih kuhinj, ne v obliki komisij in inšpekcij, temveč v stalni skrbi za higiensko stanje kuhinje, pač glede na to, kje je, nadalje s pregledovanjem hrane, kaloričnosti prehrane, s stalnimi pregledi in tehtanjem otrok, da bi tako imeli stalni pregled nad zdravstvenim stanjem otrok, ki se hranijo v šolskih kuhinjah.

Razen že omenjenih materialnih sredstev, ki jih daje družba, bi za osnovno materialno bazo šolskim kuhinjam morala biti vplačila staršev otrok. Glede na to, da je zdaj preteklo razdobje, v katerem so državne in družbene dajatve bile tolikšne, da so starše demobilizirale v odgovornosti nasproti otrokom, stojimo zdaj pred razdobjem, ko je staršem treba pokazati, da so predvsem sami dolžni skrbeti za svoje otroke in da jih bo družba pri tem podprla. Potemtakem bi sploh ne bilo potrebno, da se kak otrok v kuhinji hrani brezplačno. Otroci ekonomsko in socialno ogroženih roditeljev naj bi za kuhinjo plačali najmanjšo vsoto, pa čeprav le simbolično, ostalo pa naj bi doplačala komuna ali organizacija. Na ta način bi vzgojno vplivali tako na otroka kakor na starše, na starše s tem, da so materialno zadolženi nasproti otroku, na otroka pa z zavestjo, da je enakopraven drugim otrokom in da ne čaka na kakršno koli miloščino. Vplačila staršev naj se ravna po lestvicah, za katere ni potrebno, da bi bile izenačene, temveč določene po razmerah, v katerih se kuhinja ustanovi. Na temelju materialnih prispevkov in deleža komune je sestaviti delovni načrt kuhinje. Ker se računa na material, ki ga ima za pomoč kuhinjam na razpolago Rdeči križ in je materialni učinek te pomoči velik, ker se razen tega računa tudi na pomoč komune in družbenih organizacij, bi morale biti cene v kuhinjah res dostopne, s tem v zvezi pa večje tudi število otrok z nepopolnimi vplačili.

Ker je treba dati glavni poudarek na stalnost šolskih kuhinj, je v tem smislu treba vplivati tudi na komune in na družbene organizacije, da delo za vzdrževanje kuhinj pojmujejo kot svojo stalno dolžnost. Zaradi tega je treba tudi osebe, ki v njih delajo proti plačilu, izbrati tako, da so za svoje mesto pri kuhinjskem delu primerne (da tudi zdravstveno ustrezajo itd.). S sedanjim kuhinjskim osebjem in s pomočjo prostovoljnih sodelavcev bi se obroki, ki jih otroci zdaj dobivajo v mlečnih kuhinjah, lahko predelali v kvalitetnejše obroke, tako da bi se iz mleka, masla in masti, ki jo dobivamo iz pomoči Care, ob dodatku moke namesto kruha zamesili hlebčki, pastete, mlečni kruh in podobno, da bi otroci dobili obrok, ki bi ga rajši jedli in bi jim več koristil, tako da bi ne razmetavali hrane, kot je to bilo doslej.

Dijaške restavracije, ki bi otrokom zagotovile popolno prehrano, naj bi se ustanovljale prvenstveno po mestih, zlasti pa po delavskih centrih, koder so starši otrok zaposleni in nimajo možnosti, da bi otrokom dajali toplo in zdravo hrano. Zlasti po mestih, kjer so poleg otrok zaposlenih delavskih družin tudi dijaki in učenci, katerih starši ne živijo v kraju šole in se otroci v šolo vozijo, morajo te restavracije otrokom za zmogljivo ceno oskrbeti popolno prehrano. Lep primer take kuhinje imamo v mestu Pančevu, kjer že nekaj let dela dijaška kuhinja-restavracija. Organizirali so jo s pomočjo vseh množičnih organizacij, in sicer na pobudo Zveze ženskih društev. Kuhinja se financira samostojno. Vsak dijak lahko dobi zajtrk, kosilo in večerjo za 105 dinarjev. Hrana je res prav dobra. Za zajtrk dobe otroci belo kavo in pecivo, za kosilo pa poleg juhe lahko vsak dan izbirajo od dveh jedi. Ker ima kuhinja v službi stalnega slaščičarja, zato razen tega vsak dan pečejo in po vseh šolah prodajajo pogačice, rogljiče in drugo pecivo. Kuhinja prodaja pecivo celo nekaterim tovarnam. Pa ne samo to: Kuhinja je predelovala mleko in jogurt v lepo zaprtih steklenicah poleg peciva prodajala delavcem nekih tovarn, in to celo na enomesečni kredit. Kljub temu da je hrana zelo poceni, se vendarle izplača sama, zajela je pa veliko število otrok in delavcev. Rezultati so ugodni, kar se pa tiče materialnega stanja restavracije, niti ni bilo vprašanja. Razen pančevskega je pa v Srbiji in na Hrvatskem še nekaj primerov, ki so drugim krajem, zlasti v industrijskih centrih, lahko za vzgled pri organiziranju otroške prehrane.

Ker zakon ne predvideva šolskih kuhinj kot proračunskih ustanov, se morajo razvijati pač v tej smeri. Dolžnost komun je, da skrbijo za državljane, zlasti pa za otroke, to se pravi, da lahko najdejo sredstva in možnosti za ustanovitev in delo teh ustanov, bodisi s pomočjo v inventarju ali s prispevki iz proračuna za socialno skrbstvo ali postavk za zaščito matere in otroka. Pogoje za podpiranje dijaških kuhinj imajo tudi podjetja iz presežkov, ki jih uporabljajo za delavsko prehrano, pač glede na to, da bodo te kuhinje zajele tudi učence v gospodarstvu in otroke njihovih delavcev.

Prehrana otrok na deželi je za nas posebno vprašanje. Zaostalost in neprosvetljenost naše vasi, zlasti pa prehranske navade, nam govore, da vprašanje glede ustanavljanja dijaških kuhinj na deželi ne sme zaostajati za drugimi. Znano je, da so šole po vaseh precej oddaljene od doma, zlasti po raztresenih naseljih, tako da morajo otroci cel dan prebiti v šoli, in to s hrano, ki so jo prinesli z doma. Po anketi Akademije znanosti, katero je v neki srbski vasi izvedel Inštitut za ljudsko prehrano, so osnovne sestavine obrokov, ki jih ti otroci jemljejo v šolo, v 55 % kruh, v 12 % kruh in sir, v 24 % kruh in

marmelada, pri ostalih pa skupno po en primer čebule, ovčetine in krompirja. Ti otroci so dostikrat zjutraj in zvečer brez toplega obroka. Zaradi tega vaški otroci veliko zaostajajo za mestnimi v pogledu hranivih sestavin, potrebnih za razvoj otroškega organizma. Tega dejstva ne smemo zgubiti izpred oči, kadar načenjamo vprašanje glede organizacije šolskih kuhinj tudi na deželi. Res je, da bomo tam, pri osnavljanju materialne baze za delo šolskih kuhinj uporabili druge metode. Tam naj starši prispevajo v živilih, ki jih imajo na razpolago, kot n. pr. krompir, moko, čebulo in drugo, s pomočjo materiala, ki z njim razpolaga Rdeči križ, pa se otrokom lahko pripravljajo izdatni topli obroki. Razen tega bi veliko vlogo odigrali šolski vrtovi, kjer bi otroci pod nadzorstvom učiteljev pridelali povrtnino in s temi proizvodi dopolnili zalogo dijaške kuhinje, dostikrat jo pa z njimi tudi v celoti oskrbeli. Lep zgled je Sekcija združnic v Prištini, ki so poleg združnega posestva obdelovale vzorno parcelo s pomočjo aktivistov in samih dijakov, pridelke pa odstopale dijaški kuhinji. Razen tega gospodinjski tečaji in dekleta, ki so dovršile tečaje za zdravstveno prosvetljevanje, bi lahko z nabiranjem šipkovih jagod ter zbiranjem drugega sadja in povrtnine pripravile zimsko zalogo za vse šolsko leto. S tem bi za šolsko kuhinjo dosegli velik materialni uspeh. Tako organizirana šolska kuhinja bi ne bila koristna samo za prehrano otrok, temveč bi se v zvezi z njo lahko organizirali gospodinjski tečaji, seminarji, predavanja za pripravljanje zimске zaloge in gojitev povrtnine, katere na vasi še ne gojijo, zlasti pa bi se na prakso lahko sprejemala dekleta, ki so dovršila tečaje za zdravstveno prosvetljevanje. Te bi se poleg tega, ko bi pomagale pri delu v dijaških kuhinjah, učile tudi pripravljati zdravo prehrano. Za pripravljanje zimске zaloge bi se morali lotiti dela predvsem v sezoni, ko se obira sadje in spravlja povrtnina, morali bi zbirati živila, jih spravljati v zasipnice in jih zavarovati za zimo. Da niti ne govorimo o tem, kako bi se pri takih podeželskih kuhinjah lahko pripravil tudi primeren prostor za otroke, ki bi jih v šoli zateklo neurje in bi se ne mogli vrniti na svoje oddaljene domove.

Tako organizirane šolske kuhinje ne bi le zboljšale zdravstvenega stanja naših otrok in mladine, ne bi le pomagale dvigati življenjski standard naše družine in podprle mater, temveč bi bile tudi vzgojnega pomena tako za otroke kakor za starše. Okoli dijaške kuhinje bi se lahko zbirali starši na predavanja iz higijene in prehrane, bi se žene lahko učile pripravljati zdravo hrano za otroke in bi lahko vzgojno vplivali na okolico v pogledu skrbi za mater in otroka. Posebej pa je treba poudariti vlogo dijaške kuhinje v zvezi s poukom v gospodinjstvu, ki se uvaja po vseh šolah. Otroci bi se preko kuhinje praktično vzgajali, da v družinskem delu prispevajo svoj delež, pri praktičnem vodenju gospodinjstva bi se učili o osnovnih pojmih iz prehrane, o hranilnih sestavinah živil, pri rednih predavanjih in s praktičnim delom pa bi se učili, da so v gospodinjstvu tako fantje kakor dekleta enako dolžni delati za čim večji napredek družine. Šolski zelenjadni vrtovi bi lahko služili za poljedelske poizkuse, otroci pa bi se naučili praktično v življenju na vasi pridelovati živila, ki so potrebna za prehrano.

Glede na vse to bi bilo treba takoj razgibati vse šolske odbore s prosvetnimi oblastmi in ljudskimi odbori, da povsod, kjer koli so za to dane možnosti, ustanovijo dijaške kuhinje za dopolnilno prehrano, bodisi z zajtrkom, dopolnilnim obrokom ali celotno prehrano. V zvezi s tem si je nenehno prizadevati za stalnost teh kuhinj in vseh otroških ustanov pri šoli.

Za to vprašanje, da se začno ustanavljati šolske kuhinje, je treba pridobiti vse družbene organizacije. Le-te bodo svojo dejavnost uveljavile tudi preko svojih članov, ki delajo po občinskih svetih in bodo pri vseh vprašanjih glede ustanovitve in dela šolskih kuhinj podpirali izpolnitev te naloge z borbo, pozneje pa s stalno pomočjo.

Prizadevati si je, da vsi novi načrti šol predvidijo tudi prostore za dijaško kuhinjo, ravno tako kakor za ambulanto, telovadnico in ostalo. Prizadevati si je, da se to, če ni mogoče v prvem načrtu, izpopolni v nadaljnji izgradnji šol.

Mnenja smo, da se je treba boriti, da se za šolske kuhinje, če primanjkuje prostora, lahko uporabljajo tudi telovadnice ali celo prostori odborov socialističnih organizacij, ker se ti prostori prav redko uporabljajo v prvotne namene, tako da bi jih šolske kuhinje ne ovirale v delu.

Skrbeti je treba, da se ob razdelitvi živil iz pomoči Care in materiala Rdečega križa pozovejo tudi družbene organizacije, ki bodo najbolje vedele za potrebe posameznih okrajev in njihovo zmogljivost, da prevzamejo ta material. V tem primeru je treba gledati, da se živila dodeljujejo samo okrajem, ki se obvežejo, da bodo hrano kar največ in kar najpravilneje uporabili preko šolskih kuhinj in podobnih ustanov za prehrano otrok.

Končno pa je na nas samih, da se borimo, da se vsa sredstva, ki so namenjena za delo šolske kuhinje, uporabijo za zdravo prehrano naših otrok, s čimer se bomo oddolžili našim otrokom in naši delovni družini.

Opr

cih

Po osvoboditvi je iz potreb zraslo v naši reji teh ustanov je nihala n pri adaptaciji starih stav tekta. Zato je razumljiv izognili. Še slabše je bilo investitorja niso vodili temveč okus posameznik redkokdaj pa znanje. Tak ne ustreza niti po svoji zunanji obliki.

Na vprašanje, ki ga pogosto stavlja investitor, ali je zunanja oblika pohišstva v vrtcu sploh važna, moramo odgovoriti samo pritrdilno. Lepa oblika opreme vzgaja pri otroku čut za lepoto linije, oblike, za skladnost barv. Oblikovanje teh čutov pa pomeni ustvarjati v človeku pravilen odnos do okolja, ki ga obdaja. Za isto ceno si človek lahko nabavi lep ali neokusen predmet, za isto vsoto lahko vnaša v svoj dom lepoto, toploto, prijetnost ali neskladnost, trdoto in hladnost. Delovnemu človeku je po napornem delu dom kraj odpočitka, kjer si obnavlja delovne sile. Zato moramo že pri predšolskem otroku težiti za tem, da mu v zgodnji mladosti vzgojimo smisel za ubrano, lepo in mirno okolje. Ko bo odrasel, ga bo ta čut vodil pri opremljanju lastnega doma, pri ustvarjanju takega okolja, ki bi bil protiutež hladni, a smo-

organizacij in iz dejanskih tcev. Higijenska raven investitorjev namreč ti zdravnika niti arhibi se jim sicer lahko premljanju teh ustanov predšolskega otroka, t nabave, cena itd., le ki higijenskim načelom