

KISS ANNA^{1,2} – PFEIFFER LAURA⁵ – DOMINEK-HAJDU ZSÓFIA³ –
SOÓS SÁNDOR^{2,4} – TOMPA ORSOLYA²

HOGYAN LÁTJÁK AZ ÉLELMENZÉSVEZETŐK AZ ISKOLAI KÖZÉTKEZTETÉST? KEREKASZTAL-BESZÉLGETÉS KVALITATÍV TARTALOMELEMZÉSE A MENZÁRÓL

A túlsúly¹ és elhízás prevalenciája világszerte növekszik, az Egészségügyi Világszervezet (WHO) adatai szerint a világ lakosságának egyharmada túlsúlyos vagy elhízott (WHO, 2020).² Az elhízás előfordulása és az ahhoz kapcsolódó morbiditás, mortalitás, valamint az elhízás társbetegségeinek következményei egyre nagyobb terhet rónak az egyénre, a társadalomra, az egészségügyi ellátó rendszerre, illetve a mikro- és makrogazdaságra. Az elhízás azonban nem csupán a felnőtt lakosságot érinti. Az óvodás és iskolás korú gyermekek körében kialakuló túlsúly és elhízás globális szinten jelent népegészségügyi problémát, amely gyakran a helytelen életmódbeli szokásokra is visszavezethető (Koletzko 2016). A WHO 2016-ban közzétett jelentése szerint az 5–19 éves gyermekek és serdülők 18%-a túlsúlyos vagy elhízott, az OECD adatai pedig azt mutatják, hogy a 15 év alatti gyermekek 15%-a túlsúlyos vagy elhízott (OECD 2017). A gyermekkori elhízás mértéke hazánkban is számottevő, a 3–18 év közötti gyermekek 13,4%-a túlsúlyos és 6,6%-uk elhízott (Jakab et al. 2018). Az elhízással összefüggésben zsíryanagcsere-zavarok, diabetes mellitus vagy magas vérnyomás betegség már gyermekkorban is felléphetnek (Mihályd et al. 2014). A gyermekkori elhízás és a felnőttkori morbi-

¹ Hivatkozás erre a tanulmányra: Kiss Anna–Pfeiffer Laura–Dominek-Hajdu Zsófia–Soós Sándor–Tompá Orsolya: Hogyan látják az élelménzésvezetők az iskolai közétkeztetést? Kerekasztal-beszélgetés kvalitatív tartalomelemzése a menzáról. In: Báti Anikó (szerk.): *Menzadimenziók. A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága*. (Néprajztudományi Könyvtár 2.) Budapest: BTK Néprajztudományi Intézet, 2023. 285–313. p.

DOI: <https://doi.org/10.61380/978-963-567-072-7-13>

© 2023 Szerző(k), Levelező szerző: anna.kiss@pro-sharp.hu

Kulcsszavak: iskolai közétkeztetés, kvalitatív tartalomelemzés, gyermekkori elhízás.

² Szerzők: ¹Eötvös Loránd Tudományegyetem, Pedagógiai és Pszichológiai Kar, Neveléstudományi Doktori Iskola; ²Magyar Tudományos Akadémia, Könyvtár és Információs Központ, Tudományometriai és Tudománypolitikai Osztály; ³Semmelweis Egyetem, Egészségtudományi Kar; ⁴Eötvös Loránd Tudományegyetem, Pedagógiai és Pszichológiai Kar, Felnőttképzés-kutatási és Tudásmenedzsment Intézet; ⁵Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem, Agrár- és Élelmiszergazdasági Intézet munkatársai; Dominek-Hajdu Zsófia a Semmelweis Egyetem Egészségtudományi Kar Táplálkozástudományi mesterképzési szak hallgatója.

ditás és mortalitás között pozitív összefüggés mutatható ki, ezért a gyermekek körében különösen fontos a primer és a szekunder prevenció. A gyermekkori elhízás kialakulása megelőzhető, prevalenciája csökkenthető az által, hogy a gyermekek és serdülők egészségesebb táplálkozási magatartás elősegítésére irányuló stratégiának fontos eleme a megfelelő iskolai étkeztetés és az egészséges táplálkozásra nevelés az iskolákban (Korkalo et al. 2019).

Az iskolai táplálkozási környezet és a közétkeztetés szerepe az elhízás prevenciójában

A gyermekkori túlsúly és elhízás, valamint kísérőbetegségeik előfordulásának növekedése miatt kiemelt figyelem övezi a gyermekek és serdülők egészségmagatartásának pozitív irányú intervencióit. Az iskolai étkeztetés helyzetét világszerte stratégiai jelentőségű kérdésnek tekintik, egyre nagyobb a szakpolitikai támogatás és az igény a bizonyítékokon alapuló irányelvek kidolgozására az iskolai étkeztetésre vonatkozóan (WFP 2013). Storcksdieck és munkatársai (2014) az Európai Unió tagállamaiban vizsgálta az iskolai étkeztetést támogató táplálkozáspolitikai intézkedéseket. Eredmények szerint valamennyi tagállam rendelkezik iskolai étkeztetési programmal, ebből 18 határozott meg kötelező előírásokat, a többi ország önkéntesen alkalmazható iránymutatást kínál az iskolák számára. A táplálkozáspolitikai intézkedéseket támogató tagállamok 3 legfontosabb szakpolitikai célja az iskolai étkeztetéssel összefüggésben a gyermekek táplálkozásának javítása, az egészséges táplálkozási/életmódbeli szokások megtanítása, valamint az elhízás kialakulásának megelőzése (Storcksdieck – Kardakis – Wollgast – Nelson – Caldeira 2014).

Európában 2020-ban megközelítőleg 93,3 millió gyermek jár óvodába, vesz részt általános, közép- és felsőfokú oktatásban (Eurostat 2022). A diákok 9–13 éven keresztül heti 5 napot töltenek oktatási intézményekben (a szüneteket leszámítva), ezáltal az iskolai környezetben alkalmazott táplálkozási intervenciók potenciálisan nagy számban érnek el gyermekeket.

Magyarországon a gyermekek többsége bölcsődében, de legkésőbb óvodába kerülve találkozik első alkalommal a közétkeztetéssel. Ennek a jelentősége abban rejlik, hogy ezekben az intézményekben még minden gyermek kivétel nélkül igénybe veszi a közétkeztetést, másrészt az étrend a napi energia- és tápanyagbevitelük 75–65%-át fedezi, és a napi étkezéseik többsége az intézmény falain belül történik. A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szó-

ló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet (a továbbiakban közétkeztetési rendelet) hatálya kiterjed többek között a gyermekjóléti alapellátást és a gyermekvédelmi szakellátást biztosító szolgáltatókra, valamint a nemzeti köznevelésről szóló törvény szerinti nevelési-oktatási intézményekre.

A rendelet hatályba lépésével – többek között – az óvodai és iskolai étkeztetés számos ponton szabályozottabbá vált, melyek mind az egészséges táplálkozást kívánják a törvény erejénél fogva is biztosítani.³ A közétkeztetési rendelet a korábbi ajánlásokkal ellentétben – amik az élelmiszerek összmenyiségére vonatkoztak – inkább felhasználási gyakoriságot ír elő.⁴ Tartalmazza az adagokra vonatkozóan a nyersanyag-kiszabati előírást, az adagolási előírást az elkészített ételek tekintetében, valamint előírja korcsoportonként a napi sófogyasztás maximális megengedett mennyiségét.

A kutatás előzményei

Az új szabályozás a gyermekek egészséges táplálkozását igyekszik előmozdítani az iskolai közétkeztetés minőségibb tétele révén, azonban a növekvő társadalmi nyomás hatására a rendelet 2016-ban módosításra került. Ezzel összefüggésben egy 2018-ban megjelent kutatásunk célja volt a közétkeztetési rendelet, mint a gyermekkori elhízás megelőzésére irányuló intervenció elemzése, továbbá a rendelet módosítása mögött álló okok feltárása (Kiss et al. 2019). E kutatásban a közétkeztetési rendelet módosításának okait egy új megközelítésben, az intézményi gazdaságtan fogalmi keretében és stratégiai modellezésén keresztül elemeztük (Dacin et al. 2002). Első lépésben azonosítottuk az érintett gazdasági-társadalmi érdekcsoportokat (stakeholderok), azaz a közétkeztetésben érdekelt feleket, majd strukturált interjúkat készítettünk velük. Ezt követően viszonyrendszerük feltárására, a céljaik között lévő azonosságok és különbségek elemzésére a MACTOR algoritmus

³ 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról. <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a1400037.emm> (Letöltés: 2023. 02. 10.)

⁴ A közétkeztetési rendelet célja, hogy pontosan meghatározza többek között a gyermekek egészséges fejlődéséhez, a betegségek megelőzéséhez és a betegek megfelelő gyógyulásához szükséges, a közétkeztetésben nyújtott tápanyagtartalmat. A rendelet szabályozza az élelmiszerek közül a zöldségek, gyümölcsök, tej és tejtermékek, a gabonafélék, a húsok és húskészítmények, a cukor, zsíradék és só bevitelének fogyasztási gyakoriságát és mennyiségét, bizonyos esetekben a minőségét és az adagnagyságokat a megfelelő energia- és tápanyagtartalom korcsoportonkénti figyelembevételével.

alkalmazásával került sor. A kutatásban alkalmazott módszertan részletes leírása Kiss és munkatársai (2019) munkájában található meg.

Eredményeinkben bemutattuk a közétkeztetésben érintett gazdasági-társadalmi érdekcsoportokat és azok érdekrendszerét. A közétkeztetésben érintett gazdasági-társadalmi érdekcsoportok közül általánosságban a kormánynak van a legerőteljesebb befolyása, mivel a kormány jelentős hatással bír az iskolai étkeztetés monetáris forrásaira. Emellett az önkormányzat gyakorolhatnak fontos befolyást az étkeztetési szolgáltatókra, mert lehetőségük van arra, hogy a közbeszerzési eljárás keretében kiválasszák a közétkeztetési szolgáltatót a különböző iskolák számára. Az interjúpartnerek véleménye szerint alapvetően pozitív tendencia az elmúlt években, hogy a szülői szervezeteknek növekvő befolyása van az iskolák életére. A gyermekek egészsége minden résztvevő számára általánosan elfogadott cél, azonban ez a cél időben viszonylag távolabb áll, ami azt jelenti, hogy nehéz operatív cselekvésekké alakítani.

A közétkeztetésben szereplők közötti befolyások és függőségek tekintetében a kormány viszonylag kedvező alkupozícióval rendelkezik, mivel magas szintű befolyással és alacsony szintű függőséggel bír. A gyermekek ételmiszerfogyasztásának közvetlen társadalmi-gazdasági környezete a következő: a tanárok, az önkormányzat és a szülők háromszögének nagyjából hasonló az helyzete, nevezetesen a magas szintű befolyás és a szülők kivételével az alacsony függőség. A közétkeztetési rendszer két kulcsszereplőjének, a gyermekeknek és az étkeztetési szolgáltatók vezetőinek rendkívül alacsony a befolyása, ami – különösen a gyermekek esetében – nagy függőséggel jár. Más szavakkal, az iskolai közétkeztetési rendszer két kritikus szereplőjének, nevezetesen az étkeztetésvezetőknek és a gyermekeknek van a legkevesebb lehetőségük arra, hogy befolyásolják az iskolai közétkeztetés működését.

A fent bemutatott eredmények felhívják a figyelmet a közétkeztetésben érdekelt felek helyzetét és azok érdekrendszerét figyelmen kívül hagyó intézkedésre, a közétkeztetési rendelet bevezetését megelőző előkészületek hiányára. Elmondható, hogy ezen tényezők együttesen járultak hozzá az iskolai közétkeztetési rendelet iránti társadalmi ellenszenv kialakulásához.

Ezen eredményeink egybecsengenek nemzetközi kutatási eredményekkel, amelyek az iskolai étkeztetés szerepét vizsgálták az egészséges táplálkozás népszerűsítésében és az elhízás megelőzésében az iskolában. Mikkelson és munkatársai (2005) az Egészségfejlesztő Iskolák Európai Hálózat kézikönyvét és az Európai Tanács által létrehozott európai szakértői munkacsoport fórumán bemutatott eredményeket elemezte az egészséges étkezéstről az iskolában. A szerzők kiemelték, hogy az összes érdekelt fél bevonása fontos az iskolai étkeztetésbe, azonban az étkeztetésvezetők

kulcsszerepet játszanak ebben. Chauliac (2003) és Coudyser (2003) az iskolai étkeztetés további fontos érintettjeként határozta meg a szülőket, a gyermekeket és a civil szervezeteket, valamint az ételkészítők-ellátókat és ételkészítő-termelőket. A szerzők fontos jövőbeli kérdésnek tartják, hogy hogyan lehet megoldásokat kialakítani a közösségi alapú megközelítésben, és hogyan lehet multidiszciplináris együttműködést megvalósítani az iskolai környezetben. A nemzetközi szakértők körében kialakult konszenzus szerint a gyermekek központi bevonása létfontosságú, mivel az ételválasztás kulcskérdés egészségük megőrzése érdekében, elengedhetetlen a lehető legkönnyebbé és vonzóbbá tétele az iskolai környezetben is. Az Európa Tanács már 2003-ban irányelveket dolgozott ki az egészséges iskolai étkeztetésről a tagállamok és döntéshozók számára (Council of Europe 2003).⁵

Célkitűzés

Jelen tanulmányban „A gyermek-közétkeztetés társadalmi beágyazottsága” című interdiszciplináris konferencián a menzáról szóló kerekasztal-beszélgetés kvalitatív elemzésére került sor, amely az ételmezésvezetők munkáját mutatta be a mindennapokban. Az elemzés célja, hogy feltárja az kerekasztal-beszélgetésben résztvevő ételmezésvezetők, mint az iskolai közétkeztetési rendszer egyik kulcsszereplőjének véleményeit/észrevételeit/észlelését az iskolai közétkeztetés egészséges táplálkozásban betöltött szerepéről, a hatékony iskolai étkeztetést segítő és akadályozó tényezőket, valamint célunk volt jó gyakorlatok és olyan stratégiák azonosítása, amelyek potenciálisan növelhetik a menza elfogadottságát a gyermekek és a közétkeztetésben érdekelt felek körében az iskolában.

Módszertan

A kerekasztal-beszélgetés elemzésére vegyes módszertant alkalmaztunk, de elsősorban kvalitatív megközelítést használtunk, mert úgy véltük, hogy ez mélyebb meg-

⁵ A jelen tanulmány szempontjából néhány fontos elvet kiemelünk az Európa Tanács irányelveiből: ételkészítő-ellátókkal és közétkeztető cégekkel való együttműködés egészséges, gyermekbarát termékek gyártása iránt; az egészséges táplálkozáshoz kapcsolódó tananyag és iskolai programok felülvizsgálata annak érdekében, hogy minden gyermek rendelkezzen az egészséges ételek előállításához, vásárlásához, elkészítéséhez, és élvezetéhez szükséges ismeretekkel és készségekkel; az ételkészítő-ellátásban, ételkészítésben részt vevő szakképzett munkatársak iskolai étkeztetéssel összefüggő továbbképzési igényeinek felülvizsgálata.

értést tesz lehetővé a beszélgetés által közvetített üzenetek azonosításában, mint a pusztán kvantitatív módszerek alkalmazása. A kerekasztal-beszélgetésben résztvevő élmezőnyvezetők elmondták véleményüket, tapasztalataikat az iskolai közétkeztetés működéséről, megvalósíthatóságáról. Az elemzés alapjául szolgáló hermeneutikai perspektívának az írott narratívákat tartalmazó hagyományos alkalmazása helyett verbális narratívát tartalmazó modern alkalmazása valósult meg. A konferencián elhangzott összes előadást videófelvétellel rögzítették, amely mindenki számára szabadon hozzáférhető a Bölcsészettudományi Kutatóközpont YouTube csatornáján.⁶ A kerekasztal-beszélgetésről készült videó feldolgozását az Atlas.ti kvalitatív adat-elemző szoftver segítségével végeztük (ATLAS.ti Version 22.0.6.0).

Kvalitatív módszertan

Az adatelemzésre kvalitatív tartalomelemzés módszert alkalmaztuk, amely során nyílt és induktív kódolás alapján rendszereztük a videóban elhangzott ismeretanyagot. A videó elemzése során a klasszikus tartalomelemzés mellett a Grounded theory módszertani elveiből kiindulva a kiválasztott videók értelmezését folyamatos revízióknak alávetve, a konceptualizáció folyamatos bővítésével a „constant comparison” eljárást alkalmaztuk. Az állandó összehasonlítás módszerével az adatokból alkategóriákat és kategóriákat tártunk fel és meghatároztuk azok kapcsolatrendszerét. Az alkategóriák és kategóriák kiemelése és összerendezése többszintű, hierarchikus kódolási folyamat. Az elemzés első lépése a nyílt kódolás, a nyílt kódok megfogalmazásának alapja a videók tartalmából a kutatási kérdéshez kapcsolódó gondolati egységek kiemelése. A nyílt kódok között kirajzolódó összefüggések (hasonlóságok és különbségek) alapján egyre nagyobb kategóriákba rendeztük a kódokat.

A kvalitatív tartalomelemzés során a kategóriák meghatározása mellett kódolási folyamatban értékkódolást is alkalmaztunk. Az értékkódolás a kódok olyan kvalitatív adatokra történő alkalmazása, amelyek tükrözik a résztvevő értékeit, attitűdjeit és hiedelmeit, reprezentálva nézőpontját vagy világnézetét a témakör iránt. Bár minden egyes konstrukciónak más jelentése van, az értékkódolás, mint kifejezés, mindhárom magában foglalja (Saldana 2021). Az érték annak a fontossága/jelentősége, amelyet magunknak, egy másik személynek, dolognak vagy ötletnek tulajdonítunk. Az attitűd az, ahogyan magunkról, egy másik személy-

⁶ A konferencia előadások youtube csatorna linkje: https://www.youtube.com/watch?v=-anFODVkjRA&list=PLO4IEQZa_8XNfcm5BvkPvzDr9vU-koszW (Letöltés: 2023. 02. 10.)

ről, dolgról vagy ötletéről gondolkodunk és érzünk. Az attitűdök „az értékelő, affektív reakciók viszonylag tartós rendszerének részét képezik, amelyek a tanult értékelő fogalmakon vagy hiedelmeken alapulnak és azokat tükrözik” (Shaw és Wright 1967: 3). A hiedelem egy olyan rendszer része, amely magában foglalja értékeinket és attitűdjeinket, valamint személyes tudásunkat, tapasztalatainkat, véleményünket, előítéleteinket, erkölcsünket és a társadalmi világ egyéb értelmező felfogásait. „A hiedelmek a hozzájuk fűződő értékekbe ágyazódnak” (Wolcott 1999: 97), és „cselekvési szabályoknak” tekinthetők.

A kódolást elsőként KA végezte, aki szisztematikusan kódolt minden adatot a kerekasztal-beszélgetésben elhangzott alkategóriák és kategóriák azonosításához, majd induktív módon átnevezte, átszervezte és újra definiálta a kódokat és alkategóriákat, majd kategóriákat hozott létre. A kutatócsapat másik tagja, PL, KA eredményeitől függetlenül elvégezte ugyanazt a kódolási folyamatot, hogy értékelje a KA által létrehozott kategóriákat. A két szerző ezután összehasonlította és megvitatta eredményeiket, amíg konszenzusra nem jutottak az adatok kölcsönös értelmezésében. Végül a kutatócsoport minden tagja megvitatta az elemzési folyamat eredményeit a konszenzus létrejöttéig. Az adatelemzés a tematikus telítettség megvalósulásáig párhuzamosan zajlott.

Kvantitatív módszertan

A kvantitatív módszertan keretein belül hálózatelemzésre került sor. A hálózatelemzés különböző egységek, entitások, egyének között fennálló kapcsolatrendszert elemez. Elemzi ezeknek a távolságát, a számosságát, csomópontokat keres, illetve igyekszik kiszűrni az esetlegesen zavaró, oda nem illő tényezőket (Molnár 2020). A kódolás során a kerekasztal-beszélgetésben megjelenő alkategóriákat és értékeket egy mátrixban helyeztük el, a mátrix soraiban az azonosított alkategóriákat, a mátrix oszlopaiban pedig az értékkódolás elemei kerültek megjelenítésre. Ez az együttlőfordulási (incidencia) mátrix bemeneti adatot szolgáltat az alkategóriák és az értékkódolásból történő értékstruktúrák feltárásához és azok együttlőfordulási vizsgálatához, amelynek eredményeként kirajzolódik az alkategóriák és az értékek együttlőfordulási hálózata. A hálózatelemzéshez az R statisztikai programkörnyezetben az igraph csomagot használtuk (Csárdi – Nepusz 2006).

A kerekasztal-beszélgetés résztvevői

A kerekasztal-beszélgetésben három élelmezésvezető vett részt: Vigné Sági Katalin, dietetikus és élelmezésvezető, a Budafoki Református Egyházközség által működtetett főzőkonyha vezetője; Pénzes Andrea, aki a Svetits Katolikus Óvoda, Általános Iskola és Gimnázium élelmezésvezetője; valamint Ambrus György a Békés Megyei Központi Kórházban élelmezési osztály vezetője és a Gyulakonyha ügyvezetője, amely keretében Gyulán az önkormányzati és egyházi fenntartású óvodák, általános és középiskolákban látja el a gyermekélelmezést. Emellett mindhárom résztvevő fontos tisztséget tölt be különböző hazai szakmai szervezetekben (Élelmezésvezetők Országos Szövetsége, Közétkeztetők és Élelmezésvezetők Országos Szövetsége, Magyar Dietetikusok Országos Szövetsége, Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség) és több évtizedes tapasztalattal rendelkeznek a gyermekétkeztetés területén. Jelenlegi munkájuk átfogja a 3–18 év közötti gyermekek és serdülők mindennapi étkeztetését.

Eredmények

Az elemzés eredményeként hét fő kategóriát azonosítottunk (1. táblázat), amelyek a következők voltak: (1) az iskolai közétkeztetés elfogadását/megvalósítását segítő tényezők, (2) a közétkeztetés elfogadását/megvalósítását gátló tényezők, (3) mindennapi problémák a közétkeztetés megvalósításában, (4) a közétkeztetők⁷ és az iskolai közétkeztetés feladata, (5) az iskolai közétkeztetés átalakulása, (6) a közétkeztetésben érdekelt felek együttműködése, (7) a gyermekek együttműködését segítő tényezők. Mindegyik fő kategóriához legalább 2 alkategória tartozik. Az élelmezésvezetőktől származó, az alkategóriákat reprezentáló idézeteket szó szerint dokumentáltuk. Az egyes kategóriák szöveges bemutatása és értékelése az értékkódolás eredményeit is magában foglalja. Az értékkódolás során azonosított attitűdöket, értékeket és hiedelmeket a 2. táblázatban foglaltuk össze.

⁷ A közétkeztetők a közétkeztetést ellátó élelmezési üzemek, amelyek több megjelenési formája lehet (önálló gazdálkodó egységek, önkormányzat által üzemeltetett egységek, saját üzemeltetésű élelmezési üzemek). Az élelmezési üzem tevékenységét az élelmezésvezető irányítja, szervezi és ellenőrzi (Élelmezésirányítási Ismeretek 2021). Ezen túl az élelmezésvezetők összekötő/híd szerepet töltenek be az élelmezést biztosító intézmény üzemeltetője, az élelmezési szolgáltatás szereplői és az élelmezést igénybe vevők között. A kerekasztal-beszélgetésben élelmezésvezetők vettek részt, akik az élelmezési üzem részéről képviselőnek tekinthetők.

Az iskolai közétkeztetés elfogadását/megvalósítását segítő tényezők

A kerekasztal-beszélgetés során kirajzolódott, hogy milyen tényezők járulnak hozzá a közétkeztetés elfogadásához a közétkeztetésben érdekelt felek szemszögéből. Az élelmezésvezetők többször kiemelték a hatóság támogató szerepét a közétkeztetés minőségének optimalizálásában. Ezzel összefüggésben elmondták, hogy az utóbbi időben szemléletváltás zajlott le a hatóság⁸ és a közétkeztetők részéről egyaránt, a közös cél érdekében segítőkész hozzáállást és nagyobb együttműködési hajlandóságot tanúsítanak egymás iránt. A közétkeztetők az iskolai közétkeztetéssel kapcsolatos szabályozást nem teherként élik meg, hanem értéknek és zsinórmértéknek tekintik, amely megkönnyíti a mindennapi munkájukat. Ezen túl a közétkeztetéshez kapcsolódó szabályozásra, mint jövőbeli lehetőségre tekintenek a közétkeztetés minőségének növelésében. Az alkategóriák közül kiemelt szerepet kapott a pedagógusok példamutató magatartása, amelyet értéknek is azonosítottak, továbbá a gyermekekkel való szoros kapcsolat és folyamatos kommunikáció, amelyek nagymértékben hozzájárulnak a közétkeztetés elfogadásához. A közétkeztetést ellátó konyha jelenléte iskolai rendezvényeken mint a pedagógusokkal és a szülőkkel történő kooperációt elősegítő tényező jelent meg.

Az iskolai közétkeztetés elfogadását/megvalósítását gátló tényezők

A kerekasztal-beszélgetésben résztvevő élelmezésvezetők megvitatták a közétkeztetés elfogadását gátló tényezőket, amelyet öt alkategória alkot. Az alkategóriák közül a gyermekek nem megfelelő élelmiszerismerete kapta a legnagyobb hangsúlyt. Kiemelték, hogy a gyermekek nem ismerik az ételeket, ezáltal nem fogadják el és/vagy fogyasztják őket szívesen. Ez csökkenti a közétkeztetés társadalmi elfogadottságát és a közétkeztetési rendelet betartásában is nehézséget jelent a változatosság biztosí-

⁸ A közétkeztetési rendelet előírásainak való megfelelést a rendeletben meghatározott ellenőrző hatóság (a közétkeztetési szolgáltatás nyújtásának helye szerint illetékes népegészségügyi feladatkörében eljáró fővárosi és vármegyei kormányhivatal járási (fővárosi kerületi) hivatala) ellenőrzi. Az ellenőrző hatóságok és a közétkeztetők felkészülését az ellenőrzésre az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal útmutatók kidolgozásával (pl. Útmutató a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról népegészségügyi hatósági ellenőrzéséhez) és szakmai előadások formájában (pl. Tóth Dávid, a NÉBIH Vendéglátás és Közétkeztetés Felügyeleti Osztály vezetőjének „Segítő hatóság, felkészülés a hatósági ellenőrzésre – önellenőrzés” című előadása) is támogatják.

tását tekintve. A második leggyakrabban előforduló gátló tényezőként a túl nagy elvárások szerepeltek a közétkeztetés megvalósításában résztvevő felek részéről, amely összefüggésben áll a kommunikáció és tájékoztatás hiányával az érdekelt felek között. Ezen túl a közétkeztetés körül kialakult negatív trend és az étkezés nem megfelelő körülményeit, így az étkezés közben kialakult zajt és az étkezésre szánt rövid időt említették a közétkeztetés elfogadását gátló tényezőiként.

Problémák az iskolai közétkeztetés mindennapi megvalósításában

Az iskolai közétkeztetés megvalósítást érintő, napi szinten előforduló problémák a kerekasztal-beszélgetésben különös hangsúlyt kaptak. A következők kerültek említésre leggyakrabban: a konyhán dolgozók jövedelme, ételkészítéshez rendelkezésre álló anyagi erőforrás, élelmiszerek beszerzése körüli nehézségek, valamint a közétkeztetési rendelet merevsége. Ezek közül a legnagyobb nehézségként az ételkészítéshez rendelkezésre álló szűkös anyagi erőforrást azonosították, amely magában foglalja a jó minőségű élelmiszerek beszerzésének problémáját és az étrendtervezést is. A másik fő probléma, ami a mindennapi étkeztetés megvalósítását érinti a konyhán dolgozók kis jövedelme volt.

VSK: „Tehát nem mindig tudunk beszerezni olyan minőségű és olyan élelmiszereket, amit mi kitaláltunk és abból szeretnénk főzni. Ezek már önmagában is nagyon nagy problémák és azt gondolom, hogy még egy fokkal nagyobb probléma, hogy a közétkeztetésben dolgozóknak: a szakképzett szakácsoknak, illetve akár még a konyhalányoknak is, tálalókban dolgozóknak, a konyhai kisegítőknek is a jövedelme nagyon-nagyon alacsony.”

A konyhán dolgozók alacsony jövedelmével összefüggésben a kerekasztal-beszélgetésben megjelent a szakemberhiánytól való félelem, amely potenciális akadályt képez a mindennapi ételkészítés és a közétkeztetés megvalósításában.

PA: „Hogy tudom megtartani a szakácsomat a közétkeztetésben vagy hogy tudok újabb szakácsot felvenni amikor a vendéglátás hatalmas pénzekkel elviszi a szakképzett munkaerőnket? Ki fog elmenni közétkeztetésben szakképzett szakácsnak dolgozni?”

A közétkeztetési rendelet megvalósíthatóságával kapcsolatban kiemelték, hogy a közétkeztetésben érdekelt felek nem kaptak megfelelő tájékoztatást a rendelet

bevezetéséről és az abban foglalt szabályok értelmezéséről. Továbbá a rendelettel összefüggésben felmerülő problémaként megnevezték, hogy a jogalkotó nem biztosított átmenetet azon élelmiszerek vonatkozásában, amelyek fogyasztási gyakoriságát és mennyiségét korlátozták.

A közétkeztetők és az iskolai közétkeztetés feladata

Az elemzésből kirajzolódott, hogy az élelmezésvezetők miként tekintenek az iskolai közétkeztetés, és saját szerepükre és feladataikra. Ebben a kategóriában öt alkategóriát azonosítottunk, amelyek közül három jelent meg hangsúlyosan: folyamatos kommunikáció és kapcsolattartás a gyermekekkel, a gyermekek táplálkozási oktatása és iránymutatás a konyhai személyzet számára. Az élelmezésvezetők célja a gyermekek élelmiszerismeretének növelése és táplálkozási oktatásuk, amely új élelmiszerek bevezetését és azok egészségre gyakorolt hatásainak bemutatását foglalta magában. Ez összefüggésben áll a gyermekekkel történő, az étkezéssel, étellel kapcsolódó folyamatos kommunikációval. Továbbá teendőként határozták meg a gyermekek körében alkalmazott, a közétkeztetésben felszolgált ételek elfogadását növelő jó gyakorlatok megosztását egymással. Fontos felelősségként jelent meg az iránymutatás a konyhán dolgozók felé az ételkészítésben. Egyrészt, hogy a közétkeztetési rendeletnek minél inkább eleget tudjanak tenni, másrészt olyan új ételkészítési technológiákat sajátítsanak el, amelyek által elősegíthetik a bevezetésre kerülő új ételek elfogadottságát a gyermekek körében.

PA: „Meg kellett a konyhásokat tanítani, hogy lehet másképp is sűriteni. Lehet burgonyával sűriteni, lehet a főzeléket önmagával sűriteni. Más színe lesz tőle lehet, de sokkal egészségesebb lesz, sokkal könnyebben megfelelünk a rendeletnek, nem kell annyira görcsölni rajta, hogy hogy fogjuk akkor lecsökkenteni vagy hogy fogja a gyerek megenni...és ma már a zöld színű zöldborsófőzeléket imádják a gyerekek, zöldborsóval van sűrítve.”

A közétkeztetés és közétkeztetők feladata kategóriában továbbá két hangsúlyos alkategória jelent meg, az egészségmegőrzés és prevenció, valamint az egészséges ételek/étkeztetés biztosítása a közétkeztetésben. Az élelmezésvezetők kifejtették, hogy a gyermekek körében nagy a táplálkozáshoz kapcsolódó, nem fertőző betegségek előfordulása és ezeket a konkrét egészségügyi problémákat kapcsolták össze a közétkeztetés prevenciósi szerepével. A közétkeztetés az étkezés tanulószobájaként is megjelent:

AGY: „mert ez az óvodás aki bekerül hozzánk, nálunk étkezik legelőször, nálunk étkezik normálisan, nálunk tanuljon meg jól enni és jól enni és egészségesen”

Az iskolai közétkeztetésben érdekelt felek együttműködése

A kerekasztal-beszélgetés során kirajzolódott, hogy az élelmezésvezetőknek mely további, a közétkeztetésben résztvevő felekkel szükséges együttműködni. Az al-kategóriákban tükröződött a párbeszéd folytatásának szükségessége a szülőkkel, a pedagógusokkal, az élelmiszer-beszállítókkal és a törvényhozókkal. Az együttműködés keretében kompromisszumot kell kötni a közétkeztetés résztvevőivel, az érdekelt felek együttműködésének kulcsa pedig a folyamatos kommunikáció. Úgy vélték, hogy a napi kommunikáció révén tudnak problémákat és lehetséges megoldásokat azonosítani az érdekelt felekkel együtt. Az együttműködés során a szülőkkel és a pedagógusokkal lehetőségük van elmagyarázni és megismertetni a közétkeztetési rendelet szabályait, illetve a pedagógusok által egészségnapokon táplálkozási oktatást tartani a gyermekeknek. Az élelmiszer-beszállítók felé tudják jelezni az élelmiszerekkel kapcsolatos igényeiket. A közétkeztetők nyitottak kapcsolódó, törvényhozók által előírt szabályok megvitatására és keresik a párbeszéd lehetőségét a törvényhozókkal.

A közétkeztetés átalakulása

A közétkeztetés az elmúlt évtizedekben nagy átalakuláson és fejlődésen ment keresztül, az átalakuláshoz kapcsolódó kategória három alkategóriát foglalt magában: a konyha modernizációját, szakképzett személyzet iránti elvárást/jelenlétének fontosságát és új receptek, ételkészítési technológiák alkalmazását. Kiemelték, hogy a konyha modernizációjával növekedett a közétkeztetés színvonala, így a modern konyha elengedhetetlen része az étkeztetésnek. A közétkeztetés másik kulcseleme a szakképzett munkaerő, a konyhán dolgozók szakmai tudása esszenciális az iskolai konyha üzemeltetéséhez. Régi receptek átalakítása, új receptek, új ételkészítési technikák bevezetése is szükségessé vált a közétkeztetési rendeletnek történő megfelelés és a gyermekeknél megjelent új étkezési trendekhez való igazodás érdekében.

A gyermekek együttműködését segítő tényezők

A gyermekek, mint a közétkeztetés kulcsszereplői jelentek meg a kerekasztal-beszélgetésben. A velük való együttműködést segítő tényezők ennek megfelelően önálló kategóriaként rajzolódtak ki. Ebben a kategóriában az alkategóriák mindegyike a közétkeztetés elfogadását hivatott növelni. Ez a kérdés a beszélgetés egyik fő témája volt, amelyet egyben egy központi értéknek is tekintettek a közétkeztetésben.

VSK: *„Le lesz téve valamilyen étel a tányérjára és a legnagyobb veszteség az, hogyha ott marad az az étel.”*

Az élelmezésvezetők megvitatták a gyermekek együttműködését és a közétkeztetésben kínált ételek elfogadását segítő jó gyakorlatokat, amiket a mindennapokban alkalmaznak. A következő alkategóriák tartoznak e kategóriához: a gyermekek bevonása az étrendtervezésbe (pl. kívánsághét), gyermekek bevonása az ételkészítésbe (pl. kenyérsütési verseny), fokozatosság elvének betartása új ételek bevezetésénél (pl. kóstoló adag elérhetővé tétele), gyermekek tájékoztatása és oktatása a közétkeztetésben felszolgált élelmiszerekről (pl. információs adatlap készítése egy-egy élelmiszerről). Ezentúl az élelmezésvezetők az élelmiszergyártók szemléletváltását is a gyermekek együttműködését segítő tényezőként azonosították, amelynek során az élelmiszergyártók igyekeznek egyes élelmiszereket gyermekbarát formában előállítani.

1. táblázat: A kerekasztal-beszélgetésben azonosított iskolai közétkeztetésre vonatkozó üzenetek hét fő kategóriája és alkategóriái

Kategória	Alkategória	Gyakoriság (előfordulás)	Idézet
A közétkeztetés elfogadottságát/ megvalósulását segítő tényezők	Pedagógusok példamutató magatartása	5	„A pedagógusok egy nagy kulcs a mozaikhoz. Abszolút látható, hogy azok a kisgyerekek, ahol a tanító néni jól eszik, szeretettel eszik, ők maguk is jól fognak enni.”
	Szabályozás, mint zsinórmérték	2	„Ugyanakkor azt kell, hogy mondjam éllemezésvezetőként, én szerintem mindannyian így éljük meg, hogy ez egy zsinórmérték. A segítségünkre van, nem azért van, hogy kicsináljon minket hanem azért, mert egységessé teszi a gondolkodásunkat és csomó mindenben nem kell elgondolkodni.”
	A hatóság támogató szerepe	5	„Ez a kapcsolat már egy kicsit átalakult, tehát látjuk mi is a segítőkészséget a hatóságokban. Nekik is az a céljuk tulajdonképpen ami a miénk.” „Úgy jön a hatóság, hogy segít. Nagyon-nagyon fontos, hogy amikor leül beszélünk és nem úgy kezdi, hogy ezt be kell zárni.”
	Közétkeztetők rugalmassága	2	„Rugalmasságot tekinteném egy órási nagy-nagy megoldásnak, de úgy, hogy a szabályokat betartva.”
	Együttműködés a gyermekekkel	6	„Ami még bevált nálunk az az, hogy a gyerekekkel megbeszéltük.”
	A közétkeztetést ellátó konyha jelenléte iskolai rendezvényeken	3	„Nem fordulhat elő, hogy iskolai rendezvényen, szülői bál jótékonyági bál, bármilyen rendezvényre ne a konyha biztosítaná az étkeztetést.”

Kategória	Alkategória	Gyakoriság (előfordulás)	Idézet
A közétkeztetés elfogadottságát/ megvalósulását gátló tényezők	Az étkezés körülményei az iskolában (zaj és az étkezésre szánt idő)	3	„Egy borzalom lehet, hogy 12 perc alatt kell úgy megenni egy elsős-másodikos gyerekeknek az ételt, hogy közben sorban áll.” „Ha csak 80 gyerek tud leülni, hacsak egy-egy szót szól, nem arról van szó, hogy hangoskodik, már egy örületes hangzavar lesz belőle, és ilyenkor megint csak azt érzem, hogy nincs meg az a körülmény, hogy ott jól tudná magát érezni és úgy tudná elfogyasztani azt az ételt.”
	Nagy elvárások a közétkeztetők felé	3	„Nagyon magasak ezek az elvárások, és a szülő is valamiért ezt tőlünk várja el, mint közétkeztetőtől. És természetesen, azért a fenntartó is elvárja, hogy olyan ételleket adjunk a gyerekeknek, amit megeszik a gyerek, és amit ismer. Ugyanakkor a hatóságok elvárják tőlünk, hogy egészséges ételkkel és a törvényeknek, rendeleteknek megfelelő ételféleségekkel etessük a gyereket.”
	A közétkeztetés körül kialakult negatív trend	2	„Divat lett a közétkeztetést és a menzát szidni.”
	A gyermekek nem megfelelő élelmiszerismerete	5	„A gyermekek nem ismerik az ételleket, a változatosság, amit törvény szerint biztosítani kell, az nehézségbe ütközik emiatt.”
Problémák a mindennapi megvalósításban	Konyhán dolgozók jövedelme	5	„Ami a legnagyobb problémánk lesz a következő időkben az a munkaerő. Sajnos, ezt érezzük mindnyájan.”
	Ételkészítéshez rendelkezésre álló anyagi erőforrás	13	„A legnagyobb probléma mégis elsősorban a pénz ...hihetetlen kevés pénzből gazdálkodunk közétkeztetők.”

Kategória	Alkategória	Gyakoriság (előfordulás)	Idézet
	Élelmiszerek beszerzése	2	„Most már eljutottunk odáig, hogy beszerzési gondjaink is vannak.”
	Jogszabály rugalmatlansága	4	„Nekünk most kötelező módon vissza kellett venni a sót, most megint és mire nagy nehezen elértünk egy szintet, addigra most megint nagyon nagyot kellett volna csökkenteni és ezt megint nem tudjuk.”
A közétkeztetők feladata/szerepe	Minőségbiztosítás	3	„Nagyon fontos, hogy csak a kiváló és ezért szurkolni és azért mert mi közétkeztetünk, nekünk csak a jó minőséget hozhatja.”
	Jó gyakorlatok megosztása egymással	2	„Ezek a helyi sajátosságok, de mindenki talál ilyen ötleteket, szerintem Katiéknál is biztos vannak és Gyuriéknál biztos vannak. Látjuk egymást és megoszthatjuk egymással ezeket az információkat.”
	Íránymutatás a konyhán dolgozók felé	2	„Nekünk kell megmutatni az irányt a szakácsoknak.” „Meg kellett a konyhásokat tanítani lehet másképp is sűríteni, lehet burgonyával sűríteni..”
	Kommunikáció és kapcsolattartás a gyerekekkel	7	„Viszont a kommunikáció fontos...már kommunikációban is ott kell lennünk.” „Például nálunk a kollégisták küldöttséget küldtek hozzám.” „A gyerekekkel folyamatos kapcsolatban vagyunk.”
	Gyermekek táplálkozási oktatása	3	„Gyakorlatilag a közétkeztető feladata, hogy megtanítsa a gyereket különböző ételekre és hogy azt miért esszük, és mi az, amit eszünk egyáltalán, és hogy ez miért egészséges a számunkra.”
	Egészséges ételek/étkeztetés biztosítása	4	„És tudjunk odáig menni, hogy tényleg egészségesen étkezzenek és egészségesek legyenek.”

Kategória	Alkategória	Gyakoriság (előfordulás)	Idézet
	Prevenció, egészségmegőrzés	5	„Próbáljuk meg az egészséges irányt és azt az irányt, amiben hiszünk, a prevenció irányt.” „Mindennap elmondani nekik, hogy ezzel szeretnénk segíteni mert egészségesek legyünk.”
A közétkeztetés átalakulása	A konyha modernizációja és a közétkeztetés színvonala	3	„A közétkeztetés színvonala növekedett minőségileg, gépileg és szakmailag.” „A modern konyha és közétkeztetési rendeletnek megfelelő konyha biztosítja az étkeztetést, felszerelésében, struktúrájában és szemléletében sokat változott a konyha.”
	Szakmai tudás, szakképesítés	3	„A szakmai tudás is sokat változott, megfelelő szakképesítés nélkül nem lehetne konyhát üzemeltetni.”
	Új receptek, új ételkészítési technológiák bevezetése	3	„Élelmezésvezetőként átdolgozom, be kell vonnom a szakácsokat a konyhai dolgozókat, ki kell próbálnunk.” „A régi beidegződéseket, ahogyan régén főztek, ezeket ugye át kellett alakítani, és ezeket a konyhai szokásokat jókat megtartani és ugye a régieket kigyomlálni, ez eleve nem volt könnyű.”
A közétkeztetés megvalósításában résztevő felek együttműködése	Kompromisszum kötése a közétkeztetés résztevőivel	7	„Valahol kompromisszumot kell kötni a hatóságokkal is, a gyerekekkel is kompromisszumot kell és a szülővel is kompromisszumot kell kötni. Ez pedig természetesen nem fog menni pedagógusok, óvónénik, tanárnénik segítségével nélkül, tehát kell a szülői segítség a közétkeztetőnek. Kell a pedagógus segítség is és természetesen kell a fenntartónak a segítsége is, hiszen az anyagiakat ő fogja ehhez biztosítani.”

Kategória	Alkategória	Gyakoriság (előfordulás)	Idézet
	Együtműködés/ párbeszéd a pedagógusokkal	4	„Tényleg az egész pedagógusálmánnyal nagyon jó viszonyban vagyok és meghívnak az egészségre hetekre.”
	Együtműködés a szülőkkel	4	„Meg kell szólítani a szülőt, nagyon fontos.” „Szülők gyakran a törvényt nem ismerik, nem ismerik azokat a szabályokat, amelyeket be kell tartani ... ezeket elmagyarázzuk.”
	Együtműködés a beszállítókkal	2	A szállítókkal ugyancsak megvan a napi kapcsolatunk. A szerződések kapcsán ez minden szempontból napi kapcsolat. Igyekeznek is az iskola igényeit teljesíteni hiszen tudják a gyerekek azok mindig a legfontosabbak.
	Párbeszéd a törvényhozókkal	2	„A törvényhozók jöjjenek, keressenek minket, hátha meghallgatják a hangukat, azt a hangukat, amit a szakma ad és elfogadják.”
	Kommunikáció az érdekelt felek között	4	„Ha az iskola, a pedagógusok, a szülők, a gyerekek és a konyha kapcsolata napi szinten van és közvetlen, akkor azt gondolom, hogy nem fogunk elbeszélni egymást mellett, meg tudjuk beszélni a problémákat és tudunk valamilyen megoldást találni.”
A gyermekek együtműködését segítő tényezők	Gyermekek bevonása az étrendtervezésbe	3	„Mindig van egy olyan fórum, ahol leírhatják mi az, amit nagyon szeretnek és mi az, amit nem szeretnek.” „Vannak kívánság hetek, minden korosztálynak van egy-egy hét, amikor kívánhatnak cserébe azért, hogy úgy esznek, hogy mi gondoljuk, hogy az egészséges.”

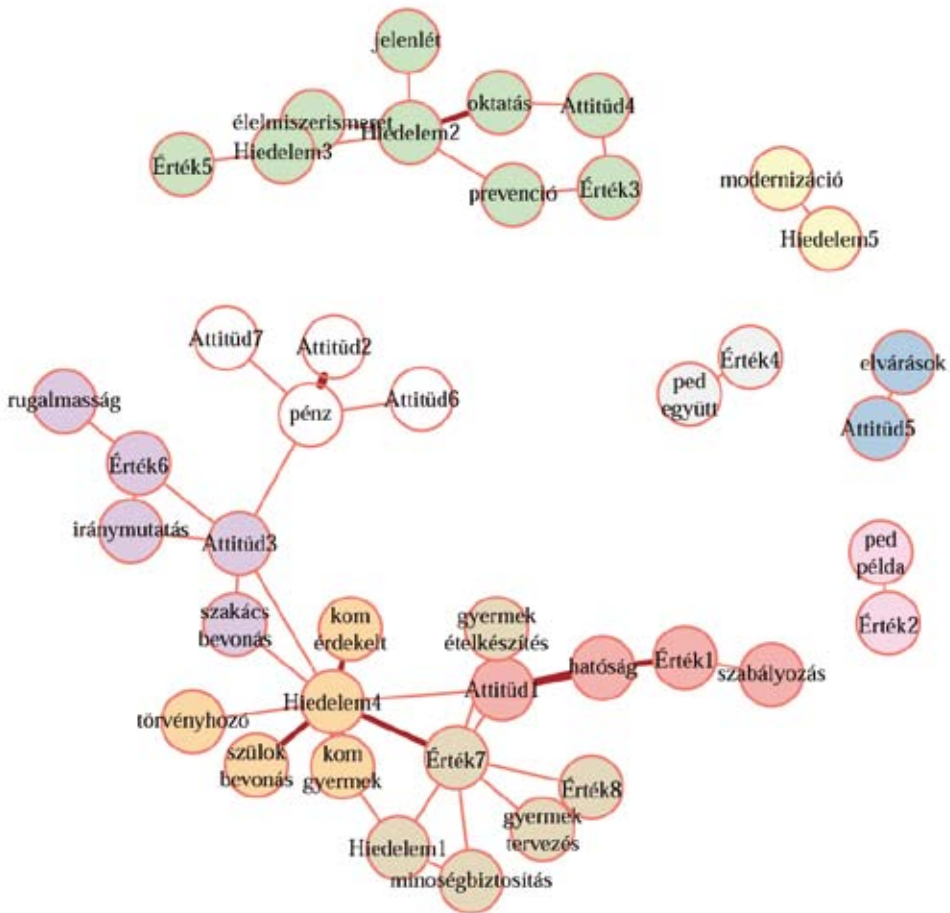
Kategória	Alkategória	Gyakoriság (előfordulás)	Idézet
	Gyermekek bevonása az ételkészítésbe	5	„Szoktunk csinálni figurákat, gyümölcsökből kirakunk ilyen kis pálcika embereket. Paprikából, uborkaszeletekből, salátákból lehet kitalálni ilyeneket... a gyerekeknek ez nagyon tetszik. Szeretik a formákat és a színeket és eltér a napi szokásoktól és az nekik nagyon tetszik.”
	Fokozatosság elve új alapanyagok bevezetésénél	5	„Ezeknek az új alapanyagoknak a bevezetése nehéz, de megoldható. Viszont nem szabad erőltetni, nagyon-nagyon fokozatosan kell.”
	Gyermekek tájékoztatása és oktatása	3	„Használtunk homoktövis teákhoz ízesítéshez, de fogalmuk nem volt hogy mi ez. És írtam róla tájékoztatót, tettünk ki mutatóba, hogy nézzetek, ez így néz ki és ezt azért használjuk. Megmagyaráztuk, hogy az miért jó nekik, hogy ha ti ezt fogyasszátok, és miért lesz ez később hasznos számotokra. Ez úgy tűnik, hogy bevált, szeretik ezeket a kis tájékoztatásokat.”
	Új trendek követése	2	„Ebbe az irányba kell haladni és felülni a trendekre, trendi dolgokra, amikkel be tudjuk vonzani a fiatalokat.”
	Élelmiszergyártók szemléletváltása	2	„A gyártók egy kicsit technológiát váltsanak, egy kicsit gyerekbaráttá tegyék, most már sokkal világosabb teljes kiőrlésű tésztát is lehet kapni... a gyártók is egy kicsit idomultak a közétkeztetőknek az igényeihez.”

Az értékkódolás során azonosítottuk a kerekasztal-beszélgetésben résztvevők iskolai közétkeztetéssel kapcsolatos attitűdjeit, értékeit és hiedelmeiket. Ezen eredmények szöveges bemutatására fentebb került sor a kategóriák értékelésével együtt. Az értékkódolás eredményeit a 2. táblázat mutatja.

2. táblázat: A menzáról szóló kerekasztal-beszélgetésben azonosított attitűdök, értékek és hiedelmek

Attitűd	Érték	Hiedelem
– a hatóság támogató szerepe, – a közétkeztetés jó minősége, – félelem a pénzhíánytól, – felelősség a közétkeztetés elfogadása iránt, – merev szabályozás, – irreális elvárások a közétkeztetés felé – szakemberhiánytól való félelem	– a közétkeztetést támogató szabályok, – a pedagógusok példaadó szerepe, – az egészség megőrzése, – az étkezés szerepe az oktatásban, – élelmiszerismeret, – fejlődési lehetőség és felelősség, – közétkeztetés elfogadása a gyermekek részéről, – menza jó minősége	– a gyermekek a közétkeztetés kulcsszereplői, – a közétkeztetés, mint az étkezés tanulószobája, – gyermekek nem ismerik az ételeket, – kommunikáció az együttműködés forrása, – szabályozás, mint jövőbeli lehetőség, – az iskolai közétkeztetés kiemelten fontos az egészséges táplálkozásra nevelésben

Az alábbi hálózat (1. ábra) az azonosított alkategóriák és értékek együttjárását vizualizálja a kerekasztal-beszélgetésben való együttes előfordulásuk alapján. A hálózati élek az együttlőfordulást jelzik az alkategóriák és az értékek között, erősségük azt mutatja, hogy a közös előfordulás egynél többször megfigyelhető. Az együttlőfordulás alapján szerveződő klaszterek és az asszociáció erőssége színekkel került jelölésre (vastag piros színű élek az erős kapcsolatokat jelzik). Az 1. ábrán a színek az egyes klasztereket jelölik, az azonos színűek tartoznak össze (egy klaszterbe). Az együttlőfordulási kapcsolatok hálója egy nagy komponensre és több, elkülönült, kicsi komponensre bomlik. Ennek értelmében megállapítható, hogy az alkategóriák és értékek többsége összefüggő kapcsolatrendszerbe tömörül. A főkomponens öt alcsoportra, klaszterbe különülnek el, fontos azonban megjegyezni, hogy az elkülönülés nem éles, hiszen a klaszterek között is húzódnak fontos kapcsolatok. A hálózatban megjelentek komponensek, ezek olyan részhálózatok, amik elkülönülnek a hálózatban a többi részhálózattól, és így nincs él a hálózat többi része és a részhálózat között. Ez alapján az együttlőfordulási hálózatban 4-5 témacsoport között található erős elkülönülés. A „közétkeztetés modernizációja” és a „közétkeztetés törvényi szabályozása, mint jövőbeli lehetőség” alkot egy klasztert. A „táplálkozás szerepe az oktatásban” és a „pedagógusokkal való együttműködés” szintén önálló klasztert alkot. A „gyermekek táplálkozási oktatása”, a „közétkeztetés, mint az étkezés tanulószobája” és a „gyermekek nem megfelelő élelmiszerismerete” képez elkülönült csoportot, amelyek között szoros kapcsolat mutatkozik. Ezek a komponensek nem kapcsolódnak szorosan sem a főkomponenshez, sem a többi, kisebb komponenshez.



1. ábra: A kerekasztal-beszélgetésben azonosított kategóriák és értékek együttellőfordulási hálózata

Az 1. ábrán szereplő kódok feloldása: Attitűd1: a hatóság támogató szerepe; Attitűd2: félelem a pénzhiánytól; Attitűd3: felelősség a közétkeztetés elfogadása iránt; Attitűd4: közétkeztetés kiemelt fontossága; Attitűd5: irreális elvárások a közétkeztetők felé; Attitűd6: a szabályozás merevsége; Attitűd7: szakemberhiánytól való félelem; Érték1: a közétkeztetést támogató szabályok; Érték2: a pedagógusok példaadó szerepe; Érték3: az egészség megőrzése; Érték4: az étkezés szerepe az oktatásban; Érték5: élelmiszerismeret; Érték6: fejlődési lehetőség és felelősség; Érték7: közétkeztetés elfogadása; Érték8: menza minősége; Hiedelem1: a gyermekek a közétkeztetés kulcsszereplői; Hiedelem2: a közétkeztetés, mint az étkezés tanulószobája; Hiedelem3: gyermekek nem ismerik az ételeket; hiedelem4: kommunikáció

az együttműködés forrása; Hiedelem5: szabályozás, mint jövőbeli lehetőség; hatóság: a hatóság támogató szerepe; gyermek ételkészítés: gyermekek bevonása az ételkészítésbe; gyermek tervezés: gyermekek bevonása az étrendtervezésbe; élelmiszerismeret: gyermekek élelmiszerismerete nem megfelelő; rugalmasság: közétkeztetők rugalmas hozzáállása; elvárások: magas elvárások a közétkeztetők felé; oktatás: gyermekek táplálkozási oktatása; iránymutatás: iránymutatás a konyhán dolgozók felé; kom gyermek: kommunikáció a gyermekekkel; kom érdekelt: kommunikáció az érdekelt felekkel; jelenlét: iskolai konyha jelenléte iskolai rendezvényeken; modernizáció: konyha modernizációja; prevenció: közétkeztetés prevenció szerepe; szakács bevonás: szakácsok bevonása a receptek átalakításába; minőségbiztosítás; ped példa: pedagógusok példamutatása; ped együtt: pedagógusokkal együttműködés; pénz: probléma a megvalósításban-pénzhiány; szabályozás: szabályozás mint zsinórmérték; szülők bevonása: együttműködés a szülőkkel; törvényhozó: törvényhozókkal párbeszéd.

A kerekasztal-beszélgetésben azonosított alkategóriák és értékek együttelődési hálózatában a főkomponens egyik klaszterében az „ételkészítéshez rendelkezésre álló anyagi erőforrás” és „szakemberhiánytól, illetve a pénzhiánytól való félelem” között áll fenn szoros kapcsolat. A főkomponens másik klaszterébe a „közétkeztetést támogató szabályok” és a „hatóság támogató szerepe” fogalmkörébe tartozó kategóriák jellemzik. Egy további klaszterben pedig „kommunikáció az együttműködés forrása”, a „kommunikáció az érdekelt felek között”, az „együttműködés a szülőkkel” és a „közétkeztetés elfogadása” alkategóriák kapcsolódnak össze szorosan.

Következtés

Jelen tanulmányban élelmiszervezetők, mint közétkeztetői szakértői csoport részvételével zajlott, menzáról szóló kerekasztal-beszélgetés kvalitatív tartalom-elemzését és az általuk közvetített, iskolai közétkeztetésre vonatkozó üzenetek azonosítását tűztük ki célul. A kutatás során azonosított hét alkategória közül kiemelkedik a közétkeztetés megvalósításában érdekelt felek együttműködésének fontossága. E témakörön belül különös hangsúlyt kapott az érdekelt felek közötti kommunikáció, mint az együttműködés forrása. Ebből adódóan az érdekelt felek számára hivatalos kommunikációs platformok létrehozása, a megfelelő tájékoztatás, és a közétkeztetés megvalósításában résztvevő felek közötti kompromisszum kötésével növelhető az iskolai közétkeztetés elfogadottsága, ezáltal a táplálkozáshoz kapcsolódó nem fertőző betegségek kialakulásának a megelőzése.

Az iskolai közétkeztetés két kritikus szereplője az élelmezésvezetők, akik a mindennapi munkájuk révén kapcsolatban vannak a gyermekekkel és a maguk a gyermekek, akiknek a legkevesebb lehetőségük arra, hogy befolyásolják az iskolai közétkeztetés működését. E két kulcsszereplő befolyásának növelése szükséges: az élelmezésvezetők kifejezték igényüket a mindennapi, gyakorlati problémáik megvitatására és megoldási javaslatok kidolgozására a szakmai szervezetek, döntéshozók és jogalkotók együttműködésével. A gyermekek bevonásának szükségességét az iskolai közétkeztetésbe eredményeinkkel összhangban több nemzetközi kutatás és szervezet is kiemelte (pl. Mikkelsen et al. 2005). A gyermekek körében a közétkeztetésben felszolgált ételek elfogadottságát az egészséges táplálkozási oktatóprogramok, bevonásuk az étrendtervezésbe, ételkészítésbe, továbbá iskola-kert és tankonyha kiépítése és a közétkeztetés megismerése növelhetné. Ezáltal az iskola és az iskolai közétkeztetés közvetlenül hozzájárul a gyermekek egészséges táplálkozásához és az elhízás prevenciójához. Ezen eredmények rámutatnak az iskolai közétkeztetés egészséges táplálkozásban, az egészséges táplálkozásra nevelésben betöltött esszenciális szerepére és a gyermekekkel való szoros együttműködés fontosságára a közétkeztetés elfogadása érdekében. Az iskolai oktatás az egészséges életmód és táplálkozási magatartás alapja és annak kialakulásának a feltétele. Az iskolai menzának, mint az étkezés tanulószobájának, kulcsfontosságú szerepe van a helyes táplálkozás kialakításában, mint mindennapi szocializációs színtér lehetőséget nyújt abban, hogy a tanulók megtapasztalják az étkezés közérzetre, vitalitásra, tanulási készségre és az életminőségre gyakorolt hatását.

Az alkategóriák és értékek együttjárását tekintve a vizsgált beszélgetés alapján a hálózati struktúra egy nagy és több, elkülönült, kicsi komponensre bomlott. A főkomponens további öt alcsoportra bomlott, amelyek közül dominánsan a „közétkeztetést támogató szabályok” és a „hatóság támogató szerepe” jelent meg, míg egy másik alcsoportban a „kommunikáció az érdekelt felek között”, és a „közétkeztetés elfogadása” jelentek meg. Ennek alapján elmondható, hogy az alkategóriák és az értékek többsége összefüggő kapcsolatrendszerbe tömörült, nincs jelentős széttagozódás köztük. A hálózatelemzés eredményei összecsengenek a kvalitatív tartalomelemzés eredményeivel.

A választott kvalitatív módszertan alkalmasnak bizonyult a közétkeztetéssel összefüggő problémakörök azonosítására, jó gyakorlatok és célok meghatározására. Jelen munkában három élelmezésvezető, mint szakértői csoport véleményének elemzése révén került sor az iskolai közétkeztetés területén fontosabb témacsoportok azonosítására. Egy szakértői csoport véleményének elemzése gyakori megközelítés egy kérdésre (vagy kérdéscsoportra) vonatkozó megállapítások értékelésekor,

amelyek a szakértők tudásán és tapasztalatán alapulnak. A szakértők különféle információforrásokra támaszkodhatnak ítéleteik meghozatalához. Egyrészt igénybe vehetik személyes szakértelmüket, másrészt különböző típusú szakirodalomból származó ismereteket. Ezáltal lehetővé vált a tudás integrálása, valamint a konszenzusos és vitás területek azonosítása az iskolai közétkeztetés témájában.

Eszközök, amelyek elősegítik az iskolai étkeztetés kulcsszereplőinek összefogását a gyermekkori elhízás előfordulásának csökkentése érdekében

A kerekasztal-beszélgetés elemzésének eredményei alátámasztják az iskolai közétkeztetésben résztvevők közötti kommunikáció és együttműködés hiányát. A gyermek-élelmezés kulcsszereplőinek összefogását a különböző szakmai szervezetek közötti kommunikációs platformok és munkacsoportok létrehozásával, szakmai anyagok kidolgozásával lehetne szorgalmazni. A közétkeztetésben dolgozó szakemberek számára az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI) közzétett egy felhívást, amely kiváló kezdeményezés és kitűnő példa a szakemberek összefogásának elősegítésére a gyermekkori elhízás csökkentése érdekében. Az OGYÉI a hatóságok és a szakmai szervezetek közreműködésével közétkeztetési munkacsoportokat állított fel.⁹ A munkacsoportok támogatják a szakmai ismeretek bővítését, a szakembereknek lehetőségük van a saját szakterületén felmerülő problémák és kérdések megvitatására a hatóságokkal, a szakmai szervezetekkel, és más résztvevőkkel. A közétkeztetési munkacsoportok segíthetik az iskolai étkeztetésben dolgozók mindennapi munkáját és gyakorlati megoldások kidolgozását. A közétkeztetésben dolgozó élelmezésvezetők, dietetikusok és a tanárok összefogása kiemelt jelentőségű, a közétkeztetési szakemberek, szakmai szervezetek a tanárok számára hiteles szakmai információkkal és tájékoztató anyagok készítésével, továbbképzések szervezése által segíthetik a tanárok tudásának, ismereteinek növelését az egészséges táplálkozásról, valamint a tanárok az attitűdformálásban is nagy szerepük lehet a közétkeztetéssel kapcsolatban.

A gyermekek központi szerepet játszanak az iskolai közétkeztetésben, ezért érdemes lenne forrásokat mozgósítani a gyermekek táplálkozási magatartásának megértésére és a magatartás megváltoztatására irányuló intervenciók kidolgozására. A gyermekek egészségnevelésében – amely a táplálkozástudatosság kialakítását is magában foglalja – a két legfontosabb szocializációs színtér a család és a köz-

⁹ Közétkeztetés munkacsoport. https://ogyei.gov.hu/kozetkeztetesi_munkacsoport (Letöltés: 2023. 02. 10.)

nevelési intézmények, ezért a köztük lévő összefogás, folyamatos kommunikáció elengedhetetlen. Az iskolai egészségnapok szervezésével, közös ételkészítés keretében bevonhatja a szülőket az egészséges táplálkozásra nevelésre. A táplálkozással kapcsolatos iskolai oktatás és a szülők bevonásával megvalósuló egészségnapok biztosítják a tanárok, a szülők és a gyermekek közötti folyamatos kommunikációt és az egészséges táplálkozás jelentősége iránti érzékenyítést.

Az iskolai közétkeztetésben részesülő diákok száma, az ételek elfogadási hajlandóságának vizsgálata, érzékszervi vizsgálatok elvégzése, élelmiszerhulladék mennyiségének meghatározása, valamint más, egészséges táplálkozással összefüggő iskolai programok (pl. iskolagyümölcs program) napi tápanyagbevitelhez történő hozzájárulásának folyamatos monitorozása szükséges. Az iskolai táplálkozási programok fejlesztésére a WHO és más nemzetközi szakmai szervezetek ajánlásai alapján, valamint a gyermekek, a szülők bevonásával kerülhet sor. A gyermekek tápláltsági állapota és az egészségesebb iskolai környezet előmozdítására vonatkozó törekvések, mint az iskolai közétkeztetés közötti összefüggés vizsgálata longitudinális vizsgálatok révén valósulhat meg. Fontos lenne továbbá az iskolákban az egészséges táplálkozásra nevelés keretében a közétkeztetésben felszolgált ételek megismerését az egészségfejlesztési programok szerves részévé tenni annak érdekében, hogy a gyermekek elfogadási hajlandósága növekedjen a közétkeztetésben a felkínált ételek iránt. A gyermekek elégedettségének és preferenciáinak vizsgálata az iskolai közétkeztetés mennyiségi és minőségi változásának monitorozása miatt lenne fontos. A gyermekek tápláltsági állapotának felmérése és a gyermekek preferenciájának meghatározását követően tovább vizsgálható az iskolai közétkeztetés szerepe a gyermekek egészségére és táplálkozási magatartására.

Összegzés

Napjainkban a krónikus, nem fertőző megbetegedések prevalenciája növekedést mutat a gyermekek körében, különösen a gyermekkori elhízást tekintve. A gyermekek étrendi minőségének javítása céljából a közétkeztetésre vonatkozó előírásokat jogi keretbe foglalták, mely előrelépést jelentett az elhízás prevenciójának szempontjából, de a rendelet alkalmazhatóságáról, továbbá arról, milyennek ítélik meg az iskolai közétkeztetést a különböző szakértői csoportok, mint az élelmezésvezetők, kevés tanulmány áll rendelkezésre. E kutatás egy, a menzáról szóló kerekasztal-beszélgetés kvalitatív tartalomelemzését tűzte ki célul, amely révén képet kaptunk arról, hogy az élelmezésvezetők hogyan látják az iskolai közétkeztetést.

tetést. A tartalomelemzés során 7 fő kategóriát azonosítottunk, amelyek közül kiemelkedik a közétkeztetés megvalósításában résztvevő felek együttműködése, a közétkeztetés elfogadását segítő és gátló tényezők, és a gyermekek, mint az iskolai közétkeztetés központi szereplőinek együttműködését segítő tényezők. A kerekasztal-beszélgetésben résztvevő élmezésvezetők szerint az iskolai közétkeztetés érték, az étkezés tanulószobájának tekinthető, ill. egyik fő célja a diákok egészségének megőrzése. Ezen túl a közétkeztetésben érdekelt felek között a kommunikációt tekintik az együttműködés forrásának, és a közétkeztetéssel kapcsolatos szabályozást, mint jövőbeli lehetőséget látják az iskolai közétkeztetés fejlődésben. A hálózatelemzés eredménye szerint az alkategóriák és értékek többsége összefüggő kapcsolatrendszerbe tömörül, szoros kapcsolat volt a „gyermekek táplálkozási oktatása”, és a „gyermekek nem megfelelő élelmiszerismerete”, továbbá a „kommunikáció az érdekelt felek között” és a „közétkeztetés elfogadása” témák között. Az eredményeink rámutatnak arra, hogy az iskolai közétkeztetéssel kapcsolatos előírások kidolgozása előtt érdemes figyelembe venni a közétkeztetésben szerepet játszó, különböző szereplők helyzetét és azok érdekrendszerét. Az egészséges gyermekétkeztetés kialakítása és elfogadása érdekében komplex táplálkozási oktatóprogramra és folyamatos párbeszédre van szükség a tanárok, a szülők, valamint az iskolai közétkeztetésben dolgozó szakemberek és a kormány között. Az iskolai közétkeztetési sztenderdek előírásai üzenetet hordoznak magukban a diákok számára az egészséges táplálkozásról és hatékony módját képezik a diákok táplálkozási magatartásának megváltoztatásában. A menzáról szóló kerekasztal-beszélgetés kvalitatív elemzéséből született eredmények alapot jelenthetnek jövőbeli tanulmányok megtervezéséhez, elvégzéséhez és értékeléséhez az iskolai közétkeztetés vonatkozásában.

IRODALOM

ATLAS.ti Scientific Software Development GmbH [ATLAS.ti 22 Windows].

2022 Retrieved from. <https://atlasti.com> (Letöltés: 2021. 02. 20.)

CHAULIAC, Michel

2003 National inter-agency cooperation regarding nutrition in schools. In: *Proceedings of the European Forum on Eating at School – Making Healthy Choices*. 20 and 21 November 2003. Strasbourg, France: Council of Europe.

COUNCIL OF EUROPE

2003 *Proceedings of the European Forum on Eating at School – Making Healthy Choices*. 20 and 21 November 2003. Council of Europe, Strasbourg, France.

COUDYSER, Richard

2003 Healthy eating in the traditional school meals system. The role of the private food operator. In: *Proceedings of the European Forum on Eating at School – Making Healthy Choices*. 20 and 21 November 2003. Strasbourg, France: Council of Europe.

CSÁRDI, Gábor – NEPUSZ, Tamás

2006 The igraph software package for complex network research. *InterJournal, Complex System*. 1695.

DACIN, M. Tina – GOODSTEIN, Jerry – RICHARD Scott W.

2002 Institutional theory and institutional change: Introduction to the special research forum. *Academy of Management Journal*, Vol. 45. No.1. 45–56. <https://doi.org/10.5465/amj.2002.6283388>

EUROSTAT

2022 *Education and training statistics at regional level*. [https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title= Education_and_training_statistics_at_regional_level](https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Education_and_training_statistics_at_regional_level) (Letöltés: 2023. 02. 20.)

GODET, Michel

1991 Actors' moves and strategies: The mactor method: An air transport case study. *Futures*, Vol. 23. No. 6. 605–622. [https://doi.org/10.1016/0016-3287\(91\)90082-D](https://doi.org/10.1016/0016-3287(91)90082-D)

GUBICKSKÓNÉ KISBENEDEK Andrea – BREITENBACH Zita

2021 *Élelmészirányítási ismeretek*. Budapest: Medicina.

JAKAB, Andrea Emese – HIDVÉGI, Erzsébet Valéria – ILLYÉS, Miklós – CZIRAKI, Attila – BERECSZKI, Csaba

2018 Prevalence of Overweight and Obesity in Hungarian Children and Adolescents. *Annals of Nutrition and Metabolism*, Vol. 72. No. 4. 259–264. <https://doi.org/10.1159/000487929>

KISS, Anna – POPP, József – OLÁH, Judit – LAKNER, Zoltán

2019 The reform of school catering in Hungary: Anatomy of a health-education attempt. *Nutrients*, Vol. 11. No. 4. 716. <https://doi.org/10.3390/nu11040716>

KOLETZKO, Berthold

2016 Childhood obesity: Current situation and future opportunities. *Journal of pediatric gastroenterology and nutrition*, Vol. 63. No. 1. 18–S21.

KORKALO, Liisa – NISSINEN, Kaija – SKAFFARI, Essi – VEPSALAINEN, Henna – LEHTO, Reetta – KAUKONEN, Riikka – ERKKOLA, Maijailiisa

2019 The Contribution of Preschool Meals to the Diet of Finnish Preschoolers. *Nutrients*, Vol. 11. No. 7.

<https://doi.org/10.3390/nu11071531>

MIHÁLDY, Kinga – ERDÉLYI-SIPOS, Alíz – NAGY, Barbara – Dr. BARTOS, Éva

2014 Az egészséges közétkeztetés népegészségügyi jelentősége – a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás egészségügyi előírásokról szóló 37/2014 (IV.30.) EMMI rendelet. *Új diéta*, 23. évf. 5. sz. 22–25.

MIKKELSEN, Bent Egberg – RASMUSSEN, Carsten – BARNEKOW, Vivian – YOUNG, Ian

2005 The role of school food service in promoting healthy eating at school—a perspective from an ad hoc group on nutrition in schools, Council of Europe. *Food Service Technology*, 5. évf. 1. sz. 7–15.

<https://doi.org/10.1111/j.1471-5740.2005.00110.x>

MOLNÁR László

2020 A hálózatelemzés alapfogalmai—gráfok, centralitás, szomszédosság, hidak és a kis világ. In: *Rendszerelmélet. Scientia Rerum Politicarum*. 123–140. Budapest: Ludovika Egyetemi Kiadó Nonprofit Kft.

ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT

2017 *Obesity Update 2017*.

SALDAÑA, Johnny

2021 *The coding manual for qualitative researchers*. Sage Publications Ltd. Fourth edition.

SHAW, Marvin E. – WRIGHT, Jack M.

1967 *Scales for the measurement of attitudes*. New York: McGraw-Hill.

STORCKSDIECK, Stefan – KARDAKIS, Therese – WOLLGAST, Jan – NELSON, Michael – CALDEIRA, Sandra

2014 *Mapping of national school food policies across the EU28 plus Norway and Switzerland*. Publications Office of the European Union. <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC90452> (Letöltés: 2023. 02. 10.) <https://doi.org/10.2788/8214> (online)

WOLCOTT, Harry F.

1999 *Ethnography: A way of seeing*. Walnut Creek, CA: AltaMira Press

WORLD FOOD PROGRAM

2013 *State of school feeding worldwide*. <https://www.wfp.org/publications/state-school-feeding-worldwide-2013-0> (Letöltés: 2023. 02. 10.)

WORLD HEALTH ORGANIZATION

2020 *Obesity and overweight*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight> (Letöltés: 2023. 02. 10.)

ANNA KISS – LAURA PFEIFFER – ZSÓFIA DOMINEK-HAJDU –
SÁNDOR SOÓS SANDOR – ORSOLYA TOMPA

HOW CATERING MANAGERS SEE THE SCHOOL
CATERING? ROUND TABLE DISCUSSION QUALITATIVE
CONTENT ANALYSIS ABOUT THE SCHOOL CANTEEN

Keywords: school catering, qualitative content analysis, childhood obesity

Children are a vulnerable group in terms of obesity, nearly 20% of Hungarian kindergarten and school-aged children are overweight or obese. School catering plays a decisive role in shaping the nutritional behavior of children. To support the prevention of obesity and to increase the quality of children's diets, the provisions for school catering were included in legislation in 2014. This work aims to provide a qualitative content analysis of the round table discussion about the school catering system at an interdisciplinary conference aiming at the identification of the most important messages about school meals conveyed in the discussion. During the qualitative analysis of the round table discussion, seven main categories emerged: factors supporting the acceptance implementation of public catering, factors inhibiting the acceptance/implementation of public catering, everyday problems in the implementation of public catering, the task of caterers and public catering, the transformation of public catering, the cooperation of parties interested in public catering, factors helping children to cooperate. The co-occurrence network of subcategories and values breaks down into one large component and several separate, small components. Thus, it can be concluded that the majority of sub-themes and values are grouped into a coherent system. The results point to the outstanding role of school catering in healthy nutrition and nutrition education and the importance of close cooperation between parties interested in school catering to promote the social acceptance of catering and the prevention of childhood obesity.

