

Báti Anikó

Menzareformok és szabályozások lehetőségei ma Magyarországon*

A táplálkozás létszükséglet, amelynek kielégítésére a természeti környezet által behatárolt, biológiailag és gazdaságilag elérhető nyersanyagok ételként való elfogadása, feldolgozása és elfogyasztása kulturálisan meghatározott.¹ A 21. században egyrészt világméretű probléma az éhezés, másrészt viszont a nyugati civilizációban tömegeket érint az elhízás.² Tanulmányom kiindulópontja az egészség és a táplálkozás diskurzusának összefüggése, központi szabályozása, ellenőrzése, valamint az ezekből eredő problémák megoldási lehetőségeként az egyik kiemelt helyszín, a közoktatás, azon belül is a gyermek-közétkeztetés működtetése. Esettanulmányomban a magyarországi menzák központi megújítási és szabályozási kereteinek kiépítését és megvalósítását tekintem át, és a biopolitikai gondolkodás,³ valamint a *food politics*⁴ működésének mai gyakorlatát⁵ mutatom be a közétkeztetésre vonatkozó rendeletek példáján.⁶ Arra a kérdésre keresem a választ a gyakorlati, néprajzi terepmunkára épülő elemzésem során, hogy a szabályozás jelen formájában mennyiben felel meg kitűzött céljának, a gyermekek egészségvédelmének, illetve, hogy ez a rendszer fenntartható-e hosszútávon.

* A tanulmány megírását az NKFIH 128925 K-18 számú projekt támogatta.

¹ KISBÁN, 1992.

² *Európai lakossági egészségfelmérés*, 2014; OTÁP, 2009; OTÁP, 2014.

³ A biohatalom és biopolitika kifejezésekhez lásd például: FOUCAULT, 1990; FOUCAULT, 1996; Foucault hatalomfelfogásáról lásd: KISS, 1994. A kérdés további tudományos adaptációjához lásd például: TAKÁCS, 2009.

⁴ A *food politics* a társadalom, az élelmiszeripar és a fogyasztás, feldolgozás, kereskedelem kapcsolatát vizsgáló új kutatási terület, amely a táplálkozáskultúra széleskörű megközelítésére törekszik. Lásd: SADIKU–ASHAOLU–MUSA, 2019; NESTLE, 2003; PAARLBERG, 2013.

⁵ Michel Foucault *Felügyelet és büntetés* (1990) című munkájában kulcsfogalomként szerepeltek a tudás, az ellenőrzés és a fegyelmezés, valamint a szubjektum és a hatalom viszonyának problémái. Az oktatási rendszer ezeknek a fogalmaknak és viszonyoknak az elemzésénél gyakran említett empirikus terepként szolgált Foucault számára. A gondolat pedagógiai szempontú megközelítéséhez lásd: FELBER, 2007.

⁶ 2015. január 1-jén lépett hatályba és 2015. szeptember 1-től alkalmazandó a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet.

Forrásként az egészségügyi-táplálkozástudományi hatóságok nemzetközi és magyar felméréseinek adatait,⁷ továbbá a saját terepmunkám során készült anyagokat használtam. 2013–2014-ben mikrovizsgálatot végeztem Budapest 20. kerületében egy óvoda, egy iskola és az őket ellátó, ételeket előállító szolgáltató cég konyháján. 2018-tól a vezetésemmel zajlik egy országos mintavételű, a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Hivatal által támogatott interdiszciplináris projekt is, amely néprajzkutatók és dietetikusok együttműködésére épül. Az iskolák mellett a vizsgálatba bevontuk a szülőket, és az érintett családok mindennapi étkezése is a felmérések tárgyát képezte. A néprajzi kutatás során a kérdéseink elsősorban olyan, az étkezési szokásokat meghatározó tényezőkre irányultak, amelyekre az országos táplálkozástudományi felmérések kevésbé fókuszáltak, és amelyek mögött a társadalomtudományok eredményei eddig nem jelentek meg. A kutatás a menza témakörét nem a vendéglátás, hanem a néprajzi táplálkozáskultúra-kutatás étkezéseket fókuszpontba helyező szemléletével (az étkezési szokások, a hagyomány és újítás, az éttrendek, az ismeretátadás-szocializáció, fenntarthatóság, a helyi termelők szerepe), valamint az oktatási intézmények és a táplálkozástudományi szakemberek bevonásával a táplálkozás-egészségügy felől közelíti meg.⁸

A táplálkozás és az egészség kapcsolatának kutatása

A táplálkozás és a szabályozások kérdésköre a korábbi nemzetközi társadalomtudományi kutatásokban elsősorban a test és az egészség gondolatköréhez kapcsolódóan, az egyén oldaláról megközelítve jelent meg. A posztmodern társadalmakban a hagyományos jelrendszerek, társadalmi szerepek és a tradíciók átértékelődésével, visszaszorulásával egy újfajta személyes identitás és testkép megformálására adódott lehetőség. Mindez az egyéni választási lehetőségek és ezzel egy időben az ebből fakadó frusztrációk, szorongások forrásává vált.⁹ A média által sokszorosán megerősített testideál, eszmény – Mary Douglas szavaival – mint *kulturális szöveg* a társadalomnak azt a meggyőződését közvetíti felénk, hogy a sikerhez és az érvényesüléshez csak a tökéletes alakú és – a hatalom által mindenkitől elvárt – egészséges test az egyetlen járható út. Mindezt pedig nagyon sokat kell tenni, a fogyasztást muszáj ennek alárendelni. A hatalom szempontjából a döntések és a végrehajtás eszközei, így például a vonatkozó törvények életbe léptetésének indoklásához kulcsfontosságú a diskurzus, jelen esetben az egészségdiskurzus birtoklása.¹⁰

Az egészséges táplálkozás kérdésköre a társadalomtudományi szakirodalomban a test-kutatások (Marcel Mauss, Pierre Bourdieu, Mary Douglas) kapcsán került a vizsgálatok középpontjába, miután Michel Foucault felvázolta a(z ön)fegyelem és

⁷ BARNEKOW ET AL., 2013; *Országos Iskolai MENZA Körkép*, 2008; *Országos Iskolai MENZA Körkép*, 2013; *Országos Iskolai MENZA Körkép*, 2017.

⁸ Bővebben lásd: BÁTI, 2018.

⁹ A fogyasztói társadalom én-identitás problémáit a szociológia, az antropológia és a szociálpszichológia irodalma bőségesen tárgyalja, itt most csak Erős Ferenc szociálpszichológiai munkáit emelném ki. Lásd például: CSABAI-ERŐS, 2002.

¹⁰ FOUCAULT, 1998. 50–74.

a test, valamint a társadalmi kontroll összefüggéseit.¹¹ Ennek nyomán a diétáknak a vallási és orvostudományi megalapozottságát, valamint a test feletti fegyelem gyakorlásának formáit Bryan S. Turner összegezte,¹² s mutatta be azt a folyamatot, amely során a kapitalizmus korától a szabályok által behatárolt étrend a mentális egészség helyett egyre inkább a betegségek elkerüléséhez, a munkavégzéshez szükséges jó erőnlét eléréséhez járult hozzá. A nyugati fogyasztói társadalom által létrehozott, a testre vonatkozó külső és belső elvárásokat és az ezek által generált fogyasztási szokásokat, az arra épülő reklámokat, piacot és az idealizált testkép táplálkozásra vonatkozó kihatásait tekintette át Mike Featherstone tanulmánya.¹³ Mindezen kutatások fontos kiindulópontként szolgálnak a menzák esetében is az ott kínált egészségmodell társadalmi elfogadottsága és az azzal kapcsolatos egyéni reakciók értelmezéséhez.

Az európai etnográfiaiban is elsősorban az emberi testet körüljáró kutatásokon belül jelenik meg az egészség és táplálkozás témája, például Jonas Frykman és Orvar Löfgren közös kötetében.¹⁴ 2005-ben nemzetközi konferencia tekintette át a gyermekétkeztetés és az egészségügyi problémák összefüggéseit és legfőbb gondjait.¹⁵ A témával foglalkozó kutatók a 2000-es években rámutattak, hogy az egészségtudatos fogyasztóvá váláshoz elengedhetetlen az étkezési kultúra iskolai tananyagba való beépítése.¹⁶ Az utóbbi évtizedben a fogyasztók körében is megnőtt az érdeklődés a közétkeztetés iránt, erre jó példa a skót Martha Payne felhívása, amely nyomán fotók sora készült menzai ételekről.¹⁷ Svéd és dán menzákról, ahol a hosszútávú egészségtudatos gyakorlati nevelés a legfőbb jellemző, illetve további európai példákról tájékoztat az Egészségügyi Világszervezet (WHO) 2013-as jelentése.¹⁸ A skandináv menzák működése, az étkezés kultúrája, a lokális gazdasággal fenntartott kapcsolat és az egészségtudatosságra való gyakorlatorientált oktatás ma kiemelkedő társadalomtudományi kutatási témákat jelentenek az egymással szoros együttműködésben dolgozó göteborgi és a koppenhágai egyetemen is.¹⁹ A téma mára már a társadalomtudományos diskurzus állandó részét képezi, ezt bizonyítja például egy újabb, 2021-re tervezett nemzetközi konferencia.²⁰

¹¹ FOUCAULT, 1990.

¹² TURNER, 1997.

¹³ FEATHERSTONE, 1997.

¹⁴ FRYKMAN-LÖFGREN (Eds.), 1987. A témához lásd még a közelmúltban magyar társadalomtörténészek és társadalomkutatók részvételével a Hajnal István Kör által rendezett konferencia anyagát: GYIMESI-LÉNÁRT-TAKÁCS (SZERK.), 2015.

¹⁵ HADEN, 2006.

¹⁶ ARNAIZ, 2009.

¹⁷ Ehhez lásd a következő blogokat: <http://neverseconds.blogspot.hu/> (Utolsó letöltés: 2014. augusztus 30.); <http://aztadom.co/fun/2842832> (Utolsó letöltés: 2014. február 2.)

Lásd még: <http://www.hotdog.hu/news/erdekessegek-es-furcasagok-szerte-a-nagyvilagbol/ilyen-a-suli-menza-a-vilag-varosaiban-ezt-eszik-tarsaid-a-fold-tavoli-pontjain> (Utolsó letöltés: 2014. február 2.)

¹⁸ BARNEKOW ET AL., 2013.

¹⁹ BARBRO ET AL., 2009; MIKKELSEN, 2013; MIKKELSEN, 2014; ROOS, 2012.

²⁰ A konferenciát 2021-ben rendezik meg Bergenben, az Alkalmazott Tudományok Nyugat-Norvégiai Egyetemén, *Food and Meals in Kindergarten and School* címmel. A kutatási irányok az interdiszciplináris együttműködések, a természettudományok és a társadalomtudományok közös munkái felé mutatnak.

Magyarországon jelen sorok írójának vizsgálata volt az első alkalmazott néprajzi kutatás 2013–2014-ben, amely egy budapesti óvoda és általános iskola közétkeztetését vizsgálta a fogyasztói oldal szemszögéből és az otthoni étkezések felmérésének bevonásával.²¹ Erre épül a 2018 és 2022 között az NKFIH által támogatásával megvalósuló interdiszciplináris projekt, amelynek eredményeire jelen tanulmány is épít.

Az egészséges táplálkozás és a szabályozás

Az egészségnek és a táplálkozásnak a gazdálkodás és a természet rendje szerint működő, mindenkire érvényes módon, felülről szabályozott rendszere több évszázados múltra tekint vissza: ez a szabályrendszer a böjt, az egészséges táplálkozásra törekvés egyik jelentős történeti bázisa. Ezt a kérdéskört számos vallás előírásai érintik, de a keresztény kultúrkörben, azon belül is kiemelten a közép-európai táplálkozásszerkezetre gyakorolt jellegadó hatása miatt jelentős a téma szempontjából. A böjti előírásokon keresztül az egyház a kereszténység első századától kezdve meghatározta az ünnepi és a hétköznapi táplálkozás rendjét, ritmusát és a fogyasztható ételek jellegét is, a rendszert pedig az adott közösségek kontrollálták. Az egyes ételosztályoktól való tartózkodás mellett a böjtölés fontos része volt a lelki megtisztulás, a bűnbánat és az imádság. A böjti szabályok, a büntetés, az önbüntetés és a bűnbocsánat eszköze időben és térben is változtak,²² a tiltások köre egyre szűkebb lett, de egészen a 20. század közepéig – 1966-ban szűntek meg teljesen egyházi szempontból a böjti előírások – kihátással voltak a választható ételek körére.²³ A magyar táplálkozáskultúrában az előírások – mint önálló kulturális minták – túléltek az egyházi szabályozás változásait: ez lett az alapja a heti étrendben a húsos és hústalan napok ritmusának. Az ételosztályoknak ezen csoportjai minden társadalmi rétegre érvényesen, az egészség szempontjából nagyon fontos ritmust kínáltak, amely illeszkedett a gazdálkodás és a természet rendjéhez is.²⁴ A 20. század második felétől a böjt azonban fokozatosan elvesztette jelentőségét a szekularizáció, a megváltozott munkaritmus és a munkahelyi étkezés elterjedése miatt. A táplálkozásra vonatkozó egyházi és az állami szabályozás körei a gyakorlatban ekkor váltak el egymástól határozottan.

Az életmódban és ezen belül a táplálkozásban a gazdasági és társadalmi mozgásfolyamatok nyomán bekövetkezett változások háttérként szolgáltak a test eltárgyiasulásához a fogyasztói kultúrában. A magyar táplálkozáskultúrában az elmúlt 60 évben lezajlott változások együttesen tették lehetővé a különböző

²¹ BÁTI, 2018.

²² Bővebben lásd: KISBÁN, 1994.

²³ Az absztinencia az élelmiszerek bizonyos körétől (mindenfajta állati eredetű élelmiszer vagy csak a hús és olívaolaj, szalonna, vagy a tejtermékek és tojás fogyasztása) való tartózkodást jelentette, míg a jejunium magában foglalta az absztinenciát és a napi étkezések számának korlátozását, valamint a jóllakástól való tartózkodást is elrendelte.

²⁴ KISBÁN, 1994. 89–96.

diéták, kúrák és alternatív étrendek általánosan elfogadottá válását. A nők munkába állásával egy időben a háztartásszervezés átalakulása is zajlott; sokan nem tanultak meg főzni.²⁵ Éppen ezért mind nagyobb teret kaptak a kereskedelem-ből beszerezhető, az élelmiszeripar által előállított élelmiszerek. A kereskedelem révén szezontól függetlenül elérhető a legtöbb élelmiszer, sok közülük viszont adalékanyagokkal módosított. A testre és az egészségre irányuló fokozott figyelem mögött a tömegkommunikáció által éltetett fóbiák²⁶ közül az élelmiszereket mint lehetséges veszélyforrást feltüntető diskurzusok húzódnak meg, amelyek a természet és az ember megbomlott egyensúlyára hivatkoznak. Számos olyan élelmiszer került reflektorfénybe, amelyek az orvostudomány és a táplálkozástudomány aktuális álláspontja szerint veszélyt jelentenek az egészségre, így például a zsír, a cukor, a tej, a vörös húsok, a füstölt hús vagy a tojás. Ezeket a negatív ítéleteket idővel újabb eredmények írták felül. A rengeteg különféle információ azonban már a szakemberek álláspontját is elbizonytalanítja, az átlagfogyasztó pedig végképp zavarba jön tőle. Az elmúlt évtizedekben általánosan ismertté, ugyanakkor nehezen definiálhatóvá vált az egészséges táplálkozás fogalma.²⁷ A táplálkozástudománnyal foglalkozó szakemberek kampányaiban most már a cél az elméleti eredmények gyakorlati megvalósítása és a tudatosság növelése a fogyasztói döntéseikben.

A mai magyar táplálkozáskultúra nem mentes a modernizáció és a globalizáció, a fogyasztói kultúra hatásaitól, amelyben elérendő célként kiemelt helyen szerepel az egészséges táplálkozás. A modern fogyasztói társadalmak táplálkozási divathullámai Nyugat-Európához képest kissé megkésve, az 1990-es évek végétől épültek be a hazai táplálkozáskultúrába, a vizsgálat időhatárát is itt húzhatjuk meg. A 20. század végétől Magyarországon a gazdasági és társadalmi változások nyomán formálódó fogyasztói társadalom egyenlőtlenségei egészségi egyenlőtlenségé alakultak, és ezzel párhuzamosan az élelmiszertermelés és -elosztás rendszere is erősen differenciált maradt. A táplálkozás és az egészségi állapot közötti összefüggés tudományosan bizonyított,²⁸ az oktatásban és a médiában közvetített információk révén pedig általánosan ismert és elfogadott tényvé vált, főképp a recens fogyasztói társadalom közép és felső köreiben.²⁹ Ennek megfelelően a legtöbb

²⁵ Bővebben lásd: BÁTI, 2008; BÁTI, 2009; BÁTI, 2015; BÁTI, 2018.

²⁶ KAPITÁNY-KAPITÁNY, 2013; FORGÁCS, 2013.

²⁷ *Az vagy, amit megeszel*, 2014.

²⁸ A túlsúly és elhízás vonatkozásában lásd a következő statisztikákat: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en/> (Utolsó letöltés 2019. október 12.) A halálozási okokhoz: http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/File:Causes_of_death_by_age_group_EU-28_2011.png (Utolsó letöltés: 2019. október 12.)

²⁹ „Az oktatás hiába olyan eszköz, amelynek révén a mi társadalmunkban jog szerint minden egyes egyén hozzáférhet bármilyen típusú diskurzushoz, tudjuk, hogy elosztásában, valamint mindabban, amit lehetővé tesz, és amit megakadályoz, a társadalmi különbségek, ellentétek, küzdelmek által kialakított választóvonalakat követi. Minden oktatási rendszer a diskurzusok kisajátításának politikai fenntartása vagy módosítása, mindazon tudással és hatalommal együtt, ami a diskurzusok birtoklásával jár.” FOUCAULT, 1998. 62. A táplálkozás és az egészségi állapot közötti összefüggéshez lásd még bővebben: LUNDIN-AKESSON, (EDS.), 1996.

budapesti adatközlő³⁰ tudta, hogy a gyermekkori helytelen táplálkozási szokások és az élettani szükségletnek nem megfelelő energiaértékű és összetételű táplálékbevitel megalapozhatja a későbbi, felnőttkorban fellépő táplálkozásfüggő megbetegedések kialakulását. Magyarországon ennek ellenére jelenleg az egyik legnagyobb közegészségügyi kihívás a gyermekkori elhízás, amely a gyermekek széles körét érinti. (A túlsúly és elhízás együttes előfordulási aránya 2016-ban a WHO-definíciót alkalmazva 28,5% volt a vizsgált első és második osztályos tanulók körében,³¹ az egészségtelen táplálkozással összefüggő egészségkárosodás mértéke azonban a társadalom széles alsó rétegében minden korosztályban kiemelkedően magas.) Az egyéni fogyasztói szokások terén tehát az egyik szélsőséget ma is az jelenti, amikor a döntést tisztán az élvezet és az élményszerzés motiválja (a vallásos tartalom ma már kevésbé hangsúlyos a korábbi évszázadokhoz képest). Ezzel szemben a másik oldalon a hangsúlyosan egészség- és környezettudatos táplálkozás áll.³² Mindez kihatással van az egészségre és a várható élettartamra, ezért a nyugati civilizáció gondoskodó állama ezt a folyamatot kívülről, felülről jövő ajánlásokkal és szabályozással próbálja formálni,³³ irányítani az élelmiszerfogyasztás terein és termékein keresztül, így a közétkeztetés keretein belül is.

A problémák megoldásának kiindulópontjaként az egészséges táplálkozás szolgál. Ennek azonban igen változó az értelmezése mind a kutatók, mind a fogyasztók körében a táplálkozástudományi kutatások egyre bővülő, egymást sokszor átíró, felülíró eredményei miatt.³⁴ „Az egészséges táplálkozás” – írja Kuti Klára néprajzku-

³⁰ A 2013–14-ben lefolytatott mikrovizsgálat helyszínül egy budapesti óvodát és általános iskolát választottam szakértői mintavételként, amelyeket ugyanaz a szolgáltató lát el, és a beiskolázási körzetük is egybeesik. A kutatás céljának megfelelően a vizsgálati csoport mérete elegendő ahhoz, hogy kiindulópontként szolgáljon egy esettanulmányhoz (az iskola összlétszáma 472 fő, ebből a menzán 356 fő étkezik). A következő személyekkel készítettem interjút: a választott óvoda vezetőjével és két óvodapedagógussal, a választott iskola igazgatójával, két tanítónőjével, az iskolai konyha személyzetével, a büfé tulajdonosával; a közétkeztetési szolgáltató cég helyi menedzserével, a konyha fősfőjével és élelmezésvezetőjével, az OÉTI (Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet) főosztályvezetőjével, két másik gyermekétkezési cég mesterséfőjével és vezetőjével, egy független szakáccsal, 9 olyan családdal, akik önként vállalkoztak a feladatra, és akik az érintett óvodával, iskolával is kapcsolatban álltak.

³¹ KOVÁCS–ERDEI, 2019. Az Egészségügyi Világszervezet azért, hogy elősegítse a gyermekek egészséges fejlődését, 2007-ben útjára indította a WHO Európai Régió Gyermek Tápláltsági Állapot Vizsgálatot (*Childhood Obesity Surveillance Initiative*). Hazánk 2010-ben csatlakozott a vizsgálat-hoz, majd 2016-ban ismét részt vett a nemzetközi felmérésben. Összehasonlítva a 2010. és 2016. évi adatokat, úgy tűnik, hogy a hazánkban bevezetett szakmapolitikai intézkedések hatására a túlsúly és elhízás előfordulása stabilizálódott, és körülbelül minden ötödik 7 évest érinti. Az előző évek után Magyarország 2019-ben ismét részt vett a vizsgálatban. A túlsúlyos és az elhízott gyermekek aránya nem változott a korábbi, 2010-es COSI vizsgálat-hoz képest: a 7 éves gyermekek körében minden 4. lány és minden 5. fiú túlsúlyos vagy elhízott. Lásd: <https://www.ogyei.gov.hu/cosi> (Utolsó letöltés: 2020. március 10.)

³² Bővebben lásd: <http://www.trendinspiracio.hu/letoltesek/dokumentumok/food-trendek-pdf> (Utolsó letöltés: 2013. július 18.)

³³ A kérdéshez lásd Nikolas Rose tanulmányát a biológiai állampolgárságról, a testhez, higiénia-hoz és az egészséghez kötődő „keleti” és „nyugati” eltérő gyakorlatokról: ROSE, 2018.

³⁴ A táplálkozástudomány jelenlegi álláspontja szerinti egészséges táplálkozás alapelveit, mennyiségi mutatóit az okostányér oldal összegzi. Lásd: www.okostanyer.hu (Utolsó letöltés: 2020. február 12.)

tató – „egy felelősségteljes feladat, mintegy elvárt kötelesség, [...] szabályainak ismerete, betartása, illetve az attól való elhajlás a fegyelmelés és a vágyakozás állandó feszültségével jellemezhető.”³⁵ A táplálkozást érintő programok – melyek nemcsak az étkezésre, hanem a testmozgásra is kiterjednek – esetében a motiváció egyértelműen a test formálása, korlátok közé szorítása a fogyasztói társadalom által sugalmazott módon, a „kor követelményeinek” megfelelően, a háttérben azonban nemcsak a túlsúllyal, hanem azzal összefüggésben az önmagukkal való elégedetlenség állhat.³⁶ Az egészséges életmódhoz köthető diéták és étrendek alapvetően nagyon hasonló értékek köré szerveződnek, melyek egyfajta ellenkultúraként jelentkeznek a modernizációval és a globalizációval szemben.

A közétkeztetés szerepe az egészségmegőrzésben

A kulturális és gazdasági különbségek alapjaiban határozzák meg az iskolai menzák típusát és minőségét egész Európában.³⁷ A gyermekek szokásait – az elsődleges szocializációs közegként funkcionáló család mellett – a másodlagos szocializációt jelentő környezetük is komolyan befolyásolja. Ezért nagyon fontos, hogy már a nevelési, oktatási intézmények is képesek legyenek megteremteni az egészséges életmód kialakításához szükséges megfelelő feltételeket.³⁸ A közétkeztetésnek – amely ma Magyarországon 1,2 millió gyermeket érint a bölcsődétől a középiskoláig – a 21. században fontos szerepe van az egészségmegőrzésben és a tudatos fogyasztóvá válás folyamatában. Mindezt a legszélesebb körű táplálkozástudományi, egészségügyi nemzetközi³⁹ kutatások támasztják alá.⁴⁰ Az iskolai menza jelentősen hozzájárul a gyermekek teljes napi energia- és táplálékfelvételéhez. Mivel idejük jelentős részét az óvodában, iskolában töltik, és a napi energiabevitelük 35–65%-át itt fogyasztják el, így a köznevelési intézmények kiemelt jelentőséggel bírnak az egészséges táplálkozás feltételeinek biztosításában és az egészséges életmód

³⁵ KUTI, 2009. 403–404; KUTI, 2008; KUTI, 2011.

³⁶ A pécsi Trend Inspiráció Műhelyben Törőcsik Mária, a Fogyasztói Magatartás Kutató Intézet vezetőjének fogyasztói csoportokat és vásárlási szokásaikat összegző munkái mutatnak rá minderre. Kutatási eredményeik elsősorban marketingcélokat szolgálnak: az életmód és az értékrendszerek mentén helyezik el a vásárlók által preferált ételeket. Az itt tárgyalt kérdés több *food trend*hez is kapcsolható, ilyenek például a *Healthy Food*, *Slow Food*, *Functional Food* mozgalmak, amelyek az ételek szimbolikus tartalmi közül az egészség forrását, a betegségek gyógy módját, a kényeztetést, az önmegvalósítás lehetőségét hangsúlyozzák és a kutatás számára további elemzési lehetőségeket kínálnak. Ezek az irányzatok sok hasonlóságot mutatnak egymással, alap gondolatuk a hagyományos, nem feldolgozott alapanyagok preferenciája, az egészségtudatosság, környezettudatosság. Lásd: TÖRŐCSIK, 2007.

³⁷ Lásd például: MORGAN–SONNINO, 2007; MORGAN–SONNINO, 2008.

³⁸ Bővebben lásd: BIRT ET AL., 2007.

³⁹ *World Health Report*, 2013.

⁴⁰ A megállapítás nem újkeletű, már a korai menzavizsgálatok is erre jutottak: „Táplálkozási szokásaink a gyermekkorban alakulnak ki. Felnőttkorban csak kevéssé módosulnak. Az iskolai ételmezés korszerű megoldása nemcsak a gyermek egészsége, fejlődése szempontjából nagy jelentőségű, hanem ebben a korban lehet és kell a helyes táplálkozás alapjait lerakni.” TARJÁN, 1972. A friss adatok forrásai: *Országos Iskolai MENZA Körkép*, 2008; *Országos Iskolai MENZA Körkép*, 2013; *Országos Iskolai MENZA Körkép*, 2017.

kialakításában. Ezen intézmények táplálkozás-egészségügyi környezetének javítása és egészségesebbé tétele ezért kulcsfontosságú például az elhízás megelőzésében.⁴¹ E cél megvalósítása érdekében született a táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet mint központi szabályozó eszköz.

A megoldásra váró problémák a menzák múltjában gyökereznek.⁴² A 20. század második felében Magyarországon a politikai, gazdasági és társadalmi változások nyomán a háztartásszervezés átalakult, a kétkeresős családmodell vált általánossá mind a városokban, mind a falvakban. 1949-től a gyermekek mindennapi ellátásának terhére részben az állam vette át a családoktól a szocialista társadalompolitikai intézkedések részeként: az óvodákban és iskolákban az oktatás mellett az étkeztetésüket is megszervezték, mindenki számára könnyen elérhetővé tették. A 3–18 éves korosztály nagyjából fele vette rendszeresen igénybe ezt a szolgáltatást az elmúlt évtizedekben. (A többiek azonban továbbra is otthon ebédeltek, illetve szendvicset vittek magukkal az iskolába.) Az óvodai, iskolai gyermekétkeztetésre álló anyagi keret mindig nagyon alacsony volt. Így a menüsorok többnyire az ebédre kínált magas szénhidrát-tartalmú burgonyás, tésztás levesekből és főételekből, illetve kenyérialapú tízóráiból, uzsonnából álltak. A menüben kevés friss zöldség, gyümölcs és fehér hús szerepelt. A receptek köre nagyon hosszú ideig nem változott. Külön szakácskönyv jelent meg a menzai fogásokhoz, olcsó alapanyagok felhasználásával.⁴³ Átfogó szabályozás hiányában ez is mintaadó volt, akaratlanul is a keretek kijelölésének eszközévé vált, bár gyakorlati célja nem ez lett volna. Emiatt nemcsak ételvászték, de azok íze is többnyire egyforma volt mindenütt. A fogyasztók körében rögzült ez a menzai kínálat, ízvilág. Egyes fogások, mint például a paradicsomleves vagy a krumplis tészta és a rizses hús kimondottan menzai fogásként élnek a köztudatban máig. Ezek az ételsorok összetételükben alig tértek el a legszegényebb társadalmi rétegek ételmiszerfogyasztási gyakorlatától.⁴⁴ A gyerekek jelentős tömege nem jutott hozzá a változatos, egészséges, korosztályának megfelelő összetételű ételek köréhez. A konyhai személyzet sok esetben nem rendelkezett szakképesítéssel, a fizetésük nagyon alacsony volt, a munkájukat kevésbé becsülték, a vendéglátással foglalkozók is lenézték őket. A legtöbb intézményben a menüt nem ellenőrizték dietetikusok, és a gyerekek – bár a szervezetük igényei eltérők – ugyanazt az összetételű és mennyiségű ételt kapták, mint a felnőttek. A menzákon az evőeszközök, a tányérok és a tálcsák olcsó tömegtermékek voltak,

⁴¹ *School Lunch Standards in Europe*, 2012.

⁴² A közétkeztetés helyzetjelentéseiben kiemelt problémák közül többet máig nem sikerült megoldani. Az 1977–80-as Országos Gyermekélelmezési Felmérés eredményei is rávilágítottak arra, hogy a közétkeztetés az élettani igényeknek megfelelő táplálkozást nem tudja biztosítani. Vö. MARTOS-LUGASI (SZERK.), 2012.

⁴³ Veszéz József és Túrós Emil közösen jegyzett *Egységes vendéglátó receptkönyv és technológia* című kötete a Kádár-rendszer kötelező gasztronómiai irányát mutató könyv volt. (VENEZÉZ-TÚRÓS, 1961.) 1962-ben lépett életbe a belkereskedelmi miniszteri utasítás, amely szerint az állami vendéglátóipari egységekben kizárólag a kötet receptúrái és nyersanyaghányadai alkalmazhatók. Egységes, laktató tömegétkeztetés volt a cél, nagy adagokkal és olcsón. A Magyar Gasztronómiai Egyesület alapítója, Molnár B. Tamás igyekszik elérni azt, hogy a magyar vendéglátásnak már ne ez legyen az alapja.

⁴⁴ Ez az ételvászték jellemezte már a századfordulón formálódó, a menzák előzményeként működő népkonyhákat is. Lásd: UMBRAL, 2017; UMBRAL, 2018a; UMBRAL, 2018b.

melyek nagyon hamar elkoptak és a mosogatás miatt jellegzetes „menzaszagot” árasztottak. (Szinte minden adatközlőm számára a jellegzetes menzaszag volt az első emlék, amit visszaemlékezéseikben a gyermekkori iskolai étkezésekkel kapcsolatban felidéztek.) Mindezek miatt a közétkeztetés megítélése jobbra negatív volt már a kezdetektől, amelynek emléke máig él, és kihatással van a fogyasztókra. Mintaadóvá a menzának ez a formája annyiban vált, hogy sugalmazta a rendszeres napi étkezések jelentőségét, illetve hozzájárult új fogások, például a főzelékek elterjedéséhez.

1990 után, a politikai rendszerváltást követően a gyermek-közétkeztetés feladata az óvodai, iskolai intézményekkel együtt az államtól az önkormányzatokhoz került. A költségeket csak részben állta, állja az állam, a szülők többségének fizetni kell az ételért. Ez alól kivételt képeznek a szociálisan rászorulóknak és a többgyermekes családok, akiknek iskolaidőn kívül, például a nyári szünet ideje alatt is jár az ingyenes étkezési ellátás az intézményen belül. (Más kérdés, hogy ezt közülük csak nagyon kevesen veszik igénybe, mert elégedetlenek az ételek minőségével.)⁴⁵ A rendelkezésre álló források mértékétől függően a szolgáltatások színvonala településtípusonként nagyon eltérő képet mutatott. Nem volt egységes minimális normakeret egy-egy étkezés finanszírozásához. Az önkormányzatok vagy a saját maguk által működtetett konyhák főztek vagy magánvállalkozásokkal kötöttek szerződéseket. Mindezek együttesen hozzájárultak ahhoz, hogy a gyermekek körében az iskolai menza nem vált vonzóbbá: sokszor meg sem ették az ételt, nagyon sok hulladék keletkezett.⁴⁶

Egész Európában az iskolai menzák táplálkozási normái képezik az alapot az iskolás gyermekek táplálkozásának pozitív formálásához. Ez azonban csak akkor lehet sikeres, ha a tanulók szívesen választják ezeket az ételeket; ezt a szempontot eddig nagy mértékben elhanyagolták az iskolai menzák szervezése, megújítása során. Éppen ezért a gyermekeket és a szülőket is be kellene vonni folyamatba, egészen a szolgáltatások tervezésének kezdetétől. Az étkezési környezet változásai javíthatják az ételek megítélését is, például, ha csökkenthetik a sorbanállási időt és támogathatják a közösségi interakciókat. A közétkeztetésnek az egész iskola egészségfejlesztési programjának részét kellene képeznie.

A gyermek-közétkeztetés szabályozása

A közétkeztetés szervezeti és formai átalakulását többszintű szabályozás tette lehetővé. A formai kereteket jelentő előírások általános alapelveket foglaltak össze a fogyasztói társadalom szokásaihoz mérten, azokra kihatással. Az Egészségügyi Világszervezet Európai Bizottsága 2006-ban ajánlásokat fogalmazott meg az Európai Unió tagállamai részére az iskolai táplálkozási programok kidolgozásához.⁴⁷ Ennek nyomán számos országban indultak a menzák megújítását célzó helyi kezdeményezések, s felmérések nyomán szabták meg azok működésének kereteit.

⁴⁵ BÁTI, 2014. 210–211.

⁴⁶ A kérdéshez bővebben lásd: BÁTI, 2018.

⁴⁷ *Food and Nutrition Policy for Schools*, 2006.

A reformok a gyakorlat felől közelítették meg a menzát, a szabályozások és a megoldások is többnyire helyi szinten maradtak, országos programmá csak egy-egy központilag is elfogadott, támogatott projekt vált.

A működést alapjaiban megreformáló programok közül a legismertebb az Egyesült Királysághoz és Jamie Oliver nevéhez fűződik.⁴⁸ Az iskolai étkeztetés átalakításához az angol kormány 2005-ben a Feed Me Better és a Turning the Tables programok keretében több száz millió fontot fordított a fenntartható közétkeztetési politika kidolgozására és az egészségtelen menzai ételek megváltoztatását célzó kampányra. A közösség ellenállása miatt munkájuk csak részben volt sikeres.⁴⁹

Svédország menzái ezzel szemben igen vonzóak: a gyermekétkeztetést az önkormányzatok finanszírozzák és mindenki számára ingyenes.⁵⁰ Az alapoktatás és a diákok étkezésének megszervezése is az ő feladatuk. Minden iskolának saját szakácsnői vannak, akik a tanárokkal is együttműködnek. Nem nagy főzőkonyhákban gondolkodnak, viszont igyekeznek elsősorban helyi és egyre inkább bio, organikus alapanyagokat felhasználni. Hosszútávon azonban mindezeknél is nagyobb a jelentősége annak, hogy a gyerekeket nem kizárólag fogyasztónak tekintik: az iskolai tananyagban, elsősorban a háztartási ismeretek keretében, főzni is tanulnak. A tanárok a tanulókkal együtt étkeznek, és az együtt töltött időt tudatosan a társas kapcsolatok építésére fordítják. Az egészségtudatos fogyasztóvá nevelés tekintetében az elmúlt évtizedben egyértelműen pozitív eredményeket mutattak ezzel a gyakorlatorientált módszerrel.⁵¹

Magyarországon a 2008-as országos felmérést⁵² követően több helyi kezdeményezésű programot is elindítottak a menzai étkezések megújítására. Ezek közül időben az első – és alap gondolatát tekintve véleményem szerint a legkiemelkedőbb – a Buday Péter mesterséf nevével fémjelzett, 2009-ben indult Menzareform

⁴⁸ *Jamie's Food Revolution*, 2010; *Feed Me Better*, 2010.

⁴⁹ A sztárséf bevonása azt a célt szolgálta, hogy az újszerű iskolai étkezések révén az iskola befejezésének idejére a gyerekek tudatos fogyasztóvá váljanak. A program azonban csak rész sikereket ért el, a szolgáltatók gazdasági érdekeit sértette, az egészséges ételeket pedig a szülők és a diákok az iskolák jelentős részében tiltakozásként kidobták. Az első hónapok csatái után azonban lecsendesedtek az indulatok, a gyerekek megkóstolták, megszokták az újfajta menüt. A változások elfogadtatásához azonban időre és minden érintett értő együttműködésére volt szükség.

⁵⁰ BARNEKOW ET AL., 2013. Menü és képek egy svéd iskolából: *A menza, ha svéd*, 2014. De ezt is el lehet rontani, lásd: *Parancsra rosszabb a menza egy svéd iskolában*, 2014.

⁵¹ A kínálatra és a minőségre vonatkozó kormányzati szintű szabályozás és elvárások példaértékűek: legalább kétféle menü és vegetáriánus étel közül és állandó salátakínálatból választhatnak (7–8 féle friss, darabolt vagy reszelt zöldség, amit mindenki maga válogat össze), valamint barna kenyeret, vaját és sajtot is választhatnak, italként pedig tejet és ivóvizet. Előírás, hogy a vörös hús, a szárnyas és a hal egyenlő arányban szerepeljen a menüben, továbbá, hogy a tányérra kerülő ételnek fele legyen zöldség, a negyede szénhidrát és a negyede fehérje. Elvárás az is, hogy az ebéd ne csak tápláló, de változatos is legyen. Kívánság-hetet is tartanak néha. Keresve a változatosságot, előfordult, hogy más etnikumhoz tartozó szakácsot is alkalmaztak, vagy fél éven át tematikus napokat iktatnak be, amikor a hét egy napján más-más nemzet ételét kínálják. Fél évre előre minden diák megkapja a menüt, ott van az iskolai honlapon és az újságban. Vö. BARNEKOW ET AL., 2013.

⁵² *Országos Iskolai MENZA Körkép*, 2008. (<https://www.ogyei.gov.hu/menza/> – Utolsó letöltés: 2020. február 12.)

program volt.⁵³ A gyermekétkeztetés megújításának Buday Péter szerint az első legfontosabb célja, amellyel minden szülő és szolgáltató is könnyen azonosulhat, az lehetne, ha a gyerekek számára szerethető, örömmel fogyasztott ételeket kínálna a menza. Azaz, ha a mindennapos iskolai étkezés valódi alternatívát kínálna és nem kényszermegoldásként működne. 2010-ben⁵⁴ Békés megyéből, Gyuláról indult a Menzaminta-Míntamenza program az ÁNTSZ Dél-alföldi Regionális Intézete és a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség közreműködésével, élén Prohászka Béla mesterséffel.⁵⁵ Kitűzött céljaik között szerepelt az egészségesebb, korszerű táplálkozás kialakítása, a közétkeztetés megújítása, ízlésformálónak válása. Ezt elképzeléseik szerint a nyersanyagok körének bővítésével, az étlapok és a konyhák megújításával lehetne elérni.⁵⁶

2010-től a helyi kezdeményezésű menzareformok központilag is támogatott, egységes háttérű programmá váltak. Ezt erősítette meg és központosította az első lépésben ajánlásként közzétett tiszti főorvosi javaslat. 2011-ben a korosztályos tápanyagigényeknek megfelelően tisztiorvosi ajánlásokat⁵⁷ fogalmaztak meg. Ezt azonban a szolgáltatóknak csak egy része tekintette magára is érvényesnek, nem kérhették számon rajtuk. A hatása azonban a következő országos felméréskor már érzékelhető volt.⁵⁸ A 2013-ban végzett felmérésben a 2008-as helyzethez képest némileg javuló képet mutatott a menzák helyzete a 2011-es ajánlások gyakorlati beépítésével az egyes régiókban és településeken, de ez nem volt mindenhol általános. A felmérés kiemelkedő, megoldásra váró problémák sorát tárta fel, az ételek sótartalma például még mindig háromszorosa volt az ajánlott mennyiségnek,⁵⁹ a tej és tejtermékek korábban is elégtelen mennyisége pedig még további 15%-kal csökkent a vizsgált időszakban. Korábban Magyarországon nem volt ilyen jellegű egységes előírás, nem szabályozták szigorúan sem a felhasználható alapanyagok

⁵³ A Menzareform név és a program alapelvei Buday Péter nevéhez kötődnek és jogilag védettek. A sajtóban megjelent hírek mellett a tanulmányhoz forrásként használtam egyrészt Buday Péter kéziratosszerű összegzését (BUDAY, 2010.) a program alapelveiről, a megvalósítás tanulságairól, továbbá egy, a séffel készített kötetlen interjút. A program kidolgozása előtt öt évvel Buday Péter részt vett egy kísérletben, amelyben az adott menzai normából kellett menüt főznie. Onnantól kezdve gyűjtötte a személyes tapasztalatokat, amelyek kiindulópontként szolgáltak a Menzareformhoz.

⁵⁴ A sajtóanyagok egy része 2009-re teszi az indulást.

⁵⁵ A személyes megkeresésre nem volt módom, nem kaptam visszajelzést a felkérésemre, így az információim másodlagos forrásokból származnak.

⁵⁶ Megközelítése viszont teljesen más, mint a Menzareformé, hiányzik az a háttértámogatás, amely a gyerekek tudatos fogyasztóvá válását segíthetné. Ebben a koncepcióban a gyerekek kizárólag mint „fogyasztók” jelennek meg, a véleményüket, döntéseiket felülről irányítva igyekeznek formálni.

⁵⁷ *Az Országos Tisztifőorvos Ajánlása*, 2011.

⁵⁸ 2013-ban a felméréseket reprezentatív mintán ismételték meg. Lásd: *Országos Iskolai MENZA Körkép*, 2013.

⁵⁹ A közétkeztetés keretein túlmutat a „Stop Só” Nemzeti Sócsökkentő Program, amely a hazai, nagyon magas sófogyasztás egészségkárosító hatásaira hívja fel a figyelmet. Lásd: KOVÁCS-LELOVICS, 2014. További OÉTI intervenció programokhoz lásd: MARTOS-LUGASI (SZERK.), 2012. 123-127.

körét, sem az egy főre eső ételadagok napi költségeit.⁶⁰ Ennek megfelelően nagyon eltérő képet mutatott a gyermekellátás színvonala. Az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) által készített országos felmérések negatív képet mutattak a gyermek-közétkeztetés egészéről: nagyon magas volt a só- és cukorfogyasztás, viszont alacsony a zöldség-, gyümölcs- és halfogyasztás.⁶¹ Ezek a vizsgálatok a háttérben húzódó problémák forrásaként sokszor megemlítették a gyermekek családi, otthoni étkezési szokásait, anélkül, hogy ezekről pontos képet alkottak volna a kutatások módszertana és terepe révén.

A hatáskörét tekintve jóval szigorúbb, kötelező érvényű, az Európai Unió előírásait⁶² követő szabályozás megfogalmazását szintén egy országos felmérés előzte meg 2013-ban.⁶³ A 37/2014 (IV. 30.) EMMI rendelet kötelező érvényű, alapvetően élelmiszer-alapú szabályozás, de néhány tápanyagelőírást is tartalmaz például az energia, a só, a cukor, a zsír és a kalcium mennyiségére vonatkozóan. Ez a rendelet immáron minden szolgáltatóra és minden oktatási intézményre általánosan érvényes kereteket adott a közétkeztetés több területén. Gyakorlati megvalósítására viszont külön felkészülést igényelt a szolgáltatók részéről.⁶⁴ A rendelet, hasonlóan az előzményeként kiadott ajánlásokhoz, a táplálkozás egészségügyi szempontjait helyezték előtérbe. Az élelmezésvezetők és a dietetikusok által megfogalmazott egyik jelentős kritikai észrevétel arra hívta fel a figyelmet, hogy a törvényhozó nem jelölt meg normatív kereteket, nem árazta be a feltárolandó ételeket, ez pedig országosan jelentős eltérésekhez vezetett. A rendelet kihirdetése után a médiában

⁶⁰ A közétkeztetést is érintő korábbi jogszabályok: Az 1997. évi CLIV. törvény 50. §-ának (3) bekezdése előírta, hogy: „A közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekben nyújtott közétkeztetésre – az élettani szükségletnek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani.” 80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM együttes rendelet a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és -forgalmazás feltételeiről; 67/2007. (VII. 10.) GKM-EüM-FVM-SZMM együttes rendelet a vendéglátó termékek előállításának feltételeiről.

⁶¹ Az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet a közösségi étkezést 1977 óta vizsgálja átfogóan, elsősorban az egészségvédelem szempontjai szerint, javaslataik alapját képezik a törvényi szabályozásoknak. Az intézet működéséről, történetéről lásd: MARTOS-LUGASI (SZERK.), 2012. 2005–2006-ban egy reprezentatív budapesti kutatás elsősorban a gyermekkorban kimutatható táplálkozási kockázati tényezőkre koncentrált. Ezek közül is a „legsúlyosabb” probléma a felmérések alapján: nagyon magas volt a túlsúlyos, elhízott gyermekek aránya, az általános iskolások körében 26%, a középiskolások körében 16%. A gyermekek egészségmagatartásának formálására az iskolai közétkeztetést mint fontos színteret jelölték meg. A gyermekétkezés kiemelt vizsgálati témaként előtérbe került a hatóságok körében, és ennek hatására a sajtóban és a közösségi médiában is. 2008-ban 3099 általános és középiskola bevonásával készült átfogó felmérés az iskolák által biztosított étkezési lehetőségek, a menzák, az iskolabüfék, az étel-, italautomaták kínálatáról. Vö. *Országos Iskolai MENZA Körkép*, 2008.

⁶² A szabályozás a WHO, EFSA és az EU testületeinek rendeletei, szakmai ajánlásai és a nemzetközi szakirodalom útmutatása alapján készült el, a hazai közétkeztetési felmérések eredményeinek figyelembevételével. A rendelet fő célja, hogy pontosan meghatározza a gyermekek egészséges fejlődéséhez, a betegségek megelőzéséhez és a betegek megfelelő gyógyulásához szükséges, a közétkeztetésben nyújtott tápanyagtartalmat. Célként tűzi ki többek között a kellő mennyiségű zöldség- és gyümölcs-, teljesértékű gabonaféle, tej- és tejtermékfogyasztást, valamint a só-, cukor- és a telített zsírsavak bevitelének csökkentését. Lásd továbbá: *School Lunch Standards in Europe*, 2012.

⁶³ *Országos Iskolai MENZA Körkép*, 2013.

⁶⁴ Lásd: VIGNÉ SÁGI, 2012; GYURICZA, 2012.

elsősorban a sófogyasztás csökkentését célzó intézkedések és a rántott hús hiánya kapta a legnagyobb figyelmet, a lényeges elemek, a szükséges változtatások kiemlése nélkül.⁶⁵

A menzákra vonatkozó miniszteri rendelet⁶⁶ – magában foglalva a korábbi ajánlásokat is – intézménytípusonként és korosztályonként írja elő az étkezések számát, az adagok nagyságát és 10 napos periódusokra bontva a menübe bekerülő élelmiszerek gyakoriságát. A hatósági ellenőrzések köre kiterjed a nyersanyag-kiszabatokra,⁶⁷ a receptúrákra és az étlaptervezésre is. A rendelet korlátoz, illetve tilt bizonyos ételeket és italokat, amelyek a gyermekek egészségét negatívan befolyásolják, ugyanakkor a korábbi gyakorlatban használatosak voltak (ételízesítők, levesporok, kókuszszír). A tálaláshoz adagolási útmutatót és a heti étlapot nyilvánosságra kell hozni, ez utóbbin feltüntetve a legfőbb tápanyagokat és az esetleges allergéneket is.⁶⁸ A szabályozás célja, hogy csökkentse a táplálkozási rizikótényezők mértékét a közétkeztetésben. A konyhák működéskének szakszerűségét a szakképesítéssel rendelkező ételmezésvezető személye garantálja. Az étlapokat dietetikus ellenőrzi. A speciális diétát igénylőknek biztosítani kell a megfelelő ellátást, így például a gluténmentes ételeket.

A széleskörű szabályozás gyakorlati megvalósítása azonban nem volt zökkenőmentes. A gyermekek ellátását biztosító főzőkonyhák sok esetben nehezen bírták meg a feladattal. Így például a sófogyasztás csökkentését célzó törekvés erős kritikákat váltott ki. A rendelet nem megfelelő értelmezéséből adódott, hogy a csökkentett sómennyiség bevezetése nem fokozatosan, évekre elosztva történt, hanem hirtelen váltak sótlanná a fogások. Mindez sokak nemtetszését és nagy tiltakozást váltott ki, ez pedig a médiában is megjelent. A rendelet szövegét azóta több

⁶⁵ A rendelet szakmai kritikája ennél tovább megy: nincsenek megadva a költségvonzatok, ezért a településenként eltérő norma miatt nagy a területi esélyegyenlőtlenség; az étlapon kötelezően feltüntetendő tápanyag-összetétel felesleges, nem informatív, másrészt a számításához szükséges szoftverek nem állnak az ételmezésvezetők rendelkezésére; és tervezési hiba is előfordul benne: az ajánlott étkezésenkénti nyersanyagadagok jóval túllépik a napi ajánlott tápanyagtartalmat, túlzó a húsok és a nyers zöldségek mennyisége: egy óvodás nem eszik meg egy kisétkezés során 30–70 gramm nyers zöldséget. Vö. *Közétkeztetési*, 2013.

⁶⁶ A vonatkozó adatokat számszerűsítve lásd: 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet, 2014.

⁶⁷ A kész ételekhez külön program segítségével, adatbázisok alapján készítik a tápanyagszámítást, amely az étlapra is felkerül. Napi háromszori étkezés szolgáltatása esetén a napi energiaszükséglet 65%-át kell biztosítani egy fő- és két kisétkeztetéssel (tízórai, uzsonna). Napi egyszeri étkeztetés esetén az ebéd a napi energiaszükséglet 35%-át kell, hogy fedezze. Tehát a számadatok szerint a napi szükségleteknek csak töredékét elégíti ki a menzai étkezés, ezért elsősorban nem a menza tehető felelőssé a gyermekek elhízásáért. Az egészséges táplálkozásra vonatkozó célkitűzések hangsúlyainak sokkal inkább az élelmiszeripari termékekre kellene helyeződnie, azok összetevőit és gyártásmódját kellene rendeletekkel szigorúbban szabályozni. Napi háromszori étkezés esetén biztosítani kellene 3 dl 1,5% zsírtartalmú tejet (amelyben nem lehet cukor) vagy hasonló kalciumtartalmú tejterméket, továbbá két adag zöldséget vagy gyümölcsöt (ide nem értve a burgonyát), ebből egy adagot nyers formában, valamint két adag gabonaalapú élelmiszert, amelyből legalább egynek teljes kiőrlésűnek kell lennie. Napi egyszeri étkezés esetén biztosítandó egy adag zöldség vagy gyümölcs, a tíz nap átlagában legalább három alkalommal nyers formában.

⁶⁸ Ez a mennyiség 1 deciliterrel kevesebb, mint a kutatásban vizsgált szolgáltató által eddig használt adag.

lépésben pontosították, és a folyamat jelenleg is zajlik dietetikusok és ételmezésvezetők bevonásával.⁶⁹

2014-ben az Európai Unió összegezte az egyes tagországok közétkeztetési stratégiáit és az étkeztetés megreformálása érdekében tett lépéseket.⁷⁰ Ezek alapján megállapítható, hogy minden ország felismerte a kiegyensúlyozott gyermekétkeztetés jelentőségét az egészségmegőrzés és az egészséges életmód elemeinek elsajátítása szempontjából, és ennek eszközeként szabályozta a közétkeztetést. Az ajánlások nyomán a táplálkozási ismereteknek az oktatásba is be kell kerülniük. Ezen intézkedések szorosan kapcsolódtak az Európai Unió a gyermekek elhízásának megelőzésére kidolgozott akciótervéhez.⁷¹

A magyarországi közétkeztetési rendelet európai összehasonlításban meglehetősen sokrétűen, kötelező érvénnyel, önálló intézkedésként szabályozza a fogyasztásra kerülő élelmiszerek körét. Ezek nyomán ma az egyes korosztályok igényeinek leginkább megfelelő, az egészséges fejlődést szolgáló fogások kerülhetnek az óvodai, iskolai menzák kínálatába. A rendelet mellé dietetikusok receptgyűjteményeket állítottak össze, illetve megkezdődött a közétkeztetésben dolgozók továbbképzése is.

2014-ben az állam fenntartóként az iskolákat visszavette az önkormányzatoktól, a menzák működtetésének feladatát azonban nem. Ez megosztottság a mai napig komoly gondot jelent mind a jogkörök, mind a pénzügyek szempontjából. Így pedig a korábbi gyakorlathoz hasonlóan a költségeknek csak egy részét állja az önkormányzat, és a rászorulókat kivéve a szülőknek fizetni a kell az ételért. Továbbra is hiányzik az egységes minimális normakeret az étkezések finanszírozásához, ebből adódóan a menzák színvonala is nagyon eltérő képet mutat. A konyhán dolgozó személyzetnek kisebb része rendelkezik csak szakképesítéssel. A speciális diétára szorulókat, például a gluténmentesen étkezők ellátását technikai okokból csak kevés helyen tudják megoldani.

A nagyobb városokban az iskola, a gyerekek, a szülők és az ellátást biztosító cégek közötti kommunikáció minimális szintű, és az ételekre vonatkozó kifogások, visszajelzések alig érnek célba. Ennél kedvezőbb a helyzet a kisebb településeken és falvakban, ahol a lokális közösség kontrollja a menza működésére is kihat. Ott az emberek közvetlen kapcsolata révén az iskolai menza működését a helyi gazdaságok bevonásával könnyebben meg tudják oldani.

Vannak azonban a közétkeztetés működésében olyan, a múltban gyökerező problémák, amelyekre a közétkeztetési rendelet ebben a formában nem kínál megoldást. Mindez negatívan hat a menzák mai megítélésére (például rossz emlékként

⁶⁹ 2017-ben az Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet lefolyatta a közétkeztetési rendelet hatásvizsgálatának elemzését. A hatásvizsgálat főbb megállapításai azt bizonyítják, hogy az iskolai menzákön kínált ételek átlagos sótartalma jelentősen csökkent. A hozzáadott cukor mennyisége tekintetében is javult a helyzet; jelentősen nőtt a friss zöldség és gyümölcs és a teljes kiőrlésű gabonából készült termékek aránya, kínálata. Viszont még mindig jelentős probléma, hogy az ebédre szánt idő nagyon kevés, átlagosan 28 perc alatt kell végezniük az étkezéssel. 2017-ben olyan iskola is volt, ahol a gyerekeknek 10 perc alatt kellett megebedelniük.

⁷⁰ STORCKSDIECK GENANNT BONSMANN ET AL., 2014.

⁷¹ Az EU országainak egy részében ezek az intézkedések önálló, kötelező rendeletek vagy ajánlások. Van, ahol az elhízás elleni program részét képezik, máshol az oktatáspolitikai, vagy az egészségügy foglalkozik ezzel is.

él a mai gyerekek szüleinek emlékezetében), és emiatt kevésbé tudja betölteni a neki szánt mintaadó szerepet a hétköznapi étkezési szokások terén. A gyakorlatban továbbra is nagyon sok hulladék keletkezik, ami azt jelzi, hogy a gyerekek nem szeretik a menzán kínált ételeket.

Terepmunkám során hosszabb időn át követtem nyomon egy budapesti iskola és egy óvoda működését. Az itt szerzett tapasztalatok alapján elmondható, hogy számos olyan tényező áll fenn, amely a fentiekben összegzettekén túl is negatívan befolyásolhatja a menza megítélését. A táplálkozás-egészségügyi felmérések ennek csak kis részét járták körül, a társadalomtudományi, néprajzi megközelítésű vizsgálat azonban az étkezésre és a fogyasztói szokásokra koncentrálna újabb problémákat tárt fel. Ezek közül most csupán néhány példát emelnék ki.

Kulcsproblémát jelent például az étkezésekre rendelkezésre álló idő. Míg a felmérések azt mutatják, hogy az európai gyakorlatban az ebéidő 35–75 perc, addig Magyarországon többnyire 20–30 perc áll a gyerekek rendelkezésére. Minden étkezés (tízórai, ebéd, uzsonna) a tanítási órák közé épül be, így ez az idő egy két tanítási óra közötti szünetet jelent. A vizsgált iskolában például az ebéd 12 és 15 óra közé esik, osztályonkénti beosztás szerint a tanulóknak 20 perc alatt kell a tanteremből az ebédlőbe érniük, az ételért sorban állniuk, majd elfogyasztani a kétfogásos ebédet, sorban állni a mosogató előtt a használt edényekkel és visszamenni a tanterembe. Nagyon sokan inkább nem is esznek levest vagy csupán az étel kis részét fogyasztják el, hogy időben tudjanak végezni. A menzán keletkező hulladékok jelentős részét a déli ebédre mindennap bevezető fogásként tálalt leves teszi ki.⁷² Ez az egyik olyan probléma, amelyre a menza megújítása során megoldást kell találni. Ennek elhárításával elkerülhető lenne az anyagi veszteség és az, hogy a hulladékban kössön ki a felhasznált alapanyagok jelentős része. A családok körében otthon sok esetben leves már nem szerepel bevezető fogásként hétköznapi vacsorára, de az általam vizsgált családok felénél még hétvégén sem. A rendelet nem írja elő, hogy a levesnek mindennapos tételként kellene szerepelnie, a gyerekek nem szívesen fogyasztják, így csupán az étlapot szerkesztő élelmészvezető, dietetikus döntésén múlna ezen kérdés megoldása.

Az óvodai gyermekétkeztetés a 3–6 éves gyerekek részére az iskolákkal összehasonlításban sokkal kedvezőbb képet mutat.⁷³ Az általam vizsgált budapesti óvodában például a gyerekek szívesebben fogyasztják el ugyanazon ételeket és kevesebb a hulladék is keletkezik.⁷⁴ A siker titka ebben az esetben az, hogy a nevelési programban fontos szerepet kap az egészséges táplálkozás. A gyerekek játékosan megismerkednek a kertművelés alapjaival, megköszölik a terményeket az óvodában, illetve kirándulások során. A napi foglalkozások keretében megtanulnak készel-villával enni, az asztalt megteríteni. Mindez a jól megalapozott tudás azonban nagyon hamar érvényét veszti, amikor a gyerekek bekerülnek az iskolába, ahol az étkezések, az ételek szinte egyáltalán nem jelennek meg az oktatás részeként. Az ebédlő használatának rendje sem kedvez a megkezdett folyamatok továbbviteléhez. Csak nagyon kevés iskolában van tankonyha, ahol főzni tanulhatnának

⁷² BÉNYI, 2013; BÉNYI, 2014; SZIRÁKI, 2014.

⁷³ NEBEHAJ, 2013.

⁷⁴ BÁTI, 2018. 99–103.

a gyerekek, az ételkészítés nem része a tananyagának. A menza csak akkor tudja majd hosszútávon a tudatos fogyasztóvá válásban segíteni a gyerekeket, ha az óvodában megkezdett folyamatokat itt is sikerül a tanórák keretei közé beépíteni.

Az iskolában étkező gyerekek otthoni, családi étkezéseit vizsgálva feltűnt, hogy a szülők nagyon kevés információval rendelkeznek a menzai étkezésekről, többnyire nem kérdezik a gyerekeket, nem követik figyelemmel az iskolai menüsorokat.⁷⁵ A vizsgált családok többségénél hétköznap az egyetlen közös étkezés a vacsora, és akkor sem tálnak mindenütt főtt ételt, az étkezések szervezésekor nem veszik figyelembe a gyermek iskolai étkezéseit. Ugyanakkor a családból hozott szokások, a megismert ízek alapjaiban határozzák meg a gyermek hozzáállását a menzai fogásokhoz. A rendelet értelmében például a sófogyasztást igyekeznek csökkenteni a menzán. Emiatt azonban az otthon megszokott ízek hiányoznak, ízetlennek találják a menzán az ételeket. A megfelelő kommunikáció és ismeretek hiányában tehát sem a szülők, sem a gyerekek nem tudnak azonosulni ezzel az újítással.

A napi energiaszükséglet és az ételek energiatartalmára vonatkozó ismeretek hiánya tükröződik abban, ahogyan a szülők a gyermekek napi étkezését megoldják. Szinte mindenki csomagol a gyermekének tízórait (szendvicset vagy péksüteményt) még akkor is, ha a gyermek a menzán étkezik, és ami különös, hogy még innivalót is visznek magukkal otthonról, mert sok iskolában nem megoldott az ivóvízhez való hozzáférés. Mivel kevéssé veszik figyelembe a menzai menüsört, sokkal több étel kerül a gyermekek elé, mint az élettanilag szükséges lenne.

A közétkeztetésnek nagy szerepe van az egészséges táplálkozási szokások kidolgozásában és népszerűsítésében is. Ez a néhány példa is érzékeltetheti, hogy az iskolai közétkeztetés bizonyos pontokon egyelőre nem tud a kormányzati *food politics*, azaz az egészségfelmérések és a táplálkozástudomány által legitimált egészséges táplálkozás alapelveit képviselő követendő mintává válni. Ahhoz, hogy ez megvalósuljon többek között a táplálkozás elméleti és gyakorlati oldalának kellene jobban beépülnie az oktatás keretei közé, ahogy ez az óvodákban már működik. A mindennapokban a felülről érkező szabályozás adta keretek csak korlátozott módon érvényesülnek, mivel nem az étkezések egészét érintik, nincsenek tekintettel minden szegmensre, és csupán csak az ételekre fókuszálnak. A hatalom eszközeinek korlátozottsága a közétkeztetés esetében abban nyilvánul meg, hogy a gyermekek közül sokan kilépnek a keretei közül, amikor erre módjuk nyílik, ezzel fejezve ki ellenállásukat, álláspontjukat, véleményüket a rendszerről, visszautasítva a hatalomgyakorlás ezen formáját az addig szerzett tapasztalataik nyomán.

⁷⁵ Az OGYÉI irányításával 2018-ban zajlott az „Egészséges táplálkozást ösztönző iskola” program. Az egyes iskolákban alakuló „menzabizottságok” létrejöttét is elősegítő program célja az iskolai közétkeztetés széleskörű elfogadottságának növelése, a 2015. január 1-jén hatályba lépett közétkeztetési rendelet legfőbb szabályainak pedagógusokkal, szülőkkel, tanulókkal való megismertetése, az egészséges táplálkozás és az azt támogató iskolai környezet kialakítása iránti igény felkeltése volt. A program keretében egy szülőknak és pedagógusoknak szóló hiánypótló kiadvány is készült, amely közérthető formában mutatja be az az egészséges táplálkozás pozitív hatásait, az iskolai közétkeztetés rendszerét és magyarázza a közétkeztetési rendelet legfontosabb előírásait.

Felhasznált irodalom és rövidítések

A menza, ha svéd

2014 A menza, ha svéd. (<http://www.168ora.hu/dolcevita/a-menza-ha-sved-85934.html> – Utolsó letöltés: 2014. február 2.)

ARNAIZ

2009 ARNAIZ, Mabel Gracia: Learning to Eat. Establishing Dietic Normality in the Treatment of Eating Disorders. *Food, Culture & Society*, 12. (2009) 2. sz. 191–215.

Az vagy, amit megeszel

2014 *Az vagy, amit megeszel. Mi jellemzi a magyar fogyasztókat? Étkezési szokások 1989–2014.* (www.gfk.com/.../GfK%20tanulmányok_összefoglaló%20riportok_2014 – Utolsó letöltés: 2015. 07. 12.)

BARBRO (ET AL.)

2009 BARBRO, Johanson – MÄKELÄ, Johanna – ROOS, Gun – HILLÉN, Sandra – HANSEN, Gitte Laub – JENSEN, Tine Mark – HOUTILAINEN, Anna: Nordic Children’s Foodscapes. *Food, Culture & Society*, 12. (2009) 1. sz. 25–51.

BARNEKOW ET AL.

2013 BARNEKOW, Vivian – JENSEN, Bjarne Bruun – CURRIE, Candace – DYSON, Alan – EISENSTADT, Naomi – MELHUISE, Edward: *Improving the lives of children and young people: case studies from Europe. Volume 3. School.* World Health Organization, 2013. (http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0017/232505/e96926.pdf – Utolsó letöltés: 2020. június 04.)

BÁTI

- 2008 BÁTI Anikó: *Régi és új elemek a cserépfalui konyhán.* Budapest, Magyar Néprajzi Társaság, 2008. (*Néprajzi Értekezések*, 1.)
- 2009 BÁTI Anikó: A jól felszerelt konyha. Kell ma még tudni főzni? *Ethnographia*, 120. (2009) 3. sz. 257–266.
- 2014 Paradicsomlevestől a fürjtojásig. A gyermekétkeztetés néprajzi vizsgálata budapesti példa nyomán. *Ethno-Lore*, XXXI. (2014) 201–259.
- 2015 BÁTI Anikó: Cooking Know-How: Virtual and Personal Transmission of Skills. A Hungarian Example. In: *Food and Internet.* Eds.: KRAWCZYK-WASILEWSKA, Violetta – LYSAGHT, Patricia. Frankfurt, Peter Lang Edition, 2015. 221–230.
- 2018 BÁTI Anikó: *Mai menü. Néprajzi tanulmányok a változó táplálkozáskultúráról.* Budapest, MTA BTK Néprajztudományi Intézet, 2018.
- 2019 BÁTI Anikó: Renewal Program for School Food in Hungary. In: *Tradition and nutritional science in the modern food chain.* Eds.: LYSAGHT, Patricia – MATALAS, Antonia. Thessaloniki, American Farm School, 2019. 190–200.

BÉNYI

- 2013 BÉNYI Mária: Mennyit esznek meg a gyerekek? *Élelmzés*, 10. (2013) 11. sz. 34–35.
- 2014 BÉNYI Mária: Levesek moslékban. *Élelmzés*, 11. (2014) 1–2. sz. 10–11.

BIRT ET AL.

2017 BIRT, Christopher – BUZETI, Tatjana – GROSSO, Giuseppe – JUSTESEN, Lise – LACHAT, Carl – LAFRANCONI, Alessandra – MERTANEN, Enni – RANGELOV, Natalie – SARLIO-LÄHTEENKORVA, Sirpa: *Health and Sustainable Diets for European Countries. Report of a Working Group.* [H. n.], European Public Health Association, 2017.

BUDAY

2010 BUDAY Péter: *Menzareform.* Kézirat. (magántulajdon)

CSABAI-ERŐS

2002 CSABAI Márta – ERŐS Ferenc: *Test-beszédek: köznapi és tudományos diskurzusok a testről.* Budapest, Új Mandátum, 2002.

Európai lakossági egészségfelmérés

2014 *Európai lakossági egészségfelmérés* (www.ksh.hu/elef – Utolsó letöltés: 2015. július 1.)

FEATHERSTONE

1997 FEATHERSTONE, Mike: A test a fogyasztói kultúrában. In: *A Test: Társadalmi fejlődés, kulturális teória.* Eds.: FEATHERSTONE, Mike – HEPWORTH, Mike – TURNER, Brian S. Budapest, Józseveg Műhely, 1997. 70–107.

Feed Me Better

2010 Feed Me Better. (<http://www.feedmebetter.com/> – Utolsó letöltés 2017. október 02.)

FELBER

2007 FELBER Tamás: Michel Foucault pedagógiakritikája, avagy az oktatás mint a normalizáló hatalomgyakorlás hálózata. *Új Pedagógiai Szemle*, 57. (2007) 11. sz. 73–80.

FORGÁCS

2013 FORGÁCS Attila: *Az evés lélektana.* Budapest, Akadémiai, 2013.

Food and Nutrition Policy for Schools

2006 *Food and nutrition policy for schools: a tool for the development of school nutrition programmes in the WHO European Region.* (<https://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/nutrition/publications/guidance-and-tools/school-age-children-and-adolescents/food-and-nutrition-policy-for-schools-a-tool-for-the-development-of-school-nutrition-programmes-in-the-who-european-region> – Utolsó letöltés: 2020. június 15.)

FOUCAULT

1990 FOUCAULT, Michel: *Felügyelet és büntetés. A börtön története.* Budapest, Gondolat, 1990.

1996 FOUCAULT, Michel: *A szexualitás története. A tudás akarása.* Budapest, Atlantisz, 1996.

1998 FOUCAULT, Michel: A diskurzus rendje. In: *Uő: A fantasztikus könyvtár.* Ford.: ROMHÁNYI Török Gábor. Budapest, Pallas Stúdió-Attraktor Kft., 1998. 50–74.

FRYKMAN – LÖFGREN (EDS.)

- 1987 FRYKMAN, Jonas – LÖFGREN, Orvar (eds.): *Culture Builders*. New Brunswick, NJ, Rutgers University Press, 1987.

Jamie's Food Revolution

- 2010 Jamie's Food Revolution (<http://www.jamieoliver.com/us/foundation/jamies-food-revolution/schoolfood/getthefacts.pdf> – Utolsó letöltés: 2014. január 15.)

GYIMESI-LÉNÁRT-TAKÁCS (SZERK.)

- 2015 GYIMESI Emese – LÉNÁRT András – TAKÁCS Erzsébet (szerk.): *A test a társadalomban. A Hajnal István Kör Társadalomtörténeti Egyesület 2013. évi sümegi konferenciájának kötete*. Budapest, Hajnal István Kör – Társadalomtörténeti Egyesület, 2015. (*Rendi társadalom – polgári társadalom*, 27.)

GYURICZA

- 2012 GYURICZA Ákos: Élelmezési norma – vagy mindennapi normá(la)tlanóságok? *Élelmezés*, 9. (2012) 1. sz. 12–13.

HADEN

- 2006 HADEN, Roger: „Pandora's Lunchbox” on Esthetic Education, Children, and Food. *Food, Culture & Society*, 9. (2006) 3. sz. 265–274.

KALAFÁ

- 2011 KALAFÁ, Amy: *Lunch Wars. How to Start a School Food Revolution and Win the Battle for Our Children's Health*. New York, Penguin. 2011.

KAPITÁNY– KAPITÁNY

- 2013 KAPITÁNY Ágnes – KAPITÁNY Gábor: *Látható és láthatatlan világok az ezredfordulón ... és utána*. Budapest, Typotex, 2013.

KISBÁN

- 1992 KISBÁN Eszter: Táplálkozás. In: *Magyar Néprajzi Lexikon*, V. Főszerk.: ORTUTAY Gyula. Budapest, Akadémiai Kiadó, 1992. 202–204.
- 1994 KISBÁN Eszter: „Húsevőnap” – „tésztaevőnap”: az egyházi böjti fegyelem táplálkozásformáló szerepe. In: *Parasztkultúra, populáris kultúra és a központi irányítás*. Szerk.: KISBÁN Eszter. Budapest, MTA NKI, 1994. 75–99.

KISS

- 1994 Kiss Balázs: Michael Foucault hatalomfelfogásáról. *Politikatudományi Szemle*, 3. (1994) 1. sz. 43–70.

KOVÁCS–ERDEI

- 2019 KOVÁCS Viktória Anna – ERDEI Gergő: Gyermekkori elhízás előfordulása Magyarországon (COSI). *Magyar Tudomány*, 180. (2019) 5. 739–748.

KOVÁCS–LELOVICS

- 2014 KOVÁCS Ildikó – LELOVICS Zsuzsanna: Kitekintés. Nemzeti sócsökkentő programok Európában. *Élelmezés*, 11. (2014) 6. sz. 15–16.

Közétkeztetési

- 2013 [N. N.]: Közétkeztetési rendelet születik. *Élelmezés*, 10. (2013) 5. sz. 6.

KUTI

- 2008 KUTI Klára: Healthy Diet: Fashion and Construction. In: *Sanitas per Aquas. Spas, Lifestyles and Foodways*. Ed.: LYSAGHT, Patricia. Innsbruck–Wien–Bozen, Studien Verlag, 2008. 267–272.
- 2009 KUTI Klára: Maradandó vagy mulandó? Divatok a táplálkozáskultúrában. In: *Élet/út/írások Szilágyi Miklós tiszteletére*. Szerk.: BALI János – TURAI Tünde. Budapest, MTA Néprajzi Kutatóintézet – ELTE BTK Néprajzi Intézet, 2009. 402–407.
- 2011 KUTI Klára: Trendek, kérdések és források a jelenkori magyar táplálkozáskultúrában. In: *Párbeszéd a hagyománnyal*. Szerk.: VARGYAS Gábor. Budapest, L’Harmattan – PTE Néprajz–Kulturális Antropológia Tanszék, 2011. 459–486.

LUNDIN–AKESSON

- 1996 LUNDIN, Susanne – AKESSON, Lynn (eds.): *Bodytime. On the Interaction of Body, Identity and Society*. Lund, Lund University Press, 1996.

MARTOS–LUGASI (SZERK.)

- 2012 MARTOS Éva – LUGASI Andrea (szerk.): *Az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet története 1949-től napjainkig*. Budapest, OÉTI, 2012.

MIKKELSEN

- 2013 MIKKELSEN, Bent Egbert: Can Healthy Eating at School be Considered a Human Right? In: *The ethics of consumption: The citizen, the market and the law*. Eds: RÖCKLINSBERG, Helena – SANDIN, Per. Wageningen, Wageningen Academic Publishers, 2013. 412–415.
- 2014 MIKKELSEN, Bent Egbert: School – a multitude of opportunities for promoting healthier eating. *Public Health Nutrition*, 17. (2014) 6. sz. 1191–1193.

MORGAN–SONNINO

- 2007 MORGAN, Kevin – SONNINO, Roberta: Empowering Consumers: The Creative Production of Schools Meals in Italy and UK. *International Journal of Consumer Studies*, 31. (2007) 1. 19–25.
- 2008 MORGAN, Kevin – SONNINO, Roberta: *The School Food Revolution. Public Food and the Challenge of Sustainable Development*. London, Earthscan Publications, 2008.

NEBEHAJ

- 2013 NEBEHAJ Tímea: Az oviban még van remény. *Élelmezés*, 10. (2013) 11. sz. 36–37.

NESTLE

- 2003 NESTLE, Marion: *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*. Berkeley, CA, University of California Press, 2003.

Országos iskolai MENZA Körkép

- 2008 Országos iskolai MENZA Körkép. Iskolai táplálkozás-egészségügyi környezetfelmérés. (<https://www.ogyei.gov.hu/menza/> – Utolsó letöltés: 2020. február 12.)
- 2013 Országos iskolai MENZA körkép. Iskolai táplálkozás-egészségügyi környezetfelmérés. (<https://www.ogyei.gov.hu/menza/> – Utolsó letöltés: 2020. február 12.)
- 2017 Országos iskolai MENZA körkép. Iskolai táplálkozás-egészségügyi környezetfelmérés. (<https://www.ogyei.gov.hu/menza/> Utolsó letöltés: 2020. február 12.)

Az országos tisztifőorvos ajánlása

- 2011 Az országos tisztifőorvos ajánlása. A rendszeres étkezést biztosító, szervezett élelmezési ellátásra vonatkozó táplálkozás-egészségügyi ajánlás közétkeztetők számára. (https://www.antsz.hu/data/cms26880/szervezett_elelmezési_ellatasra_vonatkozó_taplalkozas_egeszsegugyi_ajanlas_kozetkeztetoknek_20110805.pdf?query=t%C3%A1pl%C3%A1lkoz%C3%A1s – Utolsó letöltés: 2014. január 12.)

OTÁP

- 2009 Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálat (<http://www.oeti.hu/?m1id=16&m2id=169> – Utolsó letöltés: 2014. október 1.)
- 2014 Országos Táplálkozás és Tápláltsági Állapot Vizsgálat (<http://www.oeti.hu/?m1id=16&m2id=260> – Utolsó letöltés: 2015. július 1.)

PAARLBERG

- 2013 PAARLBERG, Robert: *Food Politics: What Everyone Needs to Know*. New York, NY, Oxford University Press, 2013.

Parancsra rosszabb a menza egy svéd iskolában

- 2014 *Parancsra rosszabb a menza egy svéd iskolában*. (<http://antalvali.com/hirek/parancsra-rosszabb-a-menza-egy-sved-iskolaban.html> – Utolsó letöltés: 2014. február 2.)

ROSE

- 2018 ROSE, Nikolas: Biológiai állampolgárok. Ford.: KOVÁCS Janka. *Sic Itur ad Astra*, (2018) 67. sz. 5–35.

ROOS

- 2012 ROOS, Gun: Organic Food in the Canteen: Perceptions of Organic Food among Cadets in Norwegian Defence. In: *Time for Food. Everyday Food and Changing Meal Habits in Global Perspective*. Ed.: LYSAGHT, Patricia. Åbo, Åbo Akademi University Press, 2012. 321–329.

SADIKU–ASHAOLU–MUSA

- 2019 SADIKU, Matthew N. O. – ASHAOLU, Tolulope J. – MUSA, Sarhan M.: Food Politics. *International Journal of Trend in Scientific Research and Development*, 3. (2019) 2. sz. 111–112.

School Lunch Standards in Europe

2012 *School lunch standards in Europe.* (<https://www.eufic.org/en/healthy-living/article/school-lunch-standards-in-europe> – Utolsó letöltés: 2020. február 10.)

STORCKSDIECK GENANNT BOSSMANN

2014 STORCKSDIECK GENANNT BOSSMANN, Stefan: Comprehensive mapping of national food policies across the European Union plus Norway and Switzerland. *Nutr. Bull.*, 39. (2014) 4. sz. 369–373.

SZIRÁKI

2014 SZIRÁKI Zsófia: A leves helye és szerepe. *Élelmezés*, 11. (2014) 3. sz. 20–21.

TAKÁCS

2009 TAKÁCS Ádám: Biopolitika és nemzeti állapot. Michel Foucault egy problematikájának rekonstrukciója. In: *Kötőerők. Az identitás történetének térbeli keretei.* Szerk: CIEGER András. Budapest, Atelier Magyar–Francia Társadalomtudományi Központ, 2009. 15–28.

TARJÁN

1972 TARJÁN Róbert: Iskolai élelmezés helyzete néhány európai országban. *Egészségtudomány*, 16. (1972) 1–4. sz. 145.

TÖRŐCSIK

2007 TÖRŐCSIK Mária: Food-trendek és trendi vásárlói csoportok. *Acta Oeconomica Kaposváriensis*, 1. (2007) 1–2. sz. 51–66.

TURNER

1997 TURNER, Bryan S.: Az étrendről folyó diskurzus. In: *A Test: Társadalmi fejlődés, kulturális teória.* Szerk.: FEATHERSTONE, Mike – HEPWORTH, Mike – TURNER, Bryan S. Budapest, Józseveg Műhely, 1997. 52–69.

UMBRAI

2017 UMBRAI Laura: Mit evett Budapest? A főváros élelmézőpolitikájának kialakulása és működése az első világháború éveiben. In: *1916. A fordulat éve? Tanulmányok a Nagy Háborúról.* Szerk.: EGRY Gábor – KABA Eszter. Budapest, Napvilág, 2017. 267–301.

2018a UMBRAI Laura: A budapesti hatósági népkonyhák története az 1860-as évektől az első világháború kitéréséig. *FONS*, 25. (2018) 3. sz. 305–345.

2018b UMBRAI Laura: A szegényétkeztetéstől a népétkeztetésig: a budapesti népkonyhák története az első világháború éveiben. *Múltunk*, 63. (2018) 2. sz. 132–165.

VENESZ–TÚRÓS

1961 VENESZ József – TÚRÓS Emil: *Egységes vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia.* Budapest, Közgazdasági és Jogi Kiadó, 1961.

1976 VENESZ József – TÚRÓS Emil: *A szakácsmesterség kézikönyve. Vendéglátóipari receptkönyv és konyhatechnológia.* Budapest, Közgazdasági és Jogi Kiadó, 1976.

VIGNÉ SÁGI

2012 VIGNÉ SÁGI Katalin: Kívánalmak, ésszerűség, trendek... *Élelmezés*, 9. (2012) 1–2. sz. 4.

World Health Report

2013 *World Health Report*. (http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0017/232505/e96926.pdf – Utolsó letöltés: 2014. február 2.]

37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet

2014 *A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról*. (<http://www.kozlonyok.hu/nkonline/MKPDF/hiteles/MK14061.pdf> – Utolsó letöltés: 2014. augusztus 25.)