

Oszczędzają na dzieciach

28 maja 2012

W stolicy od września 2012 roku w 66 szkolnych stołówkach zmieniają się zasady żywienia dzieci. Zbulwersowani rodzice protestują, a dzielnice upierają się przy swoim.

Czy uczniowie będą mogli ciągle liczyć na ciepły posiłek? Tak. Ale pracujące od lat kucharki zastąpią zewnętrzne firmy, a dotychczasowym pracownikom stołówek, którzy chcą zachować swoje stanowiska pracy, dzielnice oferują np. rozpoczęcie prowadzenia działalności gospodarczej, zajmującej się obsługą gastronomiczną. Dyrektorzy szkół odpowiedzialność za żywienie dzieci planują przekazać prywatnym firmom, a te z kolei stawiają przede wszystkim na zysk.

Problem zmiany funkcjonowania szkolnych stołówek dotyka nie tylko Warszawę, ale wiele innych miast. Kontrowersyjne decyzje dotyczące reorganizacji żywienia wywołały głośne protesty np. w Krakowie czy Starogardzie Gdańskim. W obu miastach dzięki ogromnej fali krytyki, prezydenci wycofali się z prywatyzacji stołówek. W Krakowie do manifestu protestacyjnego rodziców przyłączyli się również dyrektorzy ponad dwustu szkół i napisali list otwarty do prezydenta miasta Jacka Majchrowskiego. W odpowiedzi prezydent Krakowa polecił „wstrzymanie działań związanych ze zmianą formy prowadzenia stołówek w szkołach”. Jak będzie w Warszawie?

NIE LIKWIDUJEMY STOŁÓWEK

Poszczególne dzielnice tłumaczą: nikt nie likwiduje stołówek, zmieniają się tylko zasady dostarczania posiłków dzieciom. Z odpowiedzi na interpelację Pauliny Piechny-Więckiewicz, radnej Warszawy z klubu SLD, do której dotarła „Nasza Polska”, dowiadujemy się, że miasto w 2012 roku planuje „zlecić podmiotom zewnętrznym przygotowywanie posiłków w 66 placówkach”. Reorganizacja żywienia w szkołach w ośmiu

dzielnicach wiąże się również ze zwolnieniem pracowników, którzy dotychczas zajmowali się przygotowywaniem posiłków na stołówkach. Pracę ma stracić 186 osób. W porównaniu do lat 2010–2011 to ponad dwukrotna liczba zredukowanych etatów. W tym okresie przekazano przygotowanie posiłków firmom zewnętrznym w 33 stołówkach w stołecznych szkołach. Liczby mówią same za siebie. Liczba stołówek, które mają zastąpić usługi cateringowe, zwiększa się, a nie zmniejsza. Wprawdzie decyzje o zmianie organizacji żywienia w stołówkach podejmują dyrektorzy szkół, ale, jak dowiadujemy się, są one efektem nacisków burmistrzów poszczególnych dzielnic, a ostateczne słowo należy do prezydent Warszawy Hanny Gronkiewicz-Waltz.

W POSZUKIWANIU PIENIĘDZY

W dobie kryzysu poszczególne dzielnice robią, co mogą, aby ciąć wydatki i szukać oszczędności.

– Mokotów ma największą liczbę szkół w Warszawie (ponad sto placówek) i aż 25 mln zł deficytu w budżecie oświaty. W związku z tym musimy racjonalizować wydatki. Obecnie utrzymanie stołówek w szkołach kosztuje nas około 7,5 mln zł rocznie, z tego blisko 7 mln zł to wyłącznie pieniądze na pensje pracowników kuchni – relacjonuje nam Dzierżanowski. Z kolei Śródmieście na zmianie funkcjonowania stołówek zaoszczędzi około 3 mln 200 tys. zł rocznie (składa się na to 2 mln 700 tys. zł – roczny koszt wynagrodzeń pracowników oraz 500 tys. zł – pozostałe koszty utrzymania stołówek). Koszt obiadów wzrośnie od 1 do 3 zł. „Rzekoma oszczędność samorządu polega na przeniesieniu kosztów na rodziców. To z ich kieszeni prywatni przedsiębiorcy będą musieli opłacić czynsz, rachunki, obsługę – koszty, które do tej pory pokrywały samorządy” – piszą w liście do prezydent Warszawy oburzeni rodzice. – Miasto zaoszczędzi na zdrowiu rodziców – komentuje Olga Johann (PiS), wiceprzewodnicząca Rady m.st. Warszawy. Z kolei Jacek Dzierżanowski podkreśla, że cena obiadów prędzej czy później bez względu na to, kto będzie prowadził szkolne stołówki, i tak wzrośnie, ponieważ inflacja daje się we znaki i produkty

spożywcze ciągle drożeją.

Najgłośniej protestują rodzice dzieci uczęszczających do szkół, które znajdują się w Śródmieściu i Mokotowie. A to dlatego, że są to dzielnice, których najbardziej dotyczy stołówkowe zmiany. Na Mokotowie od września 2012 roku nowe zasady żywienia dzieci – jak informuje nas rzecznik tej dzielnicy – mają obowiązywać w około 30 stołówkach. Z kolei w Śródmieściu przez agentów ma być prowadzonych około 25 stołówek. – Nie zgadzamy się na oszczędzanie na najsłabszych! – piszą w petycji do Zarządu Dzielnicy Mokotów zbulwersowani rodzice, obawiając się, że podwyżka cen obiadów w szkołach uderzy przede wszystkim w najuboższych, których nie będzie stać na posiłki. Ale Jacek Dzierżanowski, rzecznik Mokotowa, uspokaja: – Dzieci ze słabiej sytuowanych rodzin mają obecnie dofinansowanie do posiłków z budżetu m.st. Warszawy i to nie zmieni się także po przekazaniu stołówek agentom. Urszula Majewska, rzeczniczka Śródmieścia, również potwierdza, że dzieci z biednych rodzin nie mają się o co martwić. – Nic nie zmieni się dla najuboższych rodzin. Obiady były i będą dofinansowywane – mówi „Naszej Polsce” Majewska, wskazując na specjalnie przeznaczone na ten cel środki finansowe z tzw. puli dyrektorskiej, a także z Ośrodka Pomocy Społecznej.

OBAWY RODZICÓW: GORSZA JAKOŚĆ POSIŁKÓW, KUCHARKI NA BRUK

Zbulwersowanie rodziców troszczących się o swoje pociechy jest zrozumiałe. Chcą, aby szukanie oszczędności nie odbijało się na wyżywieniu dzieci, a jednocześnie ich rozwoju. Obawiają się, że firmy, które przejmą odpowiedzialność za dostarczanie posiłków, nie będą potrafiły zadbać o ich jakość. Ich zdaniem, „zysk będzie generowany kosztem jakości serwowanego jedzenia”. Te zarzuty odpiera rzeczniczka Śródmieścia: – Mamy przygotowane specjalne standardy żywieniowe przez ośrodki akademickie zajmujące się żywnością – mówi Urszula Majewska i podkreśla, że wybór zewnętrznego podmiotu, który będzie prowadził stołówkę ostatecznie należeć będzie do dyrektora i rodziców. Natomiast dzielnica oferuje pomoc merytoryczną

umożliwiająca dokonanie dobrego wyboru firmy, w efekcie którego posiłki mają nie stracić na jakości.

Rodzice nie chcą również zwolnień wieloletnich pracowników stołówek, którzy budzą ich zaufanie. W liście do prezydent stolicy zauważają, że „osoby pracujące w szkolnych kuchniach pełnią ważną funkcję w szkole, mają bliskie relacje z dziećmi, troszczą się o nie”. Zdaniem rodziców, zewnętrzna firma nie jest w stanie tego zapewnić, a „prywatyzacja stołówek oznacza przedmiotowe traktowanie osób wykonujących ciężką, wartościową pracę”. Podkreślają też, że „polityka oszczędności na kosztach osobowych jest nieludzka, skazuje setki osób na bezrobocie i wykluczenie”. Jednak rzeczniczka Śródmieścia tłumaczy, że dzielnica razem z Urzędem Pracy przygotowała program, który ułatwia założenie własnej działalności gospodarczej osobom, które dotychczas pracowały na stołówkach i tym samym umożliwia dalsze prowadzenie stołówek przez obecnych pracowników.

– Pojawił się nawet pomysł, aby rodzice założyli stowarzyszenie i kierując się zasadami jego funkcjonowania, zatrudniali panie kucharki – informuje Urszula Majewska.

Obawy rodziców są w pełni uzasadnione, bo choć o nowym podmiocie zewnętrznym, który będzie żywił ich dzieci, mają współdecydować wraz z dyrektorami szkół, jednak nie wiadomo, czy ich sugestie będą wiążące. To dyrektorzy wraz Radami Rodziców mają określać kryteria wyborów firm. Na jakiej zasadzie będą się one odbywały? O tym będą decydować indywidualnie dyrektorzy. Nie ma ogólnych wytycznych. Rodzi się pytanie, czy nie powstaje przypadkiem nowy obszar na szczeblu samorządowym, który będzie musiało kontrolować CBA.

DWIE STRONY MEDALU

Jednak najwięcej wątpliwości wśród rodziców budzi cieszący się coraz większą popularnością wśród organizatorów różnych imprez okolicznościowych tzw. catering (obsługa gastronomiczna przyjęć, różnych imprez, bankietów, konferencji – dowożenie

jedzenia w zamówione miejsce). Wprawdzie dzielnice sugerują, aby jedzenie dla dzieci było przygotowywane na szkolnych kuchniach, które dysponują odpowiednim zapleczem, jednak nie ma pewności, czy wszyscy dyrektorzy podzielają to stanowisko. Zwłaszcza że w 2011 roku w różnych dzielnicach osiem placówek zdecydowało się na catering na szkolnych stołówkach. – Upieramy się, aby agenci przygotowywali posiłki na terenie szkół, które już są wyposażone w kuchnie, na których można przygotowywać posiłki, a nie dowozić je z zewnątrz – sugeruje rzecznik Mokotowa.

Od pewnego czasu można dostrzec wręcz modę na usługi cateringowe, które dla dysponujących grubymi portfelami są niekiedy pewnego rodzaju wybawieniem. Dzięki cateringowi można zjeść szybko i niemal wszędzie. Dużym atutem cateringu jest również dostosowanie się obsługi do potrzeb klienta. Usługi cateringowe sprawdzają się w hotelarstwie czy podczas organizacji dużych imprez, jak np. wesela. Jednak nie zawsze zdają egzamin wtedy, gdy przychodzi do obsługi gastronomicznej szpitali czy szkół. – W głowie cateringowi nie mieściło się, że mogę chcieć dietę płynną zagęszczaną bez cytrusów i biszkoptów, bez budyniu i z pewnym określonym rodzajem mleka modyfikowanego.

Po dwóch latach eksperymentu z cateringiem dyrekcja szpitala wróciła do własnej kuchni, która jest nieskończenie elastyczna – opowiada jedna z pacjentek na forum poświęconym wadom i zaletom cateringu. Trzeba również podkreślić, że usługi cateringowe czy innych zewnętrznych podmiotów, które miałyby prowadzić obsługę szkolnych stołówek, liczą na zysk, a to oznacza w praktyce podwyżkę cen serwowanych posiłków. Ponadto kucharka znająca dzieci i ich sytuację materialną, często jest w stanie znaleźć dodatkową zupe, a w przypadku firm, które miałyby zagospodarować szkolne stołówki, jest to raczej niemożliwe.

Jaki będzie ostateczny los warszawskich stołówek? Zdaniem Olgi Joahnn, rodzice powinni do końca walczyć o swoje i poczuć, że

są w stanie wpływać na decyzje władz. Przykład Krakowa pokazuje, że warto być społeczeństwem mającym „coś” do powiedzenia.

Autor: Magdalena Kowalewska

Źródło: [Niezależny Serwis Informacyjny](#)