



BÁCS-KISKUN MEGYEI KORMÁNYHIVATAL
NÉPEGÉSZSÉGÜGYI SZAKIGAZGATÁSI SZERVE

Tisztelt Érdeklődő !

Örömmel tájékoztatom, hogy Ladánybene Önkormányzat Főzőkonyhája csatlakozott a **Menza Minta = Mintamenza programhoz.**

A Békés megyében elindított és azóta országos kiterjesztésű program az eltelt idő alatt bizonyította létjogosultságát. Sikertült jó példát mutatni arra, hogy az összefogás lehet az egyik mozgatórugója egy megújuló, egészséget támogató közétkeztetési gyakorlatnak. A kezdeményezés sikerének záloga a népegészségügyi és a gasztronómiai szakemberek közös munkája. Cél: az egészségesebb, korszerű táplálkozás kialakítása, a közétkeztetés megújítása, melynek egyértelmű nyertese egy egészségesen táplálkozó, étkezési kultúrával rendelkező felnövő generáció.

Magyarország táplálkozással összefüggő egészségügyi mutatói a legrosszabbak közé tartoznak az Európai Unióban. Az egészség megőrzésében, a betegségek megelőzésében az egyik legfontosabb elem a helyes táplálkozás. A felnőttkori szokásokat a gyermekkori hatások és minták határozzák meg. Az ekkor megszerzett ismeretek a későbbi egészségmagatartást, azon belül az étkezési kultúrát jelentősen meghatározzák. Ezért különösen fontos a nevelő hatását, az otthoni, esetlegesen nem megfelelő táplálkozási szokásokat is ellensúlyozó, az életkori szükségleteket kielégítő közétkeztetés. A közétkeztetés a legalkalmasabb arra, hogy biztosítsa a magyar lakosság egészséges táplálkozását és a pedagógusokkal együttműködve segítsen a gyermekek táplálkozási szokásainak helyes irányba történő megváltoztatásához.

A program része, hogy a közétkeztetésben is minél szélesebb körben jelenjenek meg a magyar, ezen belül is elsősorban a helyi alapanyagok, illetve a mezőgazdasági és élelmiszeripari vállalkozások termékei. A tapasztalatok szerint ízletesebbek azok az ételek, amelyek a több ezer kilométerről szállított alapanyagok helyett hazai termékekből készülnek, ráadásul tápértékük is magasabb.

A helyben megtermelt nyersanyagok teljesen kiszoríthatnák az ételek elkészítéséhez használt ún. kényelmi termékeket. Az „igazi” nyersanyagok előkészítése élő munkát igényel, így ez a közmunka-programban résztvevők számára is új foglalkoztatási területet jelenthet. Emellett fontos a konyhák valamennyi dolgozójának (élelmezésvezető, szakács, konyhai előkészítő) képzése, továbbképzése, és az is, hogy a közmunka-programban részt vevők megismerkedjenek a higiénés és közegészségügyi előírásokkal.

A jelenleg érvényben lévő előírások szerint a közétkeztetésben – különös tekintettel az egészségügyi, szociális és gyermekintézményekre – az élettani szükségleteknek megfelelő minőségű és tápértékű étkezést kell biztosítani. Ezt a célt szolgálja az országos tisztifőorvos elmúlt évben kiadott táplálkozás-egészségügyi ajánlása. A gyakorlati megvalósításban pedig iránymutatóak lehetnek azok a programok, amelyek a népegészségügyi és gasztronómiai szakemberek együttműködésén alapulnak. Erre példa a Menza Minta=mintamenza program.

Kecskemét, 2013. március 22.

Üdvözlettel:

Bács-Kiskun Megyei Mintamenza Csapat