

Pagaidu iespēja drošības vārdā

Jau pirms 1.septembra valdība lēma par īslaicīgām izmaiņām izglītības iestāžu ēdinātājiem saistošajā regulējumā, ēdienkartes plānotājiem dodot iespēju epidemioloģiskās drošības vārdā atteikties no zupas vai saldā ēdiena pasniegšanas skolēniem. Augusta nogalē steidzamības kārtā atbalstītie grozījumi paredzēti tikai kā pagaidu risinājums - šāda elastība ēdinātāju darbā tiek pieļauta līdz 31.decembrim.

Ministru kabineta noteikumos par uztura normām izglītības iestāžu izglītojamiem, sociālās aprūpes un sociālās rehabilitācijas institūciju klientiem un ārstniecības iestāžu pacientiem iekļauts punkts, kas vispārējās pamatzglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestāžu pusdienu ēdienkartē atļauj iekļaut tikai pamatēdienu, vienlaikus gan ar nosacījumu, ka arī ar šo vienu ēdienu jāspēj nodrošināt šajos pašos noteikumos minētās komplekso pusdienu kopējās enerģētiskās vērtības un uzturvielu normas.

Atgādināsim, ka līdz šim ēdinā-

tājiem izglītības iestādēs bija obligāti jānodrošina komplekss pusdienas no diviem ēdieniem - zupa un otrais ēdiens, pamatēdiens un saldaiss vai zupa un deserts. Terminētie grozījumi gan neliedz ēdināšanas uzņēmumiem turpināt komplekso pusdienu piedāvājumā iekļaut divus ēdienus tāpat kā līdz šim, ja vien attiecīgajā skolā to ir iespējams nodrošināt, izpildot epidemioloģiskās drošības un pulcēšanās ierobežojumus.

Vadoties pēc ministrijā paustā, šāda kārtība izstrādāta kopā ar izglītības iestāžu ēdinātājiem, kuri norādījuši, ka ir grūtības nodrošināt epidemioloģiskās drošības nosacījumus, piemēram, bērni ilgāku laiku pavada tiešā kontaktā, ja pusdienās ir vairāki ēdieni. Tāpat ir sarežģījumi skolēnu plūsmu organizēšanā un kontrolē. Līdz ar to nepieciešams mazināt faktorus, kas apgrūtina operatīvu pusdienu nodrošināšanu.

Šīs izmaiņas gan neattiecas uz ārstniecības un pirmsskolas izglītības iestādēm. □



■RISINĀJUMI DAŽĀDI. Ņemot vērā skolēnu skaitu un telpu specifiku, katra skola izstrādājusi savu kārtību ēdināšanai pandēmijas laikā.

Kā pabarot skolēnus drošāk

Septembris noslēdzies, jādoma, lielākā daļa skolēnu jau apraduši gan ar mācību procesu, gan arī iejutušies katras skolas organizatoriskajos risinājumos, pie kādiem novedusi “Covid-19” radītā situācija.

Ēšanas process un tam kopā pie viena galda pavadītais laiks jau no pandēmijas sākuma tikuši uzlūkotī kā vieni no lielākajiem inficēšanās riska faktoriem, katrā valstī dažnedažādi meklējot risinājumus publisko ēdināšanas vietu darba regulēšanai. Atgriešanās klātienēs mācību režīmā arī izglītības iestādēm likusi būtiski pārplānot līdz šim ierasto ēdņīcu darba grafiku un pat ēdienkarti.

Ieinteresēti neatgriezties attālinātajās mācībās

"Šis laiks tiešām bijis izaicinājumu pilns," tā pirmā mirkļa pārdomas par nu jau aizvadīto mēnesi, cenšoties skolu ēdņīcās nodrošināt “Covid-19” izplatības ierobežošanas nosacījumus, rezumē ēdināšanas uzņēmuma "Žaks-2" administrācijas pārstāvis Jānis Meija. Uzņēmums, kurš apkalpo nu jau vairākus desmitus izglītības iestāžu Latvijā, sastapies ar sarežģītu uzdevumu, kas turklāt katrā mācību iestādē bijis jārisina izteikti individuāli - ņemot vērā gan audzēkņu skaitu, gan fiziskos apstākļus, tostarp ēdņīcai atvēlētās telpas lielumu un skolēnu plūsmas organizēšanas iespējas. "Katrā skolā tas gala risinājums atrasts nedaudz atšķirīgs," uzsver J.Meija, apliecinot, ka visur ņemti vērā pamata nosacījumi: viena klase uztverama kā kopiena/māj-

saimniecība, un starp tām jānodrošina vismaz divu metru distancē. Tomēr primāri tieši ēdņīcas telpas lielums un ieejas/izejas novietojums noteicis, kur galdi klāti "caur vienu tukšo" vai - kur galdu skaits samazināts vispār. "Protams, līdz ar šāda attāluma ievērošanu vienā reizē ēdņīcā var būt mazāk skolēnu, tas neizbēgami iespaido arī maltītes laiku," skaidro "Žaks-2" pārstāvis, pieņemot - tādēļ un arī pašu izglītojamā drošības apsvērumu dēļ Ministru kabinets izdevis terminētos grozījumus, atļaujot no pusdienām pagaidām izslēgt zupu. Tas samazina gan to laiku, ko skolēni pavada ēdņīcā, gan ēdinājamajam kompensē to darba apjomu, kas palielinās uz ēšanas starpbrīžu skaita pieauguma rēķina, jo ir būtiska atšķirība, vai servējami simt vai divi simti šķītvju. "Esam spiesti arī iet šo ceļu, lai nodrošinātu plūsmu tā, kā tas tiek prasīts."

Par šīm pārmaiņām ēdienkartē šur tur jau sastapta vecāku neizpratni un sašutums. J.Meija apliecina, ka saņemti zvani un papildu jautājumi no ģimenēm dažādās skolās. "Žaks-2" darbinieki bijuši arī uz sēdēm skolu padomēs, lai skaidrotu pārmaiņas, kas uz laiku piemērotas konkrētajā izglītības iestādē. "Mēs ļoti labprāt atgriezīsimies pie iepriekšējās kārtības, tostarp divu ēdienu kompleksajām pusdienām, kad tas būs iespējams. Patlaban gan, ņemot vērā pēdējo dienu valstī inficēto skaita uzliesmojumu, par to vēl nevaram domāt," teic "Žaks-2" pārstāvis, uzsverot, ka pats ēdinātājs ir ieinteresēts stingri ievērot visas prasības, lai skola nepārietu uz citu

mācību modeli, turklāt vēl kādu ēdināšanas problēmu dēļ.

SIA "Žaks-2" atbildīgā par ēdināšanu tieši Cēsu apkaimes izglītības iestādēs Solveiga Drīle "Druvai" apstiprināja, ka nu jau visās skolās jaunā kārtība ir aprasta un nostabilizējusies. Attiecībā uz pagaidu koriģētajām ēdienkartēm burtiski pirmajās dienās skolās esot bijis apjukums un vēl kādi papildu jautājumi pirmās nedēļas laikā, tomēr drīz vien sarunās visu izdevies izskaidrot. S.Drīle gan pauž pārliecību, ka vairāki pusdienu starpbrīži, kuros katrā nāk mazāks skolēnu skaits, nemaz tik burtiski nedubulto darbinieku slodzi. Pirmais ēdienreizes "laidiens" gan sākas 15 līdz 30 minūtes agrāk nekā iepriekšējos gados, tomēr ar mazāku skolēnu skaitu izdodas ēdņīcās saglabāt lielāku kārtību. Arī izmaksas neesot manāmi pieaugušas, lai gan piedevas pamatēdienam, piemēram, kartupeļi vai griķi, tiek gatavoti divos piegājienos, tomēr pārstrukturētā ēdienkarte ļauj izmantot mazāku skaitu gatavošanas trauku un virsmu. Ēdiena siltuma uzturēšanai tiek izmantota profesionālā iekārta - delteris.

Neskaidrā epidemioloģiskā situācija gan stipri ietekmējusi plānošanas darbu. "Pie produktu sagādes, preču pasūtīšanas gan strādājam ļoti ekonomiski un uzmanīgi. Šajā ziņā agrāk bijām krietni brīvāki," atzīst S.Drīle, kā piemēru minot bakalejas produktus, ko tagad iepērk biežāk un lielākos apjomos. Uzņēmumam dārgāk, tomēr šajos apstākļos mazāks risks. □

SIA "Žaks-2" apkalpotās izglītības iestādes vēsturiskajā Cēsu rajonā

Liepas pamatskola	>10 gadi
Priekulu vidusskola	četri gadi
Cēsu Pilsētas vidusskola	
Cēsu Valsts ģimnāzija	
Cēsu 1.pamatskola	Otrais gads
Cēsu 2.pamatskola	
Draudzīgā Aicinājuma Cēsu Valsts ģimnāzija	Šis ir pirmais gads
Cēsu pilsētas 1. pirmsskolas izglītības iestāde	
Cēsu pilsētas 3. pirmsskolas izglītības iestāde	
Cēsu pilsētas 4. pirmsskolas izglītības iestāde	
Cēsu pilsētas 5. pirmsskolas izglītības iestāde	

Plānošanas jautājums

Arī SIA "Ozolaine", kas ēdināšanu nodrošina gan Cēsu pilsētas Pastariņa sākumskolā, gan Cēsu Jaunajā skolā, valdes locekle Bronislava Čudorāne "Druvai" nešaubīgi teic, ka ēdināšanā jauno kārtību izdevies ieviest, tā arī neradot nekādas papildu izmaksas. "Tas ir tikai plānošanas jautājums," lakoniski noteic uzņēmuma pārstāve, norādot - Pastariņa

skolā jebkuras pārmaiņas tiek plānotas ārkārtīgi rūpīgi un pat pedantiski, līdz ar to arī šādus jaunumus izdevies iedzīvināt bez liekiem sarežģījumiem. Darba gan drusku vairāk esot, bet arī ēdinātāji pēc pavasarī pārdzīvotā ir tikai priecīgi, ka skolas Latvijā turpina strādāt klātienē. Arī ar visiem ierobežojumiem un stingru skolēnu plūsmas regulēšanu izdevies joprojām saglabāt Pastariņos iedibināto skolēnu pašapkalpošanos, apliecina B.Čudorāne. Šeit arī dzīst zupas gājušas mazumā, lai gan no tām nav notikusi atteikšanās pilnībā. "Reizi nedēļā vai divās tomēr centīsimies pasniegt

arī zupu, jo ne visiem bērniem mājās ir iespēja regulāri pie šāda ēdiena tikt."

Mazākās skolās vieglāk

Lai gan nosacījumi jāievēro visiem, mazskaitlīgākās skolās

“Covid-19” izplatību ierobežojotie pasākumi, šķiet, tik lielus darba resursus neprasa. Arī SIA "Ozolaine" valdes locekle B.Čudorāne apstiprina, ka viņas pārstāvētajam uzņēmumam nodrošināt ēdināšanu salīdzinoši mazākajā Cēsu Jaunajā skolā nav izrādījies nekādā veidā sarežģīti. Tāpat Līgatnes novada vidusskolas saimniecības pārzine Aija Dzene "Druvai" pastāstīja, ka šajā izglītības iestādē ieplānots tikai viens papildu ēšanas starpbrīdis, lai sadalītu skolēnu skaitu. Taču citādi audzēkņu ēdināšanas pakalpojums nav nekādi ietekmēts: ēdienkarte saglabāta līdzīga ie-

priekšējos gados ievērotajai, un arī izmaksas šogad nav cēlušās. □

Lappusi sagatavojusi
LĪGA SALNĪTE

Projektu finansē
Mediju atbalsta fonds
no Latvijas valsts
budžeta līdzekļiem

MAF
Mediju atbalsta fonds