

Mis saab koolisööklatest?

Kolmapäeval arutati haridusosakonnas, kuidas korraldada koolisööklate tööd algaval õppeaastal.

Seni oli õpilastele lõunasöögi tegemine toitlustusühenduse mure. See ettevõtte võttis toidurahale lisaks 30 protsenti kulude katteks (kokkade palgad, transport, laokulud jms.) ning veel lisandus 10 protsenti käibemaksu riigitulusesse. Samas ei maksunud toitlustusühendus vastavalt tollastele lepingutele kopikatti vee-, elektri- ja üüriarha, need kulud jäid haridusasutuse kanda. Näiteks ühes 500 õpilasega koolis, kus lõunasöök maksis üheksa rubla ja 90 kopikat, teenis toitlustusühendus päevas 1500 rubla. Nagu ütles ettevõtte asedirektor EVI LUMI, võtsid põhiosa sellest transpordikulud. Kuid enam-vähem tuldi omade-ga välja. (Mäletatavasti räägiti vahepeal, et koolisööklad töötavad kahjumiga.) Rapla mail on tehtud ka vastav. analüüs, mis näitab, et tegelikult koolisööklad kahjumis ei olnud, vähemalt seal mitte.

Kuna koolilõunad läksid möödunud õppeaastal väga kalliks, tuleb nüüd otsida võimalusi hinda alandada. Üks Tallinna kool katsetas, mis juhtub, kui söökla allub koolile ja varustab end otse. Tulemus: toit läks odavamaks ja paremaks. Meie maakoolide kogemus on selline, et kohalik kolhoos andis kohalikule koolile kartuli, poi-

sid ajasid selle keldrisse, kuid paberid liikusid läbi toitlustusühenduse, kus hinnale lihtsalt 30 protsenti otsa pandi. Mõistagi võib vanast süsteemist loobumine veidi hirmutada, sest seni polnud koolidirektoril söögiga muret: lõunal oli midagi ikka laual. Teisalt näitavad lasteaiad, et edukalt saadakse hakkama nii varustamise kui ka ke. asiga.

Enne sügist tuleb lahendada kolm küsimusteringi: esiteks, kuidas hakkab toimuma varustamine; teiseks, mis saab köögi-seadmetest ja lauanõudest; kolmandaks, kes hakkab uuel õppeaastal lastele süüa tegema. Keegi ei keela võtta direktoril tööle praegust kokka, kuid nagu ütles EVI LUMI: kes siiani hästi ei keetnud, ei tee seda ka edaspidi. Mis puutub varustamisse, siis haridusosakonna juhataja ANDRES TAIMLA sõnul ei peaks see ületamatu probleem olema. Vähemalt lubanud tarbijate ühistu esimees KALJU-VAHUR PEREMEES, et kui kaubaauto sõidab kohaliku poeni, võib ta sõita ka söökla juurest läbi. Türil aga näiteks on juba erapoode, kus pakutakse mitmekesisemat ja odavamat kaupa; küllap on tänapäeval iga kaupmees huvitatud kindlast turust: kuidas müüa rohkem. Sama peaks kehtima kartuli ja juurvilja saamise kohta, arvata-vasti hakkavad sel sügisel oma saaduste turgu otsima ka talu-

nikud. Kindlasti peaks kaaluma võimalust, et linnakoolidel oleks üks suur juurvilja hoiuruum, kuhu kohe sügisel talvevaru sisse võiks panna, nii tuleb kokkuvõttes odavam. Seadmete puhul peaksid koolid ja toitlustusühendus kokkuleppele jõudma: mida ikka sööklas kasutatakse, peaks alles jääma. See puudutab ka lauanõusid.

Soomes on kooliaasta alguses teada kogu aasta menüü. Meil pidi olema nädala menüü, kuid toitlustamine käis ühe kuu pikkuse ettemaksuga. See tähendab, et raha saadi kätte sõltumata sellest, kas laps sõi seda toitu või mitte. Mis üle jäi, müüdi sisuliselt teist korda maha (loomasöögiks), küll sümbolise raha eest. Kuidagi tuleks korraldada seda, et kokk oleks huvitatud HEA söögi tegemisest, mida lapsed süüa tahaksid. Ju saab siin rakendada preemiat vms. Töölepingus peaks fikseeritama teisedki ranged kri-teeriumid; näiteks et esimesele tööstatud varguse katsele järg-neb päevapealt vallandamine.

Kokku hoida saab mujaltki: kui piima ei valata klaasidesse välja, vaid igauks võtab pakist tahtmist' mööda; koolisööklas oleks toidu kõrvale ideaalne pakkuda krõbeleiba, mida meil kahjuks veel ei toodeta.

Enne sügist peaks igal koolil olema täpne ettekujutus, kuidas lapsed süüa saama hakkavad.

KATRIN STEINMANN