

Abstrakt:

Diplomová práce nabízí etnografický vhled do černé skříňky školního stravování. Sleduje různorodé sítě aktérství v procesech plánování, přípravy, výdeje, konzumace a likvidace jídla. Práce ukazuje, že současný (neuspokojivý) stav školního stravování není dán ani profesně zaslepenými kuchařkami, ani vybíravými strážníky, ale je výsledkem vyjednávání mezi různými normami „dobrého jídla“. S využitím konceptu ontonorem se ptá, jaké hodnoty a přesvědčení stojí za konkrétními podobami stravovacích praxí a jak tyto normy ustavují různé kategorie jídla i těla. Ptá se také kdo nebo co, pro koho a v jakém kontextu využívá různé hodnotící rejstříky. Práce se zakládá na datech z pozorování a rozhovorů v šesti školních jídelnách, jakož i zkoumání projektu Vaření v Montessori škole, školení pro kuchaře a kuchařky v rámci projektu Máme to na talíři a v on-line prostředí webů reprezentujících tyto projekty a jídelny. Výzkum byl veden formou diplomatické etnografie se snahou dát hlas i těm, kteří jsou často považováni za nekompetentní rozhodovat o tom, co je dobré jídlo a vytvořit tak prostor pro vzájemné pochopení odlišných realit strážníků, kuchařek, technologií nebo normy spotřebního koše.

Klíčová slova: školní jídelny, normativita, ontonormy, jídlo, tělesnost, stravování, hodnocení