

UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE

FAKULTA HUMANITNÍCH STUDIÍ

Katedra sociální a kulturní antropologie



Bc. Klára Slepíčková

Nutriční labyrint – institucionální, expertní a laické cesty

Diplomová práce

Vedoucí práce: doc. Mgr. Tereza Stöckelová, Ph.D.

Praha 2023

Prohlašuji, že jsem tuto diplomovou práci vypracovala samostatně a s použitím pramenů a literatury řádně citovaných a uvedených v seznamu literatury. Práci jsem nevyužila k získání jiného nebo stejného titulu.

Souhlasím s tím, že tato diplomová práce může být zveřejněna v elektronické knihovně FHS UK a může být využita i jako studijní text.

V Praze dne 30. června 2023

.....

Poděkování:

Ráda bych poděkovala vedoucí této práce doc. Mgr. Tereza Stöckelové, Ph.D. za neúnavnou a intenzivní motivaci a spolupráci.

Poděkování patří také všem kuchařkám, kuchařům a vedoucím, kteří mi dovolili koukat jim pod ruce a trpělivě mi vysvětlovali vše, co dělají. Děkuji také všem účastníkům i organizátorům školení Makro akademie, že mě ochotně přizvali k účasti, při níž jsem toho nejen mnoho zjistila, ale také se přiučila několik skvělých receptů.

A v neposlední řadě, děkuji strážníkům, kteří mě nechali přisednout a nahlédnout, jak se „dělá“ chuť.

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 strávníky, 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 strávníků, kuchařek, technologií nebo normy spotřebního koše.

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

Abstract:

The diploma thesis offers ethnographic insights into the black box of school canteens. It follows heterogeneous actor-networks that emerge in the processes of planning, preparation, serving, consumption and disposal of food. It shows that the current (problematic) quality of school dining is not the fault of either unwilling cooks or picky diners, but is the result of negotiations between different norms of what “good food” actually is. Using the concept of ontonorms the thesis asks what values and beliefs uphold specific eating practices and how these norms establish different categories of foods and bodies. It also asks who or what, for whom and in which contexts mobilizes different registers of valuing. The thesis draws upon data from research in six school canteens, and the „Vaření“ (Cooking) project in a Montessori school, training for cooks as part of the „Máme to na talíři“ (We have it on our plate) project and the online environment of websites representing these projects and canteens. The research was conducted as diplomatic ethnography with an effort to give voice to those who are often considered incompetent to decide what “good food” is and thus creates a space for mutual understanding of the different realities of diners, cooks, technologies, or the legislative norm.

Key words: school canteens, normativity, ontonorms, food, materiality, eating, valuing

Obsah

Úvod.....	7
1. Teoretické zakotvení a výzkumné otázky	8
1.1. Ontonormativita.....	8
1.2. Výživové kultury.....	8
1.3. Teorie sítí aktérství.....	9
1.4. Diskurz kvantifikace.....	9
1.5. Výzkumné otázky a struktura práce	10
2. Metodologie	11
2.1. Zúčastněné pozorování.....	11
2.2. Poznávání skrze tělo a neformální rozhovory	12
2.3. Polostrukturované rozhovory	13
2.4. Terén.....	14
3. Je to dobré? aneb hledání cest(y) v labyrintu ontonorem.....	28
3.1. Vztahování se k „normě“	30
4. Kategorie strávníků a těl prizmatem ontonorem	50
4.1. Vděční jedlíci a rozmazlení nejedlíci	51
4.2. 1, 2, 3 – věk, porce, cena	52
4.3. Holky a Kluci – genderové stereotypy	54
5. Měšec, spotřební koš, odpadkový koš a žaludek.....	55
5.1. Spokojený zákazník = vracející se zákazník = plný měšec	56
5.2. Plánování jídelníčku = plný spotřební koš	57
5.3. Management odpadu = plné žaludky nebo plný koš?.....	60
6. Jak důležité je jídlo?.....	62
6.1. Váha jídla v edukačních strategiích a role školního stravování v kontextu dne.....	62
6.2. Odpovědnost za výchovu a učení.....	67
6.3. Kuchařky proti světu	68
7. Jídlo jako zážitek – požitek vs. trauma.....	70
7.1. Reprezentace jídelen – vývoj nebo stagnace?	71

7.2. Atmosféra školního oběda.....	73
7.3. Kapacita, rozvrh a čas – logistika stravování	77
7.4. Sociální aspekt.....	79
7.5. Co strážníci (ne)jedí?	81
7.6. Možnost individuality.....	88
7.7. Úkol zní „nakrmit“ aneb donucovací prostředky nebo pozitivní motivace?	91
Závěr.....	93
Bibliografie.....	94

Úvod

V této diplomové práci nabízím etnografický vhled za oponu školní jídelny, kterou pro většinu návštěvníků tvoří výdejní pult. Teoreticky práce vychází z konceptu ontonorem, které Annemarie Mol (2013) rozpracovala v rámci svého výzkumu nutričního poradenství v Nizozemí. To, jak jsou normy „správného“ stravování utvářeny, je výrazně ovlivněno společenským, kulturním a historickým kontextem. V práci rozebírám různé faktory a hodnoty ovlivňující praxi výživy ve školních jídelnách stejně jako její mnohočetnou ontologii. Na základě analýzy institucionálních doporučení, mediálních diskurzů, a především postojů a praxe zaměstnanců jídelen i jejich strážníků se snažím o porozumění tomu, jak různé normy dobrého a chutného jídla vznikají a jaký je jejich vliv na praxi a materialitu stravování. Problematiku stravování ve školních jídelnách a jeho strategií aplikovaných v různých sítích aktérství konceptualizuji jako labyrint vzhledem k mnohosti ontonormativních cest, kterými se různé jídelny vydávají, a mnohosti odboček a slepých uliček, které na nich jak ony, tak různí strážníci mohou potkat.

Cílem výzkumu bylo odhalit, jak spolu různé hodnotící rejstříky dobrého jídla (Mol & Heuts, 2013) spolupracují a soupeří ve sdíleném prostoru školních jídelen a jak utvářejí různorodé stravovací praxe, materialitu jídla i těla strážníků. Skrze množství etnografických případů v práci budu argument, že pro co možná nejfunkčnější propojení nutričních norem, doporučení a různých hodnocení dobrého jídla, je potřeba odpovídat na mnohost jejich realit přizpůsobením strategií pro stravování ve školních jídelnách. S ohledem na různá aktérství, která míří na společný cíl uspokojivého nasycení strážníků, je potřeba ve strategiích převzít fluidní charakter ontonormativních hodnocení. Strážník, stejně jako zaměstnanci jídelen, ale i pedagogický sbor a experti v oboru nutriční terapie, hledá cestu v nutričním labyrintu, do níž mu jako slepé uličky nebo polo propustné překážky vstupují různé faktory, které v této práci podrobněji rozebírám.

Lidští i nelidští aktéři, jako jsou technologie, prostor, čas nebo odpadkový koš, v kontextu každé jídelny ustavují specifické normy, které spolu vyjednávají výslednou stravovací praxi. Různost ontonorem na pozadí uvažování o stravování u různých aktérů, s sebou nese nepochopení. Práce se snaží poskytnout vhled do různých pojetí zdravého a dobrého jídla v očích různých aktérů a pokouší se o mediaci mezi proudy.

Při pozorování, mluvení a dělení různých činností s informátory jsem aplikovala principy diplomatické antropologie podle Bruno Latoura, jak je formuloval Michal Synek v kontextu svého výzkumu v domovech pro mentálně postižené. (2018) Hlavní myšlenkou tohoto přístupu k informátorům je mluvit s nimi o věcech, které jsou pro ně podstatné a vyslechnout si jejich názor. V domovech pro mentálně postižené Synek dává hlas těm, kteří jsou jindy považováni za nekompetentní se k věcem vyjadřovat. V terénu naráží na vymezování nekompetentní skupiny jinou skupinou, která má navrch v daném pořádku věcí. Tím, že se diplomaticky dohaduje s řádem dáváním hlasu

marginalizovaným, má tento přístup potenciál ke změně zaběhlých pořádků. Dětská strážníci jsou taktéž často nahlíženi jako nekompetentní rozhodovat o vlastním těle a o tom, co je pro něj dobré. Stejně tak jsou mnohdy kuchařky ve školních jídelnách vnímány jako nekompetentní přizpůsobit se novým požadavkům na kvalitu jídla kvůli profesní slepotě. V této práci jim dávám hlas a snažím se vysvětlit jejich pohled v širším kontextu soupeřících ontoneorem s nadějí, že tím ukážu možnost změny.

1. Teoretické zakotvení a výzkumné otázky

V diplomové práci používám teoretické koncepty z oblasti antropologie jídla a technologií, které propojují různé myšlenkové a hodnotové rámce s realitou a materialitou stravování. Ústředním konceptem je ontonormativita v pojetí Annemarie Mol, kterou používám jako nástroj k nahlížení specifík stravování ve školních jídelnách.

1.1. Ontonormativita

Annemarie Mol vychází ve své úvaze z multiplicity realit, které jsou kontextuálně specifické. Uzpůsobují se, zatímco vstupují do různých souvislostí. Různé reality jsou podle Mol posuzovány a hodnoceny, což označuje spojením ontologická politika. Annemarie Mol na základě výzkumu v nutriční poradně v Nizozemí přichází s konceptem ontoneorem, který používá jako nástroj pro postižení kulturně, sociálně a historicky specifických hodnot stojících u vzniku různých nutričních doporučení. Tyto normy nejsou univerzální, ačkoliv se tak mohou tvářit. Různé normy nepracují podle Mol s odlišnými reprezentacemi stejné reality stravování, ale operují v rámci vlastních realit. Mol zkoumá propojení mnohočetných ontologií a norem a ptá se, jak různé nutriční praktiky ustavují různá těla a jídla a jaké ideály tak vyjadřují. Pomocí analýzy ontoneorem tematizuje Mol také tenzi mezi aspekty tělesnosti považované za přírodní či přirozené, jako je touha a uspokojování potřeb, a společensko-kulturními hodnotami spojenými s různými ideály, které směřují k disciplinaci těl. Tenzi ilustruje na dvou nesourodých nutričních doporučeních, upozadovaným „užij si své jídlo“ a převažujícím „uvažuj nad tím, co máš na talíři“. (Mol, 2013)

S respektem k přání autorky si koncept ontonormativity půjčuji a využívám jeho fluidní podstatu pro aplikaci na specifické prostředí školních jídelen, abych se vydala po stopách různých hodnot, které stravovací praxe, ale i těla strážníků ztělesňují a zároveň ustavují.

1.2. Výživové kultury

Autoři Cuij, Grabinsky a Yates-Doerr ukazují na základě výzkumu nutričních směrnic v Mexiku a Guatemale, které jsou podle nich mnohdy disfunkční pro dané prostředí a aktéry, kterým jsou určeny, že stravovací normy nelze uplatňovat globálně. Ačkoliv aspirují na univerzalitu, hodnoty, které stojí u jejich vzniku, jsou kulturně specifické. Kromě toho autoři poukazují na absenci zohlednění sociálních a ekonomických nerovností v takových směrnících, které předpokládají rovný přístup všech k doporučovaným potravinám. Některým jedincům je z různých důvodů znemožněno naplňovat normy a

následně mohou být ve světle hodnot individuální odpovědnosti obviňováni právě za to, že normy nedodržují. Autoři poukazují na tendenci šířit dietní kultury západu a na problémy spojené se snahou prezentovat specifické hodnoty a normy jako univerzálně platné.

Aspirace na takovou univerzalitu by se dala uvažovat jako snaha o status *immutable mobile*. Jedná se o pojem, který užil Bruno Latour pro skutečnosti, objekty, nebo jevy, které jsou stabilizovány tak, aby mohly cestovat v čase a prostoru, aniž by při tom změnilly svou formu a funkci. Nicméně normy dietní kultury takového charakteru nenabývají. Jsou utvořené v kulturně a sociálně specifickém kontextu západního uvažování o tom, jak má vypadat tělo, kdo je za jeho vzhled a kondici zodpovědný a co je obecně žádoucí.

Ontonormy jsou situačně specifické, jsou fluidní, ale jejich přítomnost ve stravovacích praxích jsem sledovala napříč různými lokalitami. Výživové kultury jsou stejně jako ontonormy multiplicitní a nelze očekávat, že strategie jedné jídelny bude nutně fungovat ve všech. Výživové kultury se neliší jen napříč státy, ale i uvnitř, jak ukazují na příkladu Červené jídelny.

1.3. Teorie sítí aktérství

Pro výzkum komplexity školního stravování pojmám aktérství po vzoru Bruna Latoura a teorie sítí aktérství. Zahrnují jak lidi, tak jídlo, technologie, stravovací strategie, informační média, normy, hodnoty, trh, skupiny i jednotlivce. Podle autora sítě neexistují jako neměnné entity, ale jsou stále ustavovány skrze nová spojení. Síť je výsledkem síťování, které nelze dělat zvenčí. (Latour, 1996) Síť můžeme odhalit otevřením „černých skříněk“ ukrývajících procesy jejich vzniku. (Latour, 1999) Pojem „černých skříněk“ používám ve své práci pro vyjádření procesů plánování a zpracovávání jídel, které výrazně zasahují do materiality i různých ontologií stravování, ale zároveň skrývají princip svého fungování před různými aktéry.

1.4. Diskurz kvantifikace

J. J. Mudry zkoumala vývoj nutričních doporučení vydávaných federálním úřadem FSDA (Food Safety and Drug Administration) v USA. Od počátků „moderní“ vědy o výživě až do dnešní doby sleduje diskurz kvantifikace. Každá nová edice nutričních doporučení čerpá svou autoritu apelováním na různé společenské potřeby jako je boj s podvýživou, síla pro vojáky, úspora v době ekonomické krize a boj s obezitou. Všechny ale uvažují o výživě v rámci stejného diskurzu, který spoléhá na počítání. Podle Mudry diskurz zapříčinil i sekundární kvantifikaci různých kvalitativních aspektů a okolností stravování. V neposlední řadě diskurz kvantifikace s sebou nese možnost poměrování dříve nesouměřitelných kvalit, například dobrého jídla a kvality rodinného zázemí nebo způsob stravování a odpovědné občanství. (Mudry, 2009) V kontextu normy spotřebního koše je dobré jídlo podobně kvantifikováno jako soubor čísel vyjadřujících množství jednotlivých složek vhodných pro danou kategorii strávníků.

1.5. Výzkumné otázky a struktura práce

Cílem práce je mapovat aktéřské sítě v rámci stravování ve školních jídelnách s přihlédnutím k ontonormám, které do procesů ustavování specifických praxí vstupují a zároveň se na jejich základě mění. Výzkum a analýza byly vedeny následujícími otázkami.

Jaká výživová doporučení a pojetí správného stravování ve školních jídelnách se v ČR objevují a jaké ontonormy se do nich vpisují? Jak se k různým stravovacím normám vztahují různí aktéři? Jak se normy liší v závislosti na tom, jaká těla adresují? Jaké kategorie jídel a těl se ve školních jídelnách objevují? Jaké faktory vstupují do hodnocení kvality jídla pro různé aktéry, kteří s ním přichází do styku?

V rámci této první kapitoly jsem stručně uvedla, jaké teorie ukotvují výzkum a analýzu, které jsou předmětem této práce. V následující kapitole vysvětlím, jakými metodami jsem prováděla výzkum, čemu jsem věnovala pozornost a jaká úskalí to s sebou neslo. Zároveň představím terén výzkumu.

Třetí kapitolou začíná analýza dat vytvořených během výzkumu. V kapitole představuji různé hodnotící rejstříky dobrého jídla, které spolu interagují ve zkoumaném prostředí. Ve čtvrté kapitole se zabývám tím, jak specifické ontonormy vytváří kategorie strážníků a těl ve školních jídelnách. V páté kapitole probírám mnohvrstevná propojení různých abstraktních i materiálních „schránek“. Vysvětluji, jak je jídlo v různých formách distribuováno mezi žaludky strážníků, měšcem, normou spotřebního koše a odpadkovým košem na nesněžené zbytky. Jídlo může vystupovat jak ve své materiální formě, tak ve formě finančních prostředků na nákup surovin, nebo čísel ve spotřebním koši. V šesté kapitole se věnuji roli, kterou jídlo a jeho zprostředkovatelé zastávají v kontextu edukačních strategií a jak přikládaná míra důležitosti souvisí s prestiží školního stravování ale i zaměstnanců školních jídelen. V poslední, sedmé kapitole se zabývám ustavováním chuti jídla jakožto procesu vystupujícího ze sítí aktérství různých těl, hodnot, praktik atd. Na etnografických případech ukazují, že chuť má mnoho podob a vrstev, které se liší u každého chutnajícího. V závěru práce ukazuji strategie v rámci školního stravování, které se ukázaly jako funkční v řešení některých problémů stravovací praxe, na které jsem během výzkumu narazila. V těchto strategiích se snažím identifikovat základní prvky a hodnoty, které je utváří a utváří zároveň najezená těla strážníků.

2. Metodologie

Pro výzkum labyrintu nutričních doporučení, ontonorem vstupujících do jejich vytváření a různorodého aktérství ve stravovací praxi využívám metodu kvalitativního etnografického výzkumu. Práce je etnografií, jak ji definuje Raymond Madden, tedy kombinací popisu a analýzy zkoumané skutečnosti. Madden popisuje kombinaci induktivní a deduktivní metody pro utváření teorie s cílem hlubšího porozumění. Teoretická východiska jsou nástroji pro uchopení reality, ale jejich uchopení je přetvářeno praxí v rámci zúčastněného pozorování a rozhovorů. (Madden, 2010)

Jako materiály k analýze využívám webové stránky a blogy jídelen, v nichž jsem zároveň prováděla zúčastněné pozorování. Dále pak využívám vlastní fotografie pořízené ve zkoumaných prostředích a zapsané poznatky o kompozici prostoty a s tím související připisovanou důležitostí různým předmětům a činnostem v rámci jídelen. Využívám také sekundární data a materiály z dotazníkového šetření provedeného již před mým příchodem do terénu v jedné ze zkoumaných jídelen. V neposlední řadě pro analýzu postojů strážníků k jídlu využívám i jejich vlastní obrazovou tvorbu.

Důležité jsou také každodenní činnosti ovlivněné uvažováním o stravování. Při jejich zkoumání je cílem nahlédnout různé, v praxi utvářené, ontologie výživy. V tom se inspiroji praxiografií podle A. Mol a její citlivostí k vícečetným ontologiím, především v orientaci na praktické aspekty aplikace teoretických nutričních doporučení v každodenním zapojování se do světa. Konkrétně zkoumám prostory skladování, přípravy, výdeje, konzumace a nakládání se zbytky jídla. Účelem je nahlédnout do strategií aktérů, které využívají v každodenním životě, jehož je strava nedílnou součástí, jak o stravování uvažují a jaké faktory ovlivňují jejich chování. Zkoumám, zda a jak do rutin praktikovaných v každodenním životě v souvislosti se stravováním vstupují normy zdravého a správného stravování a fyzického vzezření, postoje různých aktérů vůči stravování a vůči vnímaným normám a trendům, kategorizace prospěšného a škodlivého, ekonomické faktory, sociální vztahy a bubliny, osobní chuťové preference, tradice, vliv médií, životní styl, status atd., a jak přetvářejí realitu školního stravování.

2.1. Zúčastněné pozorování

Školní jídelny nejsou běžně veřejnosti přístupné, a pokud ano, tak se jedná od kratší časový úsek před výdejem obědů pro žáky a zaměstnance školy, kdy si cizí strážníci mohou v ešusech odnést obědy, které si předem objednali.

Oprávnění pobývat v jídelně, kromě strážníků, jsou kuchařky a kuchaři, pomocné síly, vedoucí jídelny a v případě probíhající kontroly také inspektoři hygienické stanice nebo České školní inspekce. Z hlediska hygieny je problematické do zázemí kuchyně oficiálně vpustit kohokoliv jiného. Kontroly jsou v naprosté většině případů předem hlášené, ale z etického hlediska jsem nechtěla porušovat hygienické předpisy a ohrožovat svou přítomností vedoucí jídelen. Vyřídila jsem si tedy ještě před začátkem výzkumu potravinářský průkaz, s nímž můžu pobývat a pracovat ve stravovacích zařízeních.

Získání přístupu do jídelen ovšem bylo složitější, než jsem si na začátku představovala. Kontaktovala jsem přibližně třicet vedoucích se žádostí o pomoc s výzkumem, který jsem jim krátce představila. Dostala jsem jednu odpověď s žádostí o podrobnější formulaci záměru mého výzkumu a následné vysvětlení termínu ontonormativity. To jsem obratem poskytla, ale další komunikace už neproběhla.

Nakonec se ukázalo, že účinnější cestou k zajištění přístupu do terénu bude oficiální žádost zprostředkovaná ředitelům škol s příslušnými jídelnami skrze magistrát města. Takto jsem získala kontakt na několik ředitelů a ředitelů, kteří již byli s mým výzkumem rámcově obeznámeni a udělili souhlas k jeho provádění v prostorech „jejich“ školních jídelen. Dalším krokem pak bylo kontaktování vedoucích, z toho některých již opakovaně, ale tentokrát s odvoláním se na schválení výzkumu ředitelkou či ředitelem školy.

Všem vedoucím jsem po telefonu ve stručnosti vysvětlila, co mě zajímá a co od nich budu potřebovat. Domluvili jsme si termín mé návštěvy, který jsme zpravidla vybírali tak, aby byl po inspekcích a po uzávěrce spotřebního koše za předchozí měsíc.

Do jídelen jsem chodila většinou hned ráno, i když ne nutně hned s prvním zaměstnancem v půl šesté, ale obvykle na osmou hodinu tak, abych nepřekážela při největším objemu práce v kuchyni, ale zároveň abych mohla být svědkem zavážení a uskladňování zboží, přípravě jídel k výdeji a výdeji samotnému.

Kromě výzkumu v jídelnách jsem se také účastnila jednodenního školení pro kuchařky a kuchaře ve školních jídelnách, které probíhalo 19.4.2023 v rámci Makro akademie. Tou dobou jsem již za sebou měla patnáct dní výzkumu v jídelnách. Měla jsem tedy představu o tématech, která zaměstnanci v „mých“ jídelnách řeší, a zjišťovala jsem, zda se objevují i v jiných kontextech a prostředích v rámci ČR.

2.2. Poznávání skrze tělo a neformální rozhovory

Pro hlubší pochopení fungování školní jídelny, jsem se snažila dělat co nejvíce každodenních činností zaměstnanců i strážníků „na vlastní kůži“. Díky potravinářskému průkazu jsem se, jak bylo řečeno, mohla pohybovat v zázemí kuchyně a pracovat s jídlem. Ne v každém provozu mě pustili ke všemu, někde byli benevolentnější než jinde. Někde mi bylo řečeno, že nemohu nalévat polévky, protože to neumím. Jinde byli rádi za každou další ruku a nikdo neprotestoval, když jsem se k výdejnímu pultu uchýlila. Pomáhala jsem také u pultu, kde se odevzdá použité nádoby. Brala jsem to jako vhodnou příležitost ptát se dětí, zda jim chutnalo, případně proč ano nebo proč ne, co mají rádi atd. Ukázalo se ale, že ve shonu při výdeji a odevzdávání talířů není moc prostoru pro rozhovor. Většina strážníků pospíchá nebo se bojí reakce na odevzdávaný plný talíř. Mnohem více se mi osvědčilo procházet prostorem pro konzumaci a přisedávat si ke strážníkům, nejlépe s vlastním talířem a navazovat co nejvíce nenucené rozhovory o tom, co máme před sebou k jídlu a co si o tom myslíme. K tomuto postupu

jsem v některých jídelnách potřebovala druhotný souhlas ředitelů a ředitelky škol, které jsem ujistila, že děti nebudu zdržovat od odchodu z jídelny nebo je jakkoliv nutit k odpovědím. Toho jsem se samozřejmě držela, pokud dítě na mou přítomnost reagovalo ustrašeně nebo se uzavřelo, odešla jsem. Většina dětí ale neměla problém se společnou konzumací oběda ani s debatou o něm. S radostí mi popisovaly, co rády jedí, co vaří doma nebo mimo domov, co je podle nich dobré jídlo a líčily svůj běžný jídelníček.

U nejmenších dětí jsem využila možnosti kreativní aktivity během času, který stráví v družině po obědě. Požádala jsem je, ať mi nakreslí své oblíbené jídlo, k obrázkům jsem se následně doptávala. Díky vlastní aktivitě už byly děti naladěny o jídle i mluvit a reflektovat specifika stravování v jídelně.

Kromě dětí jsem navazovala kontakt i s přítomnými pedagogy. Ti měli většinou na starost dozor v jídelně. Dohlíželi na kulturu stolování, na dodržování klidu, ticha a bezpečí v jídelně. Zpravidla to probíhalo skrze ventilaci výkřiků s rozkazy v krátkých intervalech ze středu jídelny, aby byly všude dobře slyšet. S menšími dětmi chodily na oběd družinářky, které je hlídaly a napomínaly. Zpravidla nebyvaly nadšené z mojí přítomnosti a rozptylování dětí u jídla. I proto jsem využila možnosti malování v průběhu odpoledne. Někdy jsem ale mohla jít i s menšími dětmi a komunikovat s nimi.

Přínos konzumace jídla s dětmi vidím v tom, že jsem nahlédla do úplně jiného modelu uvažování o jídle. To, co nám dospělým přijde naprosto logické a automatické, nemusí dítě ani napadnout. Jedním příkladem za všechny je to, že když dospělému nechutná vejce podávané k čičce, nechá ho na talíři a sní jen čičku, malé dítě ale kvůli vejci nemusí sníst vůbec nic. Pokud se o těchto věcech komunikuje, prohlubuje to pochopení a umožňuje naplnění společného cíle, tedy dobrovolné konzumace dobrého jídla. Úskalím tohoto postupu je, jak ho reflektovala i Lexi Earl (2020) v kontextu výzkumu stravování na základních školách v Anglii, že jsem strážníky mohla svým vlastním stravovacím chováním ovlivňovat, ačkoliv jsem se tomu snažila co možná nejvíc vyvarovat. S každou mou odpovědí na otázky strážníků jsem ale vstupovala do vyjednávání o průběhu konzumace a hodnocení jídla.

2.3. Polostrukturované rozhovory

Kromě neformálních rozhovorů v rámci zúčastněného pozorování jsem provedla i několik polostrukturovaných rozhovorů, které byly předem dohodnuté a při nichž jsem se i cíleně doptávala na relevantní informace, případně jsem si porovnávala informace z jiných rozhovorů. Jednalo se o rozhovory především s vedoucími školních jídelen. Ptala jsem se zpravidla na chod jídelny a na činnosti, které mají na starost. Rozhovory jsem začínala většinou obecnou otázkou, jak probíhá běžný pracovní den informátorů, které činnosti dělají denně, týdně, či měsíčně, co vše při tom musí brát v potaz a co si o tom myslí.

Kromě vedoucích jsem se samozřejmě bavila i s ostatními zaměstnanci, tyto rozhovory ale byly spíše situační a kratšího rozsahu během práce v kuchyni. Děkala jsem si u toho poznámky do terénního deníku, pokud bylo potřeba a byla možnost.

V jídelnách jsem se často setkávala s distinkcí chápání školního stravování zaměstnanci jídelen, kteří se vymezovali vůči lidem tzv. od stolu. Zajímala mě proto i zkušenost a pohled na školní stravování někoho, kdo se podílí na tvorbě legislativních norem. Pro tyto účely jsem provedla polostrukturovaný rozhovor s autorkou projektu Zdravé školní jídelny pod záštitou Státního zdravotního ústavu (SZÚ) a jeho volného pokračování v mezirezortním projektu Máme to na talíři.

Přepisy rozhovorů a poznámky z terénního deníku jsem při následné analýze opatřila kódy označující opakovaná témata. Tyto kódy z větší části tvoří strukturu práce a názvy dílčích kapitol.

2.4. Terén

Terénem výzkumu bylo celkem sedm školních stravovacích zařízení, do nichž jsem se opakovaně vracela. Po analýze vytvořených dat jsem si vždy vytvořila poznámky k tomu, na co bych se mohla dále zaměřit a vracela se někdy přibližně po týdnu, jindy hned následující dny, zpět. Opakované návštěvy přispěly nejen k možnosti doptat se podrobněji nebo si ověřovat předchozí zjištění, ale také k obeznámení mé osoby s prostředím a lidmi v něm. V prostředí jídelen operují komplexní sítě aktérství, lidských i nelidských, mnoho proměnných, díky nimž je stravovací praxe fluidní. Skrze sledování a diskutování proměnlivosti ale i stálosti jsem byla schopná identifikovat některé ontonormy, které do procesu vstupují.

2.4.1. Školení makro akademie

Díky setkání Mezioborové platformy pro studium výživy a metabolismu v sociálním a ekologickém kontextu (VÝSEK), kam mě na základě mého výzkumného záměru pro tuto práci pozvala paní docentka Stöckelová, jsem také dostala kontakt na zaměstnankyni SZÚ, která se spolu s kolegy v projektu Máme to na talíři, snaží o prosazení změn ve školním stravování. Díky její kolegyni, nutriční terapeutce, která pořádá mimo jiné školení pro kuchaře a kuchařky v Makro akademii, jsem se právě na jedno takové školení dostala. Tématem byly luštěniny, obecně problematická potravin v očích nutričních terapeutů i zaměstnanců jídelen. Její zdravotní benefity jsou známé, ale stejně tak její neoblíbenost mezi strávníky. Cílem kurzu bylo představit několik možností úpravy a ukrývání luštěnin do pokrmů tak, aby strávníci byly motivováni alespoň k jejich ochutnání.

2.4.2. Jídelny

V samotných jídelnách mě zajímala jak kuchyň, tak prostor pro konzumaci, tak zázemí kanceláří, společných prostor pro zaměstnance, umývárny pro strávníky, ale i zázemí pro skladování potravin a cesty, kterými potraviny prochází při příjmu a výdeji.

Bezprostřední okolí jídelen

Jídelny, v nichž jsem výzkum prováděla se nacházely buď v jedné budově se školou, nebo v rámci komplexu sousedících budov areálu školy, jedna se nacházela úplně mimo školu v historické vile, nicméně stále v těsné blízkosti školy.

Při cestě dětí do jídelny nebo z ní lze potkat mnohé obchody s potravinami, nebo dokonce restaurace. Několikrát jsem pozorovala právě okolí jídelen a pohyb strávníků v něm. Příznačný je závod ve sprintu do jídelny zpravidla u menších dětí. Starší děti většinou neběžely, některé do jídelny ani nedorazily, nebo si přišly jen „odčipovat“, ale oběd neodebraly. Některé děti se po obědě schází v okolí obchodů a kupují si sušenky nebo chipsy, případně kousky pizzy v blízkém rychlém občerstvení.

Jídelna Žlutá

Jídelna Žlutá vaří pro MŠ a ZŠ kam chodí převážně děti z vesnice, v níž se nachází, a z několika okolních vesnic. Paní vedoucí je energická a nadšená, jako motivaci pro povolání uvádí lásku k dětem a touhu pečovat. Má přibližně 150 strávníků a pyšní se dobrými vztahy s nimi. Sama pro sebe si stanovuje roční cíle zaměřené vždy na jednu potravinu, například luštěniny, kterou dětem představuje vždy v jiném pokrmu. Snaží se také o minimalizaci zbytků svoláváním dětí na konci výdeje, aby si přidávaly.

Jídelna Oranžová

Tato jídelna se nachází ve větším městě v pohraničí. Vaří jak pro MŠ, tak pro ZŠ, nicméně v jídelně se stravují jen žáci ZŠ, několik studentů ze střední školy v blízkém okolí a pár desítek externích strávníků si chodí pro obědy s sebou stejně jako vychovatelky mateřské školky. Vedoucí jídelny a hlavní kuchařka spolu pracují už desítky let, z toho většinu v tomto zařízení. Obě dvě se přiklání k tradičním receptům. Zakládají si hlavně na kvalitě a čerstvosti surovin a vaření bez užití polotovarů a umělých dochucovadel.

Jídelna Modrá

Modrá jídelna se nachází taktéž ve větším městě, jedná se o jídelnu výhradně určenou pro žáky sousedící základní školy a pro jednu třídu žáků ze speciální školy v okolí. Objem vydávaných obědů se pohybuje kolem 700 porcí denně. Vedoucí jídelny je na své pozici téměř 30 let a pyšní se tím, že má spoustu věcí vypořádaných. V této jídelně před 13 lety proběhla řada změn v návaznosti na časté stížnosti rodičů a dětí ohledně kvality stravování. Proběhlo také dotazníkové šetření, jehož výsledky mi vedoucí laskavě poskytla k analýze. I zde se stále kloní spíše k tradičním receptům, nicméně na základě žádostí strávníků implementují i recepty nové. Důležitá je opět hlavně kvalita a čerstvost potravin.

Jídelna Zelená

Jídelna se nachází ve větším městě a vaří jak pro žáky klasické ZŠ, tak pro Montessori třídy, ale i pro veřejnost. Objem porcí za den je kolem 600. Paní vedoucí je ve funkci sice devět let, ale v minulosti vařila v rámci zdravotních zařízení, konkrétně lázní a pečovatelského domu pro seniory. Tam úzce spolupracovala s nutričními terapeutky, kteří dohlíželi na speciální diety pro pacienty. Sama vedoucí to

vnímá jako cennou zkušenost, která ji ukázala různé možnosti stravování a také pomohla vytvořit si pozitivní vztah jak k tradičním recepturám tak k alternativám. V tomto pojetí si notují s hlavním kuchařem, který do jídelny přišel z klasické restaurace, když školu začala navštěvovat jeho dcera. Snaží se zavádět jídla z různých světových kuchyní, ale vaří i tradiční recepty. Zakládá si na užívání tradičních a kvalitních surovin. Přestože vaří i lehká zeleninová jídla, k vegetariánství a veganství se staví spíše skepticky, stejně jako k rostlinným alternativám surovin pro přípravu tradičních jídel.

Jídelna Fialová

Tato jídelna má pověst nejlepší školní jídelny ve městě, byla jsem tedy zvědavá, jak to v ní funguje. Už jenom prostředí mě překvapilo. Jedná se totiž o prostory zrekonstruované staré vily. Vnitřní prostory jsou sice propojené, ale zachovala se původní členitost zdí, která tvoří přirozenou hranici mezi kuchyní, výdejem a prostorem ke konzumaci. Jedná se sice o menší prostor, ale za to s vysokými stropy, kombinuje určitým způsobem útulnost a velkolepost. Vedoucí přešla do jídelny po mateřské dovolené hlavně kvůli změně v prioritách a také motivaci dělat věci lépe, než jak si je pamatovala ze svého dětství. Nemění nutně složení jídelniček, ale používá zdravější alternativy a lepší způsoby přípravy jídla s využitím moderních technologií. Vnímá změnu poptávky oproti minulosti a snaží se ji uspokojit. Snaží se také pracovat s pozitivní motivací dětí ochutnat jídla, která nejsou tak oblíbená. Nabízí například odměny za snědený oběd. Provedla dokonce sama průzkum oblíbených jídel mezi dětmi, a to právě výzvou ke kreslení, kterou já se následně inspirovala v dalších jídelnách. Jeho výsledky byly zcela odlišné od těch z mého výzkumu, což přisuzuji tomu, jak byla položená otázka. Vedoucí se totiž zeptala, jaká jsou oblíbená jídla strávníků ve školní jídelně a já se ptala na jejich oblíbená jídla všeobecně.

Jídelna Červená

Tato jídelna se odlišuje od ostatních především svou pozicí v sociálně vyloučené lokalitě. Část stravného je hrazena dotacemi státu. Vedoucí je ve funkci několik let, nemá předchozí zkušenosti ze stravovacího zařízení. Má zaběhlý systém, který mu podle jeho slov funguje. Jedná se také o jedinou jídelnu, kde se vaří bezlepková a bezlaktózová jídla. Nedožvěděla jsem se bohužel, jak tato praxe vznikla, protože se je převzatá od předchozí vedoucí, kterou se mi nepovedlo kontaktovat. V současné době jídelna vaří pro několik institucí, vaří pro MŠ, v níž probíhá rekonstrukce kuchyně, pro ZŠ, ve které se nachází, pro další základní školu a pro gymnázium, kam se jídlo dováží hotové a jen se vydává, a pro veřejnost, která může jíst přímo v jídelně. V MŠ, která se zde stravuje jen dočasně, probíhá program zdravé školky, jehož blog využívám jako další zdroj pro výzkum. V jídelně do takového projektu zapojení nejsou a vedoucí se k němu staví značně skepticky. Podle jeho názoru, děti zdravé jídlo nemají rády.

Projekt Vaření – Montessori

Díky školení Makro akademie ve spolupráci s projektem Máme to na talíři jsem se seznámila s pedagogem jedné pražské základní školy s Montessori programem. Během školení jsme vedli debatu o tom, jak děti zapojuje do přípravy jídla v rámci vzdělávacího plánu a jak se tato strategie odráží na

jejich stravovacích návycích a uvažování o něm. Bylo mi okamžitě jasné, že tohle musím vidět na vlastní oči a cítit na vlastní chuťové pohárky. Domluvili jsme se tedy, že se přijedu na jeden celý den podívat, jak jejich projekt probíhá v praxi.

2.4.3. On-line prostředí

Do každodenní reality v jídelně vstupují kromě technologií přítomných přímo v budově i technologie a sítě přístupné odkudkoliv. Většina jídelen, v nichž jsem pobývala, používá nějaký elektronický systém pro objednávání obědů. Tato funkce je přístupná jen pro zaregistrované strážníky, ale plán jídelníčku stejně jako webové stránky jídelny jsou všeobecně přístupné. Některé jídelny sdílí novinky o svém vybavení, o nových receptech, či průzkumy spokojenosti. Další zase skrze blogy sdílí zkušenosti s různými projekty, jako je třeba zdravá školka. Zaměřením pozornosti na tento typ veřejné reprezentace a na její původce se snažím identifikovat ontonymy na pozadí online prostředí s tematikou školního stravování.

2.4.4. Časový rozsah výzkumu

Vlastní etnografický výzkum probíhal od března 2023 do května téhož roku. Jednalo se o intenzivní pobývání v terénu téměř na každodenní bázi s výjimkou dní, kdy se nevařilo, tedy víkendů a státních svátků a dní, kdy jsem se musela věnovat jiným studijním a pracovním povinnostem. Výjimkou pobytu v terénu i mimo dny vaření byly jarní prázdniny, v těchto dnech probíhá zpravidla úklid a revize skladů, čas se věnuje činnostem, na které jindy nezbyvá. Zároveň mi takový setting dával možnost pro hlubší rozhovory se zaměstnanci mimo plný provoz v dnech, kdy je jídelna otevřená pro strážníky. Jeden výzkumný den v jídelně trval standardně od 8 hodin ráno do 2 hodin odpoledne, případně ještě déle při sledování chování strážníků po opuštění prostoru jídelny. Sledování online platformy jídelen probíhalo většinou jako příprava před prvním vstupem, ale i mezi jednotlivými návštěvami jako zdroj podnětů pro další prohlubování porozumění nebo pro konfrontaci reprezentací s daty ze zúčastněného pozorování.

2.4.5. Reflexe vlastního pohybu v terénu

Vzhledem k tomu, že jsem se do terénu školních jídelen dostala oficiální cestou nejprve přes žádost na magistrátě města, kde vedoucí odboru školství žádost přijala a promluvila s řediteli a ředitelkami škol, kteří promluvili s vedoucími jídelen, na mě už zbývalo pouze zavolat do jídelen a najít s vedoucími společný termín mé první návštěvy.

Ačkoliv jsem z počátku v některých jídelnách cítila, že jejich vedoucí možná neměli možnost mou přítomnost odmítnout, a nervozita panovala na obou stranách, během pár minut jsme se zaměstnanci jídelen zpravidla našli společnou řeč. Vždy jsem je ujistila, že jim nebudu zasahovat do práce, pokud mi to nedovolí. V některých jídelnách měli především vedoucí pocit, že je potřeba mě po celou dobu doprovázet na každém kroku. Vzhledem k tomu, že to zasahovalo do průběhu výzkumu, především v situacích, kdy se zaměstnanci nebo strážníci necítili natolik bezpečně, aby mluvili zcela otevřeně, snažila jsem se vyjednat si autonomní pohyb v prostoru. Do všech jídelen jsem se opakovaně vracela.

Myslím, že právě díky tomu si ke mně vedoucí, zaměstnanci i strážníci vyvinuli jistou formu důvěry a přestali být tak ostražití.

Přesto, že jsem se nesnažila do terénu vnášet svá témata, zcela jsem se tomu vyvarovat nemohla. Už moje samotná přítomnost vyvolávala reakci různých aktérů. Zaměstnanci mě zpovídali ohledně toho, co jsem už zjistila a co mě zajímá. Oni i strážníci zvědavě nahlíželi do mých poznámek. Ne všichni vyjadřovali zájem přímo mě, někteří si mezi sebou vyměňovali tiché zprávy, zatímco mě pozorovali. Někteří zaměstnanci se přede mnou schovávali a strážníci utíkali. Snažila jsem se pohybovat tak přirozeně jak to jenom šlo, cestou nejmenšího odporu. Neuháněla jsem ty, kteří se mnou nechtěli mluvit, dávala jsem jim prostor a zkoušela je oslovit až po několikáté návštěvě.

Některé situace jsem pouze pozorovala v povzdálí, abych nenarušila jejich průběh. Jiných jsem se přímo účastnila, především zapojováním se do činností v kuchyni nebo konzumací jídla se strážníky. Některé situace jsem vytvářela tím, že jsem oslovovala různé aktéry nebo se pohybovala na různých místech. Kdybych si například nesedla ke stolům určeným pro školku, aby mohla strážníky lépe oslovovat, zřejmě by nepřišlo napomenutí od paní vychovatelky, která mě poslala ke stolu pro starší strážníky, a nenavázala bych s ní hovor o různých strategiích, které ve Zdravé školce aplikují, aby učili děti správnému stravování.

2.4.6. Aktéři ve školním stravování

Při zkoumání stravování ve školních jídelnách jakožto sítě aktérství se zaměřuji na strážníky, vedoucí jídelen, kuchařky a případně kuchaře¹, pomocné síly, pedagogovy, vedení školy, technologie, vyhlášku 107 o spotřebním koši, různá nutriční doporučení, odpad, prostor, čas, jídlo, restaurace, rychlá občerstvení, reklamu, školní automaty, tlak skupiny atd. Zahrnuji také sebe, jelikož má přítomnost a otevřený výzkum taktéž ovlivnily výslednou povahu reality, kterou jsem mohla zkoumat. Uvedený výčet aktérů není vyčerpávající, mohou se prolínat, povahy aktérství jsou fluidní. Pedagog je v době oběda strážníkem a zároveň odpovědnou osobou, ale může být také spoluhráčem i protivníkem zaměstnanců jídelny. Jídlo prochází různými stádii od suroviny, polotovaru, přípravy, servírované porce k odpadu, zároveň ale, co je odpadem z pohledu norem pro školní jídelny, může být konzumovatelným jídlem za jiných okolností. Zaměstnanci jídelny si mohou vzít zbylé jídlo domů, zbytky se mohou nakrmit zvířata atd.

¹V práci mluvím o kuchařkách a kuchařích, pokud referuji k situacím ze školení Makro akademie, kde bylo i několik kuchařů. Dále když mluvím o vedoucích jídelen, jelikož na této pozici jsem se s kuchařem setkala v rámci zkoumaných jídelen. Pokud mluvím o „řadových“ zaměstnancích, referuji o nich jako o kuchařkách, protože na této pozici jsem v terénu nenarazila na jediného muže.

2.4.7. Možnosti stravování ve školních zařízeních

V prostorech školních vzdělávacích institucí a v jejich okolí se kromě školní jídelny vyskytuje nespočet možností k obstarání si jídla. Tyto možnosti je nutné zahrnout jako aktéry ve stravovacích praxích, jelikož jejich přítomnost může ovlivňovat podobu stravování ve školní jídelně.

2.4.7.1. Otázky sociální inkluze/exkluze a prestiže

Škola jako společenská instituce, v níž se lidé setkávají a ovlivňují, je prostředím, kde role sounáležitosti sociální skupiny a touha po ní, stejně jako strach z vyloučení u různých strážníků, může mít, spolu chuťovými preferencemi a pocitem hladu nebo sytosti, vliv při rozhodování o vlastním stravování. Otázka jídla není pouze otázkou individuální volby, ale, jak se v této práci snažím ukázat, je utvářena v sítích aktérství.

2.4.7.2. Projekty

V každé školní jídelně, kterou jsem zkoumala, jsem se dozvěděla o projektech, do nichž je buď zapojena přímo, nebo prostřednictvím samotné školy. Jedná se o různé projekty od sociálních po edukační pod záštitou státu, EU, neziskových organizací, ale i producentů potravin. Všechny s sebou nesou jisté podmínky, které musí instituce plnit.

Pro zahrnutí do projektů sociální podpory musí vedoucí školní jídelny Červené vykazovat počty strážníků ze sociálně znevýhodněných rodin. Zároveň musí hlídat správné čerpání takové pomoci. Jedná se převážně o potravinovou pomoc skrze darování mléka a ovoce nebo o dotace cen obědů pro strážníky ze znevýhodněných rodin.



Plakát informující o zapojení do projektu v Červené jídelně (vlevo) a využití reklamního materiálu k projektu jako dekorace v oranžové jídelně (vpravo) – zdroj: autorka

Často zmiňovaným projektem byla Zdravá jídelna Bonduelle. Jidelny, které se zapojí, dostanou speciální recepty a certifikát, ale musí plnit přísné podmínky na skladby jídelniček a na výběr produktů. Právě omezení pravidly a neúměrně lákavé benefity, bylo používáno k odůvodnění nezapojení se do projektu. Vedoucí Fialové jídelny vyjádřila obavu, že aby takto přísné podmínky plnila, nemohla by vařit skutečně pro strávníky, ale jen pro pravidla. Dle jejího názoru by tak dlouho ve své funkci nezůstala. Marion Nestlé ve své knize problematizuje projekty propagující „zdraví prismaťem soukromých producentů potravin“. Podoba výživových doporučení a přijímaného pojetí zdravého jídla je podle ní otázkou politickou spíše než vědeckou. (Nestlé, 2007)

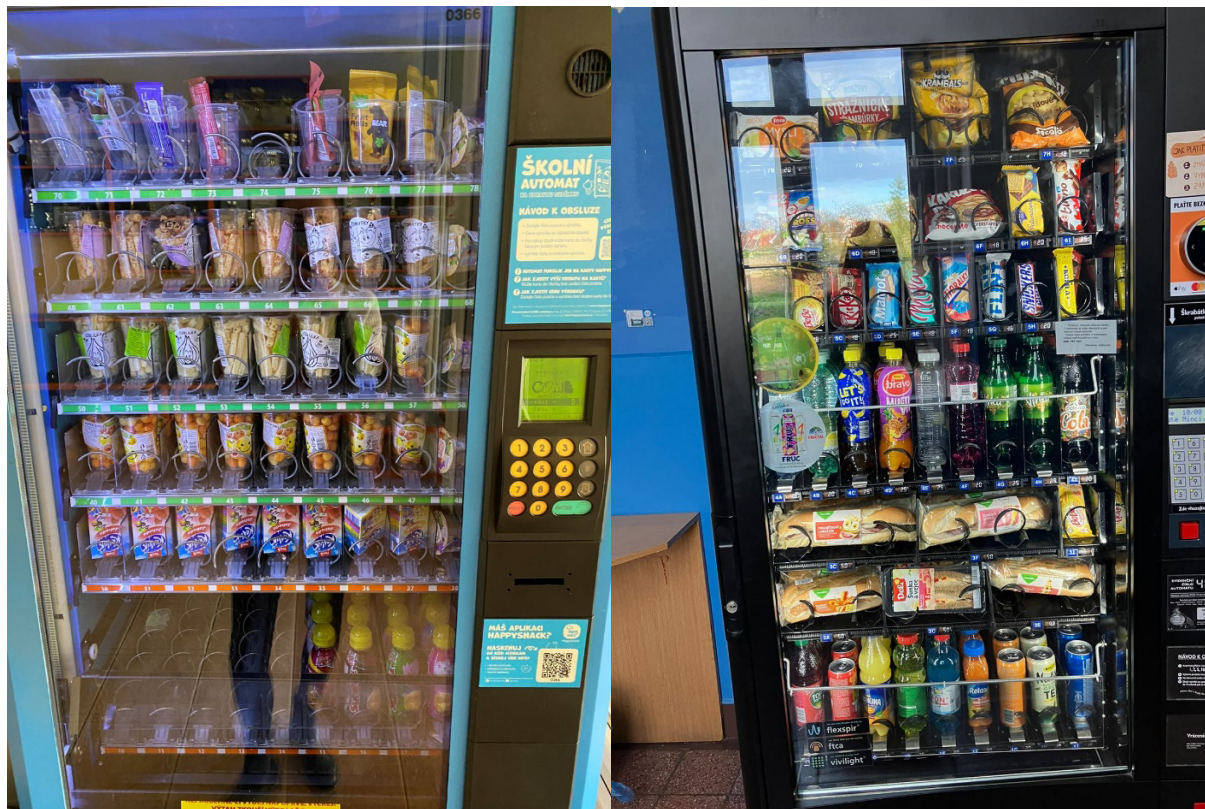
Někdy jsem se setkala také s obavou z přehlčení dětí dotacemi z různých projektů, které bylo spojováno s problémy s konzumací kompletního oběda v jídelně, který se skládá z polévky, hlavního jídla a doplňku. Přehlčení dnešních strávníků dávali někteří informátoři do kontrastu s minulostí. Konkrétně vedoucí Zelené jídelny vzpomínala, jak její rodiče čekali frontu na ovoce pro děti na Vánoce, kterého si na rozdíl od dětí žijících v přebytku, patřičně vážily.

2.4.7.3. Školní automaty

V mnoha školních zařízeních jsem viděla na chodbách prodejní automaty. Ve většině z nich jsou k dostání sladkosti a slazené sycené nápoje či hotové bagety. Ty jsou výživovými poradci zpravidla hodnoceny jako méně vhodné pro své složení a celkovou kalorickou hodnotu v poměru k potřebným nutrientům. Jejich kvalita je tak slovy J.J. Mudry přetavená na souměřitelné kvantitativy v diskurzu kvantifikace výživy. (2009) Během výzkumu jsem narážela převážně na kritiku automatů s takovým sortimentem. V Modré jídelně dávala jedna z kuchařek automaty do souvislosti se špatnými stravovacími návyky, do který jsou děti ve kole tlačeny, aby neztratily pozici v rámci sociální skupiny.

Údajně s rostoucím zájmem o zdravější stravování se na mnoha školách objevují „zdravé automaty“, které nahrazují ty původní a nabízí především sušené ovoce, ořichy či kukuřičné křupky. Zároveň v nich lze koupit slazená mléka a džusy jako alternativou slazených sycených nápojů. I takové automaty se ale setkávají s kritikou. Kuchař v Zelené jídelně svůj postoj zdůvodňoval tím, že strávníci nejsou fyzicky schopni zkonsumovat vše, co se jim nabízí, že mnohdy nesnědí ani svačinu a celý oběd, ale chtějí nakupovat v automatu. Uvedl, že jeho dcera kouzlu automatu také podlehla a jeho to ani zdaleka netěší. Zdravé automaty zároveň ztělesňují specifickou ontologickou normu toho, co je zdravé, kterou předávají svým zákazníkům jako jedinou variantu. Nevysvětlují, proč je sušené ovoce zdravější než čokoládová tyčinky a neříkají ani nic o množství, které je dobré konzumovat. Sušené ovoce může být zdravější než čokoláda v určitém kontextu, ale co když je strávník alergický na některou látku v ovoci, nebo ho sní tolik, že tím naplní svou denní kalorickou potřebu dvakrát? A co teprve ořichy? Na nic z toho automat neodpovídá, podává pouze informaci, že sušené ovoce, ořichy a kukuřičné křupky jsou zdravé a podává ji jako fakt.

Z výpovědí dospělých i dětí o společenském významu nakupování ve školním automatu usuzují, že nejde pouze o povahu nabízeného zboží, ale také o okolnosti nákupu, které k němu děti motivují. Ať už se jedná o možnost setkání s dětmi z jiných tříd o přestávce nebo o udržení vlastní pozice v rámci skupiny, automaty považují za element spoluutvářející praxi stravování ve školní jídelně.



*Zdravý školní automat (vlevo) a automat reprezentující nabídku ve většině ostatních škol při zkoumaných jídelnách (vpravo)
zdroj: autorka*

2.4.7.4. Bufety

V některých školách je kromě automatů dětem o přestávkách k dispozici také školní bufet. Hlavním lákadlem bývá hamburger nebo párek v rohlíku, „čínská“ polévka, případně sladkosti a slazené nápoje. Konkrétní jeden bufet, který jsem měla sama možnost sledovat v průběhu posledních 13 let, čelil každou přestávku náporu front tzv. až za roh a stále čelí. Nabídka byla nicméně zhruba před deseti lety v reakci na poptávku starších žáků a vyučujících obohacena o různé druhy sandwichů a obložených baget připravovaných denně z čerstvých surovin.

2.4.7.5. Vlastní strava

Kromě jídla, které si strávníci mohou pořídit přímo v budově školy, si také jídlo přináší. Na skladbu tohoto jídla nemá škola jako instituce přímý vliv. Jedná se buď o svačiny z domova nebo o svačiny pořízené v okolí školy. I zde hraje roli prestiž různých jídel a sociální aspekt sdružování se mimo vyučování u zdroje jídla v okolí školy.

2.4.7.5.1. Svačiny z domova

Svačinou z domova zde rozumím jídlo, které je doma připraveno, případně je domů koupeno a pak je dáno dítěti s sebou do školy. Může se jednat o různé obložené pečivo, ovoce, zeleninu, mléčné výrobky, sušenky, sladkosti. Podoba svačin neodráží jen chuťové preference dětí ale i preference rodičů týkající se toho, co by jejich děti měly jíst, takové preference jsou také informovány specifickými ontonormami a stály by za větší pozornost.

2.4.7.5.2. Obchody a restaurace v okolí škol

Žádná ze škol, jejichž jídelnu jsem zkoumala, se nenachází izolovaně mimo občanskou vybavenost města nebo vesnice. To s sebou nese také dostupnost různých obchodů a restaurací. Taková místa jsou strážníky školních jídelen také často navštěvována. Několikrát jsem po výdeji obědů procházela okolím a pozorovala, kam se různí strávníci uchylují poté, co opustí jídelnu. Pokud nejdou zpátky do školy nebo domů, někteří ve skupinkách pokračují k blízkým obchodům, kde si kupují nejčastěji chipsy nebo sladké sušenky a zdržují se v okolí, zatímco je společně konzumují. V okolí některých škol se nachází i restaurace rychlého občerstvení, nabízející nejčastěji kebab, pizzu, nebo hamburgery.

Vedoucí jedné z jídelen sama reflektovala situaci poté, co byla v okolí postavena franšíza jedné restaurace rychlého občerstvení. Zaznamenala z počátku velký úbytek strávníků, který ovšem netrval dlouho. Sama to připisuje rozdílu v ceně rychlého občerstvení oproti ceně oběda ve školní jídelně. Dále jsem zjistila, že přibližně ve stejné době, kdy byla restaurace otevřena, probíhala v jídelně kauza s častými stížnostmi rodičů a dětí na kvalitu stravování, která byla řešena dotazníkovým šetřením a implementací návrhů rodičů a dětí do strategií jídelny, což mohlo vést k větší spokojenosti a návratu strávníků.

Klasické restaurace nabízející ze stálého menu nebo obědových menu strážníky školních jídelen po obědě zpravidla vyhledávány nebyly.

2.4.7.5.3. Doručovací služby

Během výzkumu jsem se setkala také s využíváním různých doručovacích služeb, kdy si strávníci objednali jídlo přímo do budovy školy. Jednalo ale o velmi ojedinělé případy, jelikož poplatek, který si tyto služby účtují je podle samotných strávníků moc vysoký na to, aby si objednávali jídlo častěji. Jeden respondent uvedl, že si objednává jídlo do školy prakticky denně, protože mu ve školní jídelně nechutná, a protože mu na to rodiče dají peníze. Jeho nejoblíbenějším výběrem bylo jídlo z McDonald's a KFC.

2.4.7.6. Školní jídelny

Vzdělávací instituce mají podle vyhlášky povinnost zajistit možnost stravování pro své návštěvníky. To ale nemusí nutně znamenat zřízení vlastní školní jídelny s kuchyní. Často jsem pozorovala, že jedna jídelna slouží pro zajištění stravy několika škol v okolí. Pokud se nachází v docházkové vzdálenosti, strávníci zpravidla chodí konzumovat obědy do jídelny. Objevuje se ale i praxe dovážení hotových

obědů v termonádobách do vzdálenějších zařízení, kde je pro účely stravování zřízena výdejna bez kuchyně.

2.4.7.6.1. Školní jídelny s vlastní kuchyní

V rámci výzkumu jsem pobývala hlavně v zařízeních s vlastní kuchyní, jelikož mě zajímal celý proces stravování, včetně vaření a skladování potravin. Při první návštěvě každého provozu jsem se mimo jiné zajímala o to, kdo jsou jeho strážníci. Nikde se nejedná pouze o žáky či studenty, školní jídelny vaří vždy minimálně ještě pro zaměstnance školy. Často je také přidružená mateřská škola, které se jídlo buď dováží, nebo ho děti s vychovatelkami chodí konzumovat do jídelny. Mnoho školních jídelen vaří i pro „cizí“ strážníky, jimiž jsou nejčastěji senioři bydlící v okolí, nebo lidé pracující v okolí jídelny. Složení skupiny strážníků se odvíjí jak od kapacity a možností jídelny, tak od její lokality. Tedy pokud se nachází přímo ve školním zařízení a v okolí jsou jen další školy, jsou strážníky v naprosté většině žáci a studenti a zaměstnanci školy. Narazila jsem ale i na školní jídelny umístěné na sídlišti, které jsou velmi oblíbené především u místních seniorů, kteří si pochvalují jak skladbu jídelníčku, tak kvalitu stravy i její cenu. Pokud to tedy škola, potažmo školní jídelna umožní, lidé z okolí si pro teplé obědy dochází. V jedné školní jídelně je například stálým „zákazníkem“ celá nedaleká policejní stanice.

2.4.7.6.2. Školní jídelny pouze s výdejnou

Jak jsem již zmiňovala, ne všechny školní zařízení musí mít nutně školní jídelnu s vlastní kuchyní. Rozhodnutí mít pouze výdejnu je vedeno mnoha faktory. Patří k nim zvažování provozních nákladů, dostupnost prostor, blízkost jiných jídelen a případné náklady na dovoz obědů, poptávka strážníků atd. Když jsem během výzkumu narazila na jídelnu, která hotové jídlo připravovala do nádob k rozvozu, vždy jsem se snažila u některé z dalších návštěv kopírovat pohyb jídla a být přítomná výdeji v místě určení. Největší důležitost v těchto situacích kladli zaměstnanci na udržení jídla v patřičné kvalitě i během prevozu, aby na všech výdejních místech dostávali strážníci srovnatelné jídlo. V červené jídelně tak s ohledem na různá výdejní místa vedoucí plánoval jídelníček, aby se jídlo dobře převáželo a vydávalo se ve stejné kondici všude.

2.4.7.7. *Vzdělávací program Montessori – projekt vaření*

Během výzkumu jsem díky kontaktu se SZÚ, konkrétně iniciátory projektu Máme to na talíři, navázala kontakt s edukačním projektem probíhající již několik let v jedné pražské škole s Montessori pedagogikou. Projekt má za cíl naučit děti dovednostem potřebným v každodenním životě a zároveň díky účasti pedagogů s různým zaměřením obohatit program o interdisciplinární poznatky získané nenuceně v průběhu dne. Zároveň projekt poskytuje alternativu klasického školního stravování, která se ukazuje jako efektivní a oceňovaná samotnými strážníky.

Během mé přítomnosti ve škole, mi pedagog, který projekt vaření zavedl zdůraznil, jak důležité pro školu je, že je veřejná. Ukazuje tím dle jeho slov možnou cestu k lepšímu stravování, která lze

aplikovat i v tradiční škole. Jeho motem je „Všechno jde, když se chce.“ (terénní deník 27.4.2023, Montessori škola)

2.4.7.7.1. Montessori filosofie

Montessori pedagogika je legislativně uznávanou alternativou školního vzdělávání. Neřídí se klasickými osnovami rozdělenými po ročnících a netrvá nutně na posloupnosti osvojených dovedností a vědomostí. Jednou z ústředních myšlenek je, že každé dítě má své vlastní tempo ve vývoji a učení a není třeba tento vývoj kategorizovat a organizovat do nejmenších segmentů fungujících jako „schůdky“ k dalším. Role pedagoga je hlavně partnerská. Autoritu získává na základě vztahů, které si s žáky buduje. Dává podněty a poskytuje prostředky pro individuální průběh vzdělání u každého dítěte. Děti se učí mezi sebou navzájem i od dospělých a ti se zase učí od dětí. Respekt je nití držící pohromadě celý proces. Pravidla jsou přítomná stejně jako v tradiční škole a jsou především založená na morálních hodnotách a hodnotách, které by si dítě mělo osvojit pro fungování ve společnosti. Velký důraz je ale kladen i na vnímanou vlastní hodnotu, které si má dítě vytvářet skrze učení. Pracuje se s touhou žáků po vzdělání, s jejich zvědavostí. Pedagog se snaží tuto přirozenou touhu rozvíjet a pracovat s ní. Každé dítě má nejen vlastní tempo, ale i preferovaný způsob učení. Montessori pedagogika pracuje se smyslovým učením, tedy snaží se, aby děti přijímali potřebné podněty různými způsoby, cílem je zvýšit pravděpodobnost, že si všichni osvojí, co je potřeba tak, jak to oni potřebují. Tento přístup rozšiřují právě v projektu Vaření i na učení se o jídle a výživě.

2.4.7.7.2. Trojročí

Žáci v Montessori vzdělávacím programu pro základní vzdělání nejsou děleni do devíti tříd, které by byly od sebe oddělené. Devět ročníků se používá jako referenční systém, nicméně hlavním systémem pro organizaci žáků jsou trojročí. Myšlenkou je, že děti se od sebe vzájemně mají možnost učit a mají zároveň větší prostor pro osvojení si potřebných dovedností ve svém tempu. Na zvládnutí učiva první, druhé a třetí třídy tak mají žáci tři roky, není na ně vyvíjen tlak vykazovat výsledky ročně či pololetně. Každé trojročí je zaměřené na jiný set dovedností. V tom posledním je velký důraz na praktické využití znalostí v každodenním fungování ve společnosti i v soukromí. Součástí toho je projekt Kavárna, který předcházel projektu Vaření. Děti pracují s plánováním rozpočtu, organizací úkolů, účetnictvím, prodejem, vykazováním výsledků, nakládáním s potravinami atd. V rámci projektu Kavárny se jedná o prodej nápojů a zákusků pro návštěvníky školy. V projektu Vaření je přidána zodpovědnost za vlastní stravu i stravu spolužáků.

2.4.7.7.3. Když děti vaří dětem

Projekt vaření představuje alternativu klasickému školnímu stravování. Zároveň tím, že zapojuje samotné strážníky – děti, je učí užitečným dovednostem a zodpovědnosti. Každý týden vaří jedna skupina složená z pěti žáků pro ostatní žáky posledního trojročí a pro pedagogy. Každý ze strážníků během školního roku získá zkušenost „z druhé strany“, tedy z kuchyně. Určitým způsobem se tak maže

tato pomyslná hranice mezi „my“- strážníci a „oni“ - ti, co vaří. Aktivní zapojení strážníků do procesu přípravy jídla může mít velmi pozitivní efekt na jejich motivaci ke konzumaci tím, že vidí „za oponu“. Otevírají černou skříňku procesu stojícího za jídlem na talíři a vytváří si k jídlu vztah, je pro ně spojené s vlastní zkušeností. Tento efekt se samozřejmě neobjeví ze dne na den. Děti z prvních dvou trojročí dochází do klasické školní jídelny, mají tedy určité návyky a jistým způsobem se k jídlu vztahují. Zapojením do projektu mají možnost odlišné zkušenosti a mohou ji sami reflektovat. Je nutné říci, že účast v programu povinná není, ale konzumace takto připravených obědů je podmíněná účastí při vaření. Podle jednoho z pedagogů je tím sledována morální hodnota reciprocity.

Každý týden vaření začíná pro skupinku „kuchařek a kuchařů“ vlastě již předchozí týden, kdy přebírají kuchyň a případný stav skladu od předchozí skupinky. Vzájemně kontrolují stav vybavení kuchyně a její čistotu. Vytvoří si také první myšlenkovou mapu jídelníčku pro nadcházející týden. Dohodnou se, co se bude vařit, co se dá sklidit na školní zahradě, co je potřeba koupit a kdy se co bude dělat. V pondělí ráno probíhá větší nákup trvanlivého zboží na celý týden a čerstvých potravin na daný den, případně na den další. Děti mají rozpočet schválený spolkem rodičů, kterým byl celý projekt prezentován a jimiž byl schválen. Cena porce se pohybuje v přepočtu kolem 40 Kč. Rozpočet je daný na týden, skupinka s ním tedy musí vyjít a předat další skupině nulový stav.

Každý den se skupinou vaří jiný pedagog, Myšlenkou je, že každý dělá věci trochu jinak a zároveň vzhledem k pedagogickému zaměření může předat jiné vědomosti v korelaci s probíhající činností. Tedy matematik může vysvětlit rovnice na počítání se surovinami, biolog může na školní zahradě vysvětlovat fotosyntézu atd.

Skupina kuchařek a kuchařů s vyučujícím každý den začíná případným dokoupením čerstvých surovin, zpracováním potravin, kompletací přílohy, zeleniny, hlavní složky jídla, případně polévky nebo dezertu a nápojů. Dále obsluhují výdej obědů, kde představují, co uvařili, ostatním strážníkům. Mají na starost i následný úklid a kompostování případných zbytků. Takto pracují celých pět dní, než předají kuchyň další skupině.

2.4.7.7.4. Reflexe stravování v jídelně vs. v rámci programu

Projekt vaření se podle jeho iniciátora nesnaží zcela nahradit stravování ve školní jídelně ale spíše ukázat v praxi určité principy, které by se daly v jídelnách také zavést. Projekt funguje zhruba devět z deseti školních měsíců a účastní se ho pouze žáci posledního trojročí. Hlavním úlohu projektu vidí v jeho edukační hodnotě. Děti zároveň mají zkušenost z obou dostupných možností stravování v rámci školy. Jako důkaz, že projekt Vaření funguje, považuje jeden z pedagogů fakt, že všichni žáci poslední třídy se projektu účastní dobrovolně, protože se chtějí stravovat formou bufetu, oproti navštěvování nedaleké školní jídelny. Ukazoval mi také srovnávací fotografie, na nichž zachytil žáky s jejich porcemi na začátku účasti v programu a na konci. Nejvíce zřetelný byl příbytek zeleniny. Fotografie bohužel nemůžu v této práci kvůli přání rodičů publikovat.

2.4.8. Legislativa pro školní stravování

Činnost škol a školských zařízení je upravena zákonem č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů a na ně navazujícími prováděcími předpisy (zejména vyhláškami). Je tomu tak samozřejmě i u školního stravování. Školní jídelna, která je zařazena v rejstříku škol a školských zařízení, může být buď samostatná právnická osoba (samostatná školní jídelna) nebo tuto činnost vykonává škola nebo školské zařízení (rovněž právnická osoba). Většina zařízení školního stravování je součástí škol. (Koutová, 2009). Pokud se nejedná o soukromou instituci, je škola a školní jídelna většinou příspěvkovou organizací, která hospodaří s majetkem zřizovatele a provoz je zajištěn především neinvestičními dotacemi státu, které pokrývají náklady na chod budovy a na zaměstnance. Peníze vybírané na stravném tak mají financovat pouze nákup surovin. Provoz školní jídelny je podmíněn zápisem ve zmíněném rejstříku a dodržováním příslušné legislativy. Jídelny tak musí pracovat v souladu se zákonem a podrobovat se pravidelným kontrolám České školní inspekce a inspekce Krajské hygieny.

2.4.8.1. Vyhláška 107 pro školní stravovací zařízení aneb „spotřební koš“

Vyhláška 107/2005 Sb. o školním stravování upravuje podmínky organizace a provozu školního stravování, určuje rozsah služeb, výživové normy pro stanovené kategorie strážníků a finanční limity na nákup potravin. K vyhlášce, které se přezdívá také „spotřební koš“ vydal SZÚ dvě edice Doporučení pro školní jídelny, které ale nejsou právně závazné. Z pohledu jeho tvůrců je Doporučení spjata s vyhláškou a je povětšinou v jídelnách přijímáno jako užitečný nástroj plnění spotřebního koše. Během výzkumu jsem ale narazila na to, že Doporučení je vnímáno jako něco, čím se nemusí zabývat, pokud zařízení splňuje normu spotřebního koše, a zpravidla leží v šuplíku. Jedna z iniciátorek projektu Máme to na talíři je toho názoru, že Doporučení a vyhláška na sebe navazují, a že spotřební koš nelze správně plnit, když nejsou doporučení zapojena do procesu. V Zelené jídelně například Doporučení nepoužívají, hlavní kuchář si recepty „normuje“ sám. Tedy upravuje gramáže různých surovin tak, aby odpovídaly normě pro kategorie strážníků rozlišované vyhláškou. Při inspekční kontrole jídelníčku vyšlo najevo, že doporučení plní, aniž by to dělal úmyslně.

Spotřební koš je v každodenní praxi v jídelnách reflektován různými způsoby. Může se jednat o sledování hodnot různých kategorií potravin s ohledem na jejich limity, ale i o administrativní úkony spojené s vykazováním přijatého a vydaného zboží. K spotřebnímu koši tak není odkazováno pouze jako k legislativě, ale jeho význam je situačně utvářen. Dále může vystupovat jako protivník, nesmyslné nařízení, jehož dodržováním dochází k plýtvání jídlem, které se musí připravit, přestože ho údajně děti nikdy nejlí.

2.4.8.2. Inspekce školního stravování a hygienická inspekce

Česká školní inspekce kontroluje dodržování právních předpisů v zařízeních školního stravování, případně hodnotí úroveň poskytovaných služeb. (Koutová, 2009) Kromě ní musí školní stravovací

zařízení projít také kontrolou krajské hygienické stanice, odboru hygieny dětí a mladistvých. Všichni vedoucí zkoumaných jídelen mají zkušenost s nesrovnalostmi v požadavcích těchto dvou kontrolních institucí. Nelze podle nich uspokojit obě zároveň. Jak jsem se dozvěděla, Česká školní inspekce vyžaduje plnění všech limitů ideálně na 100 %, krajská hygiena dětí a dorostu ale tíhne k omezování určitých hodnot s ohledem na trendy k odlehčování stravování. Konkrétně spotřebu masa, tuků a cukrů doporučují snižovat. Vzhledem k tomu, že Česká školní inspekce má ale hlavní slovo, jedná se ze strany hygienické stanice o pouhé doporučení, které může být ovšem v konkrétních krajích a jídelnách jinak zdůrazňováno a vymáháno.

Zvláštním případem v mém výzkumu je stravování v rámci projektu Vaření v Montessori škole. Vzhledem k tomu, že se nejedná o oficiální stravovací zařízení zapsané v rejstříku, nepodléhá ani kontrolám jako ostatní zkoumané jídelny. Financování projektu je zajištěno příspěvkem rodičovského spolku, které substituuje stravné vybírané v klasických jídelnách. Jedná se o vzdělávací projekt, zodpovídá se tudíž zákonu č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ale ne vyhlášce 107/2005 Sb. o školním stravování. Několik informátorů včetně nutriční terapeutky ovšem vyjádřilo přesvědčení, že kdyby kontrola proběhla, skladba jídel v rámci projektu Vaření by tyto náležitosti splňovala.

2.4.8.3. Máme to na talíři a není nám to jedno

Po účasti na kurzu Makro akademie pro kuchařky a kuchaře ve školních jídelnách jsem kontaktovala iniciátorku původního projektu pod záštitou SZÚ, aby mi řekla něco víc o samotném projektu, ale i o svém pohledu na stravování a na jeho případné nedostatky a jejich možná řešení.

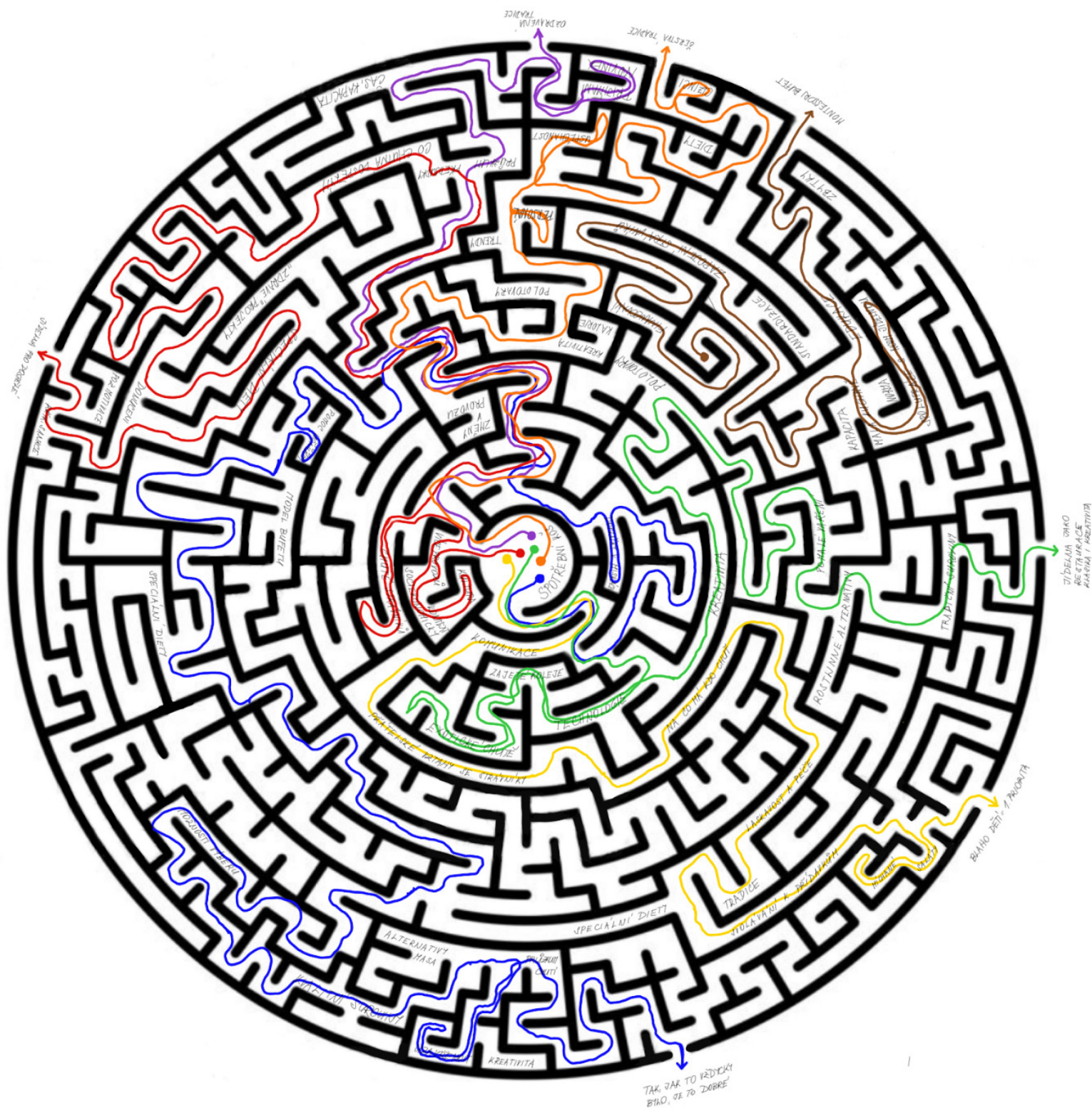
Projekt Máme to na talíři navazuje na projekt Zdravé jídelny, kterého byla má informátorka iniciátorkou. Cílem bylo zlepšit kvalitu a pestrost školního stravování. V rámci projektu spolupracovali s mnohými jídelnami, které byly otevřené zavádění různých doporučení do své praxe. Při inspekční revizi spotřebního koše SZÚ se ale zjistilo, že i tyto jídelny měly problém s jeho plněním podle normy. Pro organizátory projektu to bylo signálem, že nestačí řešit pouze samotné jídlo, ale musí se na stravování podívat komplexněji. Projekt máme to na talíři tak vznikl jako mezirezortní spolupráce pod záštitou ministra Válka, který uváděl zlepšení školního stravování jako součást svého programového prohlášení.

V rámci projektu začala má informátorka spolu s lektory Makro akademie připravovat pravidelné kurzy pro školní kuchařky a kuchaře, zaměřené vždy na jednu skupinu potravin ve spotřebním koši. Cílem bylo předvést techniky zpracování, nejen recepty, které by daly jídelnám nástroje, jak sestavovat vyvážená a chutná jídla, která splňují normy a doporučení.

3. Je to dobré? aneb hledání cest(y) v labyrintu ontonorem

Co je to dobré jídlo podle různých aktérů? Co je to zdravé jídlo? Stanovisko, které v této práci zaujímám je takové, že zdravé jídlo je označení pro velmi komplexní a proměnlivý fenomén. Kritéria se liší podle toho, kdo, pro koho a v jakých souvislostech kvalitu dobrého jídla posuzuje. Annemarie Mol a Frank Heuts zkoumají multiplicitu hodnotících systémů v případové studii, kde se ptají, jak se určuje, co je dobré rajče. Podle autorů lze v procesu hodnocení použít různé rejstříky, které se mohou vzájemně prolínat a společně utvářet hodnotu jídla v daném kontextu. (Mol & Heuts, 2013) Pro uvažování o různých pojetích zdravého jídla a jejich kontextu, používám taktéž termín ontonorem, který si pro svou práci půjčuji od A. Mol. Ta koncipuje ontonormy jako užitečný nástroj či mřížku, kterou lze pro lepší porozumění přikládat ke zkoumanému jevu. Pro pojetí dobrého jídla v kontextu školní jídelny je důležité vzít v potaz jak stravovací praxi, tak myšlenkové rámce, v nichž se o něm uvažuje. Proč mě zajímá ontologie dobrého jídla je tedy jasné, ale proč normy? Těším inspiraci z tvrzení Mol, že uvažování o tom, co je zdravé a dobré jídlo pro naše těla, není něco jasně daného a univerzálního, ale že zdravé a dobré je hodnocením, které je založené na určitých normativních přesvědčeních a hodnotách, které zároveň ovlivňují materialitu těl i jídla samého. (Mol, 2013)

Do vykreslování obrazu dobrého jídla se zapojují mnohé charakteristiky. V rámci výzkumu školních jídelen se mimo jiné objevovaly legislativní normy, které jsou utvářeny na základě specifických hodnot a zároveň je utváří. Dále se jedná o koherenci s nutričními doporučeními, využití nových receptur, ale i „selského rozumu“, pestrost, respekt k tradici, sledování trendů, využití nových technologií, lehkost, čerstvost a kvalitu potravin a v neposlední řadě o chuť. Pro jídlo splňující jedno či více z těchto kritérií, používali mí informátoři označení „zdravé“, které volně zaměňovali s „dobré“. Narazila jsem na mnohé podoby toho, co může být dobrým jídlem. Důležitou součástí dobrého vaření je také jeho přijetí strávníky. Tedy sebelepší jídlo není dobré, potažmo ani „zdravé“, pokud se vyhodí. Pro ilustraci složitosti komplexity zkoumaného prostředí jsem vytvořila schématické znázornění různých strategií orientace v labyrintu tvořeného různými ontonormami dobrého jídla. V labyrintu vystupují různé faktory buď jako správné cesty nebo slepé uličky. Kolem každé z cest jsem také zachytila, čemu se v jednotlivých jídelnách vyhnuli. V každé jídelně jsou pro uvažování o dobrém a zdravém jídle mobilizovány různé komplementární i protichůdné normy, hodnoty a přesvědčení, které ve výsledku určují, jak jídlo v jídelnách vypadá, chutná, sytí atd., a které probírám podrobněji v jednotlivých podkapitolách.



Ztvárnění různých cest 7 stravovacích praxí z pohledu zaměstnanců i strážníků, zdroj: autorka

Mnoho mých informátorů se stavělo spíše negativně ke striktnímu dodržování „zdravého“ stravování a eliminaci dosavadních receptur, a to včetně iniciátorky projektu Zdravá školní jídelna a Máme to na talíři. Podle ní se s každým jídlem dá pracovat tak, aby splňovalo kritéria spotřebního koše a mohlo být bráno za zdravé. Nevynechává ani oblíbené smažené pokrmy, pokud je strážníci

nekonsumují denně a kombinují je se zeleninovou složkou, která obsahuje vlákninu, čímž na sebe navazuje nežádoucí složky smaženého jídla. Jediné, co podle ní nemá ve správném jídelníčku místo, jsou různé polotovary a hotová jídla. Naopak tradiční jídla nemusí být opouštěna, ale dají se volit lehčí alternativy a kvalitní suroviny pro jejich přípravu. Kvalitní svíčková tak může být zdravá jako zeleninový salát, každé svým způsobem. Méně kalorií neznamená automaticky zdravější jídlo, může znamenat také méně potřebných živin. Jedním z hlavních úkolů projektu Zdravé jídelny tak bylo učít zaměstnance jídelen, jak se dá sestavit vyvážený jídelníček i z tradičních, mírně upravených pokrmů.

3.1. Vztahování se k „normě“

V rámci práce se ptám, jací aktéři se dají sledovat v kontextu školních jídelen a jaké ontormy ztělesňují. Norma spotřebního koše vstupuje do rozhodování, uvažování o jídle a do jeho výsledné podoby. V kontextu školních jídelen je většinou brána jako „papír“, který se musí uspokojit, ne nutně jako nástroj pro uspokojení strávnicků díky optimální skladbě potřebných živin, jak sama sebe prezentuje. Někteří informátoři vyjádřili znepokojení z rozporu mezi požadavky normy a plněním vlastního cíle nakrmení strávnicků a jejich uspokojení. Jiní zase uznávali, že norma spotřebního koše má v jejich očích šlechetný cíl poskytnout kvalitní a výživné jídlo všem strávnickům. Jedním dechem si ale povzdechovali, že ani legislativní norma nezaručuje, že se ve všech koutech republiky plní stejně a že v mnohých případech je „papír“ sice spokojený, ale jídlo se vyhazuje a strávnicki nejedí potřebné živiny. V pojetí J. J. Mudry (2009) by se „papír“ dal považovat za pokus o kvantifikaci kvalitativních hodnot dobrého jídla skrze přesnou kalkulaci množství jednotlivých složek.

3.1.1. (Ne)plnění normy a její důležitost

Když jsem poprvé dorazila do některých jídelen a usadila se s vedoucími, mnohdy jsem v prvních chvílích slyšela variaci na větu „my plníme krásně“ (terénní deník 7.3.2023, Žlutá jídelna), prohlášenou s patřičnou pýchou. Není se zřejmě čemu divit, jelikož existence normy a potřeba jejího plnění daná zákonem vytváří v odpovědných osobách pocit určitého zadostiučinění, když se daří. Pozitivní pocit z plnění normy lze identifikovat dokonce i přesto, že naprostá většina mluvčích se současnou podobou normy nesouhlasí, respektive mnohé její aspekty by změnila, kdyby mohla.

Důležitost přikládána plnění je tedy, zdá se, odvozována ze závazku instituce vůči státu, který prostřednictvím normy reguluje stravování, jehož provoz zároveň umožňuje skrze financování chodu jídelen díky jejich oficiálnímu zápisu v rejstříku. Při neformální konverzaci na toto téma ve Žluté jídelně pronesla jedna z kuchařek větu: „Koho chleba jíš, toho píseň zpívej“. (terénní deník 7.3.2023, Žlutá jídelna) Tedy přestože norma je podle mnohých nedokonalá, uvědomují si nutnost ji plnit, a toto jednání je motivováno vlastní závislostí na tom, kdo normu určuje. Aspekty normy, které jsou v jídelnách sporné, rozepisují podrobně dále, nicméně existují i aspekty, v nichž se zástupci jídelen s normou shodují.

V Oranžové jídelně si je vedoucí vědoma přínosu normy při plánování jídelníčků pro různé věkové skupiny strážníků. Jak sama uvedla, chce dětem dávat to nejlepší a nejzdravější a přesně to, co ve svém stádiu vývoje potřebují. Čím mladší strážník je, tím více se podle ní musí vést ke správným stravovacím návykům. Některé kuchařky vyjádřili spíše obavy z kontraproduktivity dodržování normy. Našemu rozhovoru dodalo na palčivosti i to, že se odehrával u okénka na špinavé nádobí nad plnicím se košem na zbytky.

Podle vedoucí Žluté jídelny je role normy důležitá především v oblasti využívání tuků při přípravě jídel, a to hlavně v provozech, kde pracují stejní zaměstnanci už desítky let. Ona sama se vyučila v oboru ještě před přechodem od předepsaných receptur k novým doporučením, v nichž je žádoucí spotřeba tuků nižší. Domnívá se, že v mnohých provozech by se stále drželi zaběhlých pořádků, pokud by nebyli legislativně povinováni ke změně.

Z úst vedoucích jídelen často zaznívalo ocenění poslední aktualizace, která umožnila navýšení cen za obědy, vzhledem k aktuální ekonomické situaci, především s ohledem na ceny potravin. Jídelny nakupují potraviny zpravidla u gastronomických velkoskladů, od nichž dostávají pravidelně podklady v podobě akčních letáků a slev, nicméně v posledních měsících, kdy ceny rapidně stoupaly, zaznamenali vedoucí jídelen problémy s rozpočtem. Jelikož nesměli přesáhnout maximální cenu za jeden oběd, museli hledat nejvýhodnější nabídky, někdy na úkor kvality, kterou si snaží držet. V souvislosti s tím vyjadřovali jisté rozladění hlavně v jídelnách, které vaří pro menší počet strážníků a celkový rozpočet je tím pádem také nižší, stejně jako možnost využívat množstevních výhod. S následným mírným snížením cen potravin zmiňovali respondenti problém pomalejšího snižování u velkododavatelů oproti běžným obchodům, v nichž nemají možnost nakupovat, především z logistických důvodů při množství potřebných potravin.

Kromě problémů s cenami nákladů oproti příjmům za obědy jsem se dozvěděla také o problémech s plněním předepsaných limitů u konkrétních typů potravin. Zde by se dalo hovořit o dvou problematických kategoriích. Do první spadají potraviny u dětí obecně neoblíbené, jako jsou luštěniny a ryby. V druhé kategorii pak jsou potraviny, které nedělají dětem problém konzumovat, nicméně jejich optimální norma je nastavena podle respondentů příliš vysoko vzhledem ke spotřebě, která je podle nich dobově „normální“. Během formálních i neformálních rozhovorů byla norma spotřebního koše častým tématem. V souvislosti s jejím (ne)plněním jsem se vždy doptávala, v čem informátoři vidí pozitiva a negativa normy tak, jak je aktuálně nastavená. Neplnění určitých aspektů normy je zdrojem rozpolcení ve výpovědích různých informátorů z řad zaměstnanců jídelen, jelikož si uvědomují možné následky a povinnost dodržovat legislativu, ale jejich vlastní přesvědčení jim říká něco jiného. Zkušenosti z praxe, kdy splnění normy nejde vždy ruku v ruce s nakrmením strážníků, ale spíše s naplněním koše, byly taktéž častým tématem v rozhovorech. Vedoucí Fialové jídelny polemizovala nad označením „doporučení“ ke spotřebnímu koši, podle ní tím možná sami autoři uznávají, že není možné je plnit

každý měsíc. Samotný spotřební koš se podle ní ale také nedá plnit, aniž by to bylo na úkor spokojenosti strávníků. Sama nechce uspokojovat „papír“ s vědomím, že se bude plýtvat jídlem. Raději tedy v jídelně odebírají takové množství surovin, o kterém vědí, že se konzumuje. Tím pádem mají některé měsíce problém s plněním limitu například pro zeleninu a ovoce, kterou je pro ně „obtížné do dětí dostat“, a pro ryby. Přimět děti ke konzumaci ryb je údajně „nadlidským úkolem“. (obojí z rozhovoru s vedoucí Fialové jídelny, 3.4.2023)

Zajímavým momentem bylo, když Fialová jídelna dostala výtku od České školní inspekce za neplnění spotřeby cukru, když dosáhla pouze 45 %. Vedoucí je toho názoru, že děti mají cukru dostatek i mimo školní jídelnu, nevidí proto důvod ho zařazovat více do jídel, která podávají. Výtka jí nedávala žádný smysl a zpochybňovala logiku univerzálních norem a jejich striktní vymáhání. Její pocity ještě umocnilo vyjádření pracovnice krajské hygienické inspekce, která prováděla kontrolu v týdnu po České školní inspekci, a vedoucí dala za pravdu. Na tomto příběhu můžeme vidět střet několika ontorem. První je norma spotřebního koše sestavená na základě poznatků o správné výživě, druhá je norma disciplíny ve vztahu ke státní správě a legislativě, třetí je pak přesvědčení, že cukr není žádoucím pro děti ve spojení s přesvědčením, že ho konzumují dostatek v kontextu celého dne.

Co se ale může stát, pokud opravdu některá jídelna neplní normu tak, jak je stanovená? Přestože vykazování plnění na 100 % je žádoucí, tolerují se odchylky do 25 % procent. Větší vychýlení jak přes, tak pod stanovený limit, je ale nežádoucí a při kontrole s sebou nese postih. První přichází varování v podobě „důtky“, následuje opětovná kontrola v rozmezí pár týdnů, která má zjistit nápravu. V rámci výzkumu jsem se nesešla s nikým, kdo by měl zkušenost dalšího postupu, pokud by k nápravě nedošlo.

Právě obecně nepopulární potraviny jsou podle informátorů z řad zaměstnanců jídelen podle nutričních doporučení pro zdravý vývoj dítěte i pro vyváženou stravu člověka během života důležité. To, že je děti odmítají konzumovat dávají nejčastěji za vinu výchově rodičů, zažitým společenským stereotypům o špatném zpracování a chuti jídel v jídelnách, nebo „duchu doby“. Jedná se především o ryby a luštěniny, ale i o většinu druhů zeleniny, polévky, nebo hovězí maso. Maso podávané ve školních jídelnách má podle informátorů pověst tvrdého, nekonzumovatelného „čehosi bez chuti politého UHO omáčkou“. (*terénní deník 3.4.2023, Fialová jídelna*) Kvalita úpravy jídel se podle mnohých vedoucích i kuchařek v posledních letech značně zlepšila, ať už díky novým recepturám nebo novým technologiím používaným při vaření. K rozbití stereotypů podle nich nepřispívá ani obraz jídelen prezentovaný v médiích, který vnímají jako neodpovídající a značně je rozhořčuje.

Pokud si rozebereme, co je myšleno duchem doby, jedná se o souhrn několika charakteristik, které různí informátoři spojovali s něčím, co sami označovali jako „dnešní fungování“ (*společnosti/rodiny/institucí/médií/reklamy/atd. – poznámka autorky*). Příkladem je zrychlování a efektivizace činností, klesající důležitost připisovaná doma připravenému jídlu nebo společnému rodinnému jídlu, popularita polotovarů a jiných „snadných“ řešení, zatíženost dětí činnostmi, marketing

nezdravých produktů cílený na mladé strávníky, životní styl ve spojení s moderní technologií a komunikací, šíření „desinformací“ atd. (*rozhovor s vedoucí Modré jídelny, 21.3.2023*) Kromě charakteristik hodnocených spíše negativně, se ve spojení s „dnešní dobou“ ve výpovědích objevují také trendy popisované neutrálně, jako například nižší konzumace mléka jako nápoje, které by měly být ve spotřebním koši reflektovány. V tomto ohledu hodnotilo informátoři normu jako zastaralou. Tyto trendy spadají do druhé kategorie.

V druhé kategorii, jejíž problematičnost má způsobovat neadekvátně nastavená norma, se objevují nejčastěji mléko a mléčné výrobky, cukry a tuky. U tuků a cukrů není plnění pod limit podle informátorů u inspekčních kontrol vnímáno příliš problematicky, pokud neklesne moc hluboko pod hladinu tolerance, jak jsem ilustrovala již dříve. Dovolím si zde interpretaci tohoto jevu skrze shodu ontoneorem. Zaměstnanci jídelen, rodiče i inspektoři přijímají podobnou ontonormu informovanou hodnotou potřeby odlehčovat stravu od těchto surovin, která je podložena jak nutričními doporučeními, tak mediálním diskurzem. U mléka a mléčných výrobků se jedná o odlišný případ. Nicméně hlavním problémem podle mnohých informátorů je rozlišování těchto dvou skupin obecně. Norma mléka se dá těžko plnit, pokud se každé jídlo nepřipraví s bramborovou kaší, nebo se nebude vařit obecně neoblíbená mléková polévka, nebo nebude-li se dávat mléko k pití. Všechny tři strategie plnění lze samozřejmě použít, nicméně zaměstnanci jídelen i strávníci se jim brání, a to hned z několika důvodů. Za prvé jsou v rozporu s tendencí nabízet strávníkům pestrou stravu. A za druhé by plnily účel „pouze papírově“, jelikož by se většina vydaného mléka ocitla v odpadu.

Při rozhovorech v jídelnách na téma plnění spotřebního koše jsem narazila také na zajímavou skutečnost, že žádný z mých informátorů z jídelen nevěděl, že se existuje meziřesortní projekt, který má za úkol doplnit mezery a napravit chyby ve spotřebním koši. Všichni ale po úpravách volali a některé jejich požadavky se shodovaly s tím, co autorka projektu vnímá jako něco, co se musí změnit. Poté, co jsem jim nastínila snahy projektu Máme to na talíři, ale mnozí prohlásili, že nevěří v možnost pozitivní změny, k tomu by prý bylo potřeba zcela jiného systému, než je stanovování limitů. Na tom se shodovali s variantou projektu, kterou nakonec iniciátoři zavrhlí, protože předpokládali, že na tak velkou změnu nejsou jídelny připravené. Někteří informátoři zaujali méně radikální stanovisko, spotřební koš by bylo podle nich potřeba proškrtat tak, aby je přestal svazovat a mohli se více zaměřit na plnění jiných norem určujících dobré jídlo.

3.1.2. Práce s a kolem normy

Norma spotřebního koše pro školní jídelny a hygienické předpisy pro provoz, jsou něčím, co se určitým způsobem musí zohledňovat v organizaci stravování, a ať s ní zaměstnanci jídelny, rodiče, či strávníci souhlasí nebo ne, dokud je norma legislativně platná, musí se plnit. Jaké další ontonormy ale v prostředí školních jídelen operují a soupeří o moc? Jací aktéři a jak je plní?

Co znamená „plnit“? Naplnění určitých požadavků a závazků, jimiž jsou školní jídelny povinovány, je tedy určitou podmínkou, aby mohly pokračovat v provozu. Nutnou podmínkou je blížit se 100 % v různých kritériích, která jsou stanovena externě a jsou kontrolována skrze vykazování příjmu a výdeje surovin. Pro normu je tedy důležité, jaké potraviny jsou do prostoru školní jídelny přijaty a aby odpovídající hodnoty byly zapsány k výdeji. Zároveň jejich složení musí odpovídat normám stanoveným pro správnou výživu strážníků, přičemž pokud se celkový objem potravin vydělí počtem porcí s ohledem na věkovou skupinu určující porci, každý strážník by měl dostat a zkonsumovat výživově optimální oběd.

Zřejmě vidíte, kam směřuji. Následující odstavec ukazuje reprezentativní situaci složenou z mnoha, které jsem zúčastněně pozorovala. Představme si libovolný den v libovolné školní jídelně. Zaměstnanci mají po hodinách práce k výdeji připraveno vše, co má být, administrativa je v pořádku, je uvařeno, co bylo předepsáno, a to odpovídá požadavkům spotřebního koše. Strážník přijde do jídelny, zařadí se do fronty, nasává různé vůně, baví se s přáteli a zpředu se k němu občas donese recenze jídla, které ho čeká, z úst dalších strážníků. Postupuje k výdejnímu pultu. Statisticky si zřejmě nevezme polévku, pokud mu ji někdo nedá přímo na tácek. Postupuje dál, představme si třísložkové hlavní jídlo, tedy například rýže, plátek masa, omáčka s variací vařené zeleniny. Předpokládáme, že alternativa hlavního chodu není na výběr. Strážník hlásí, že chce porci bez masa, nebo jen omáčku bez zeleniny, nebo zcela bez omáčky. Následuje buď vyjednávání, které může skončit vydáním „standardní“ porce, nebo té upravené podle přání strážníka, nebo také jednou z možností bez jakéhokoliv vyjednávání. Pokračujeme-li v cestě, následuje košík s ovocem, nebo jogurt, či miska se zeleninou. Strážník si buď automaticky vezme, co je mu nabízeno, nebo dáno, nebo z různých důvodů nevezme nic. Už se blížíme ke konci, vydržte se mnou. Po tom všem nás čeká výběr vhodného nápoje. Vidíme zpravidla minimálně tři barevné tekutiny, někdy také vodu s citrónem a ochucené mléko. Takových možností, a už se za námi tlačí další strážník, není času nazbyt, fronta je až před jídelnu. Bereme si třeba růžovou vodu. Proč jsme zvolili takto a ne jinak není teď a tady podstatné, okolnostem výdeje jídla a volbám se budu věnovat později. Důležité je, že si buď už ke stolu nesu oběd, který vypadá mírně jinak, než byl „nanormován“, nebo jsem dostala přesně to, co jsem podle zápisu o výdeji měla, ale třeba mi něco nechutná, nebo nemám hlad. Okolnosti (ne)konzumace taktéž rozeberu později. Teď přichází rozuzlení, poté, co chvíli sedím se svým obědem u stolu, poznávám ho a vzájemně se proměňujeme, jdu k pultu pro odevzdání špinavého nádobí, a svěťe div se, nenesu prázdný talíř. Aha, co s tím? Do odpadu. Kde je to evidované pro kontrolu plnění normy? Správně, nikde.

Musím se tedy ptát, proč je přikládán takový význam plnění normy, ale už ne na tom, kam její obsah putuje? V každé školní jídelně používají různě kombinované strategie, aby uspokojili různé aspekty dobrého jídla a děti odcházely, pokud možno, najedené. Dochází při tom k různým vyjednáváním v sítích aktérství norem, preferencí, technologií, prostor, zájmů, morálních hodnot atd.

3.1.3. Nutriční doporučení ve veřejném prostoru

Nutriční doporučení mohou figurovat jako jeden ze zdrojů informujících podobu legislativní normy a doporučení pro sestavování jídelníčku, zároveň ale mohou zastřešovat vědecké poznatky a jejich reprezentaci ve veřejném prostoru. Nutriční doporučení není absolutní a jediné, ale je jich mnoho, proměňují se a přechází v čase a prostoru. Společným jmenovatelem různým doporučením je odkazování se na autoritu vědy o výživě. Nutriční doporučení mohou být různě distribuována a interpretována. Strávníci, potažmo personál zodpovídající za stravu jiných, se pohybuje v labyrintu, z něhož vede množství cest. Labyrint je vlastně sítí aktérství, kde se různé aspekty ontologem staví jako udavači směru či překážky.

V Modré jídelně si vedoucí zvolila naslouchat nutričním doporučením, která informují legislativní normu, ale ostatní doporučení a trendy ve veřejném prostoru mohou podle ní být zabarvené a manipulované zájmy různých institucí či jednotlivců, a nemusí nutně myslet na blaho strávníků. Rozhodla se proto nepřikládat jim důležitost, řídit se spotřebním košem, potažmo doporučeními k němu vydanými a „selským“ rozumem. Ve své argumentaci používá svou dlouholetou praxi, za níž různá tvrzení o (ne)prospěšnosti potravin přichází a odchází a konsensus o zdravém a dobrém jídle je ve veřejném prostoru fluidní a situační. Zachází až tak daleko, že zpochybňuje epidemiologická data a bezpečnostní rizika spojená s šířením nemoci u zvířat a plodin. Jako příklad uvedla, že nemoc šílených krav nebo prasečí chřipka se objevují až v současné době. Ze svého mládí si nepamatuje, že by o podobných nemocech slyšela. Považuje je za nástroj manipulace s chováním veřejnosti skrze šíření paniky. Úmyslem manipulace je podle ní přivlastnění ztenčujících se zdrojů různými zájmovými skupinami. Podobně vnímá také různá doporučení k omezení konzumace lepku. Lepek podle ní pro lidské tělo škodlivý není, naopak je potřeba. Za doporučením vidí reakci na špatnou úrodu obilovin.

Ve veřejném prostoru se kromě absolventů oboru nutriční terapie vyjadřují ke správnému a zdravému stravování různí laičtí mluvčí, kteří ale mohou mít stejný dosah a přesvědčovací potenciál. Sociální sítě jsou plné různých stanovisek a tom jaké potraviny bychom měli a neměli jíst, mnoho z nich pochází z úst nutričních „poradců“ kteří absolvovali kurz, nikoli lékařské vzdělání. Není mým cílem generalizovat a odsuzovat veškerý obsah, který není vytvářen experty. Pro účely mé práce uvažuji o proměnlivých reprezentacích správného stravování jako o faktoru, který ovlivňuje stravovací praxe nejen ve školních jídelnách.

V kontextu množství často protichůdných doporučení si mnoho mých informátorů pochvalovalo existenci spotřebního koše a oficiálních doporučení i přes jejich mnohé nedostatky, a to hlavně proto, že se nemusí sami probírat všemi dostupnými informacemi a rozlišovat jejich validitu. Vedoucí Žluté jídelny mluvila o tom, že se často sama nevyzná v tom, zda by měla jíst více sacharidů a méně tuků, nebo více tuků a bílkovin bez sacharidů. Internet i rádio jsou plné „zaručených rad na štíhlou postavu“ (rozhovor s vedoucí Žluté jídelny, 7.3.2023) a dost často se v nich dočítá, že aby byl člověk zdravý, musí

být štíhlý. Ve fialové jídelně jsme při neformálním rozhovoru s vedoucí s kuchařkami probírali různé reprezentace zdravého stravování v médiích. Podle vedoucí je „nesmysl přesvědčovat národ, že se všechno má vařit jen ze superpotravin, které u nás nejsou přirozené, a navíc se co půlrok mění.“ (*terénní deník 3.4.2023, Fialová jídelna*)

3.1.4. Nové receptury a tradiční pokrmy

Do roku 2007 byla školní stravovací zařízení vázaná dodržováním předepsaných receptur. Ve všech zkoumaných jídelnách jsem našla založené Receptury teplých a studených pokrmů. Tyto receptury byly jak učebnicemi pro gastronomické obory, tak pomůckou při sestavování jídelníčku. Uvolnění receptur znamená, že jednotlivá zařízení si mohou vnášet vlastní nebo převzaté recepty, pokud je nanormují podle spotřebního koše. Otevírají se tak dveře kreativitě a novým surovinám i způsobům zpracování.

Většina kuchařů a kuchařek i vedoucích ve zkoumaných jídelnách i na školení makro akademie se učila ještě v době, kdy se vařilo podle Receptur teplých a studených pokrmů. Vedoucí Žluté jídelny má učebnici schovanou na památku v kanceláři, ale sama říká, že kdyby podle ní dnes vařila, moc dlouho by se na své židli neudržela. Kniha je podle ní zastaralá, a to ze tří hlavních důvodů. Prvním je, že nesplňuje aktuální normy spotřebního koše, především množstvím tuku, ale i využíváním některých dnes již „zakázaných“ potravin, jako jsou uzeniny. Za druhé neobsahuje naopak recepty z potravin, které nabraly na oblibě a v průběhu posledních let a dnes je již používání téměř plošně. Jako hlavní příklad uvádí cizrnu. Cizrna nebyla před rokem 2007 volně dostupná v každém obchodě, jako je tomu dnes, a receptury s ní nepracovaly. Dnes je ale podle jejích slov cizrna s rýží na kari jedním z nejoblíbenějších pokrmů mezi strávníky. Jako třetí důvod uvedla posun technologií a postupů zpracování potravin. Vzpomínala na lečo, které za jejích školních let bylo úplně rozvařené, a slupky se oddělovaly od rajčat a paprik a zachytávaly se dětem v krku při konzumaci. Dnes se ale klade důraz na to, aby zelenina byla uvařená na skus a zachovala si co možná nejvíce ze své původní konzistence a barvy. Tyto trendy přetvořily vnímání toho, co je dobré jídlo, protože je ustavuje jiná ontonorma než tak, která říkala, že uzeniny jsou dobré.

Nové receptury nejsou přijímány ve všech jídelnách stejně. Vedoucí Červené jídelny se sice snaží omezit spotřebu tuku při zpracování potravin, k zavádění nových receptur do jídelníčku v podobě nových pokrmů je ale skeptický. Vzpomínal, jak vyzkoušel na začátku svého působení před sedmi lety vařit zdravá jídla jako je bulgurové rizoto, bulgur na sladko s ovocem, nebo fazolový burger. Děti o to ale dle jeho slov nestály, oběd snědlo jen pár dospělých. Znovu už to nikdy nezkoušel.

Každá zkoumaná jídelna má za sebou více či méně úspěšný pokus o zavádění nových pokrmů do svého repertoáru. Zatímco nové techniky úpravy potravin přijímají téměř všichni bez výhrad, nové recepty zavádí jen někde. Zdůvodňují to většinou stejně jako v Červené jídelně, tedy špatným přijetím u strávníků. Od jedné z autorek projektu Máme to na talíři jsem se dozvěděla, že kurzy vaření pro školní

kuchaře a kuchařky vznikly jako reakce na jejich poptávku po receptech, které by splňovaly nové normy a doporučení. Organizátorům ale přišlo užitečnější naučit zaměstnance jídelen nové receptury, se kterými by zvládli vhodně sestavit a uvařit jakékoliv jídlo, od tradičních pokrmů k novým nebo exotickým. Kurzy tak poskytují nástroje pro všechny, ať se na škále od tradice k novinkám postavili kamkoliv. Problémem prý ale je, že kuchařky mají často problém otevřít se změnám v organizaci provozu, které by podle ní byly třeba k podávání například ryb tak, aby strávníkům chutnaly.

Ve Fialové jídelně je kladen velký důraz hlavně na rehabilitaci tradičních pokrmů, které se v jídelnách i jinde vaří po desetiletí, ačkoliv se netěší velké oblibě. Sama vedoucí vzpomínala, jak neváživě kdysi vypadala „jídelnová žemlovka“, rozmočená od nakládání vek v mléce, s jablky i s jadrinci. (*rozhovor s vedoucí Fialové jídelny, 3.4.2023*) Sama ji už nikdy po vychození základní školy dobrovolně nejedla. Dnes ale jí i strávníkům podle vlastních slov chutná, protože si kuchařky nastavily vlastní recepturu, kde se žemle nenamáčí dopředu, ale těsně před zapečením se pokape tvarohem a je doplněná více druhy ovoce, řádně okrájeného od jadrinců a stopek. Úpravy ale neprosazuje u všech takových pokrmů, argumentuje proti tomu kulturní tradicí, kterou nechce narušovat. Svičková je podle ní velmi citlivým tématem a nechce si znepřátelit strávníky ani jejich rodiče tím, že by je přesvědčovala, že se má dělat jinak. Svičková zde figuruje jako kulturní symbol, který je stabilní a nedotknutelný. Ve Žluté jídelně jsem se taktéž setkala se stanoviskem, že se v Česku jí určitým způsobem, který by se neměl měnit. Během první návštěvy ve Žluté jídelně jsem si dokonce všimla vystavené sošky na skřínce v kanceláři vedoucí. Stála mezi fotografií dětí paní vedoucí a keramickou kočkou, což jsem zhodnotila jako čestné místo. Soška byla imitací filmové ceny Oscar a na podstavci stálo „Za nejlepší svičkovou“.

Knedlíky jsou ve spotřebním koši povoleny dvakrát měsíčně. Shodou okolností z 25 dní, které jsem celkem strávila v různých jídelnách, byly k obědu knedlíky více než v polovině případů a děti je velmi dobře přijímaly. V některých jídelnách už se knedlíky nedělají vůbec, což například zaměstnanci Žluté jídelny hodnotili jako úpadek tradice a kulturní specifčnosti.

V zelené jídelně je vrchní kuchař veterán z vysoké gastronomie. Prošel mnoha různými provozy a vařil pro různé typy strávníků. Osvojil si umění různých světových kulinářských tradic a snaží se své dovednosti a znalosti zužitkovat a zvednout prestiž školní jídelny v očích jejích strávníků. V zavádění nových pokrmů je kreativní a zapojuje neobvyklé kombinace chutí. Ne vždy se setká hned napoprvé s úspěchem, ale některé recepty si najdou své příznivce. Jeho otevřený postoj ke zkoušení různých chutí se ale nezrcadlí v postoji k tradičním receptům, které se podle jeho slov musí připravovat tak, jak se má, poctivě a z tradičních surovin, včetně sádla, které odmítá nahradit jakoukoliv alternativou.

Zrušení závazných receptur pro vaření ve školních jídelnách otevřelo dveře novým normám správného vaření. V každé jídelně zaujali vlastní postoj, v němž v různé míře kombinují tradiční receptury, kreativitu, alternativní suroviny a nové chutě. Působením různých aktérů vznikají místně a

časově specifické definice tradice, kultury, zdraví, chuti, poctivosti, kvality atd., které se promítají do podoby jídel v daných prostředích.

Během výzkumu jsem se nesešla jen s kategorickým dělením zdravého a nezdravého, které je různě definováno na základě specifických ontologem. Setkala jsem se s „ozdravováním tradičních receptů“ a jejich rehabilitací jako dobré volby pro stravování. Taková praxe byla zároveň mnohými informátory odmítána jako kažení receptů, tradice a chuti. Další zajímavou kategorií jsou „super zdravé potraviny“, které mnozí ztotožňují s projektem Zdravé jídelny Bonduelle a hodnotí je spíše negativně. Častým argumentem proti zavádění „super zdravých“ jídelníčků je jejich předpokládané nepřijetí strávníky, které informátoři zakládají na předchozí zkušenosti. Jak se ale pokouším ukázat, odmítnutí jídla strávníky je mnohem komplexnější, než jen složení surovin a receptů.

3.1.5. Technologie

S jídlem se může dít mnoho věcí a zároveň může mnoho věcí dělat. Jídlo může být pozorováno, servírováno, vyobrazováno, debatováno nebo sdíleno. Může také vybízet k hovoru, k zaznamenání, může vzbuzovat emoce a smyslové vjemy. Důležitým potenciálem jídla je přeměna, kterou prochází v propojení s dalšími lidskými a ne-lidskými aktéry.

Michal Pollan ve své knize Dilema všežravce sleduje přírodopisy čtyř potravin od historického procesu ustavování monokultur na polích, přes výzkum vedoucí k optimalizaci pěstování a přeměně organizace zemědělství a zpracování potravin až po skladování a prezentaci v supermarketech. (Pollan, 2013) Přírodopis potravin se ustavuje v sítích aktérství, které určují jejich přechodnou podobu v místě a v čase. Abych uvedla příklad, představme si „domácí“ limonádu, kterou si s chutí objednáme za lehce surrealistickou cenu ve stánku na festivalové pláni. Je horko, od limonády očekáváme osvěžení, očekáváme také, že bude mít příchut', kterou jsme si vybrali. Zřejmě tušíme, že při objemu poptávky na události, jako je letní festival, bude potřeba, aby měla obsluha stánku k dispozici nějaký polotovar. Ten může být zpracovaný průmyslově a pouze zakoupený, nebo skutečně „po domácí“ připravený, ale co to vlastně znamená? Vezměme si takovou „levandulovou s mátou“. Pěstují stánkaři na zahradě levanduli? Vyvaňují ji, dekantují ji? Pokud ano, vstupuje do procesu technologie potřebná pro tento proces. Pokud levanduli nepěstují, ale kupují, objevuje se technologie pro přepravu a skladování, organizace kapitalistického trhu, přítomnost byrokratického státního zřízení, které uděluje licenci k prodeji, potravinářská inspekce hlídající kvalitu a bezpečnost atd. Mohla bych jmenovat dále, ale myslím, že pro ilustraci byl tento vyčet dostatečný. Dostáváme se tedy zpět do stánku. Venku je přes třicet stupňů Celsia ve stínu. Levandulový sirup obsahuje kromě aromat také sladidla a zahušťovadla, možná i ovocnou složku. Jistě tedy nemůže vydržet po dobu celé akce ve zcela čerstvém stavu. Potřebujeme tedy lednici, nejspíš také výrobce ledu, možná drtič, potřebujeme zdroj energie, infrastrukturu přípojek a dodávek energie do sítě. Vidíme, že ustavování podoby jedné „domácí“ limonády probíhá v komplexní síti různých aktérství, a to jsem zatím úplně vynechala lidi.

To byla přeměna levandule na osvěžující nápoj. Jak to souvisí se školní jídelnou? I zde dochází k přeměně potravin na finální produkt, pokrm. Přeměně v jídelně také předchází množství zemědělských, chovatelských, zpracovatelských a distribučních činností. Přeměna surovin na kompletní oběd ve školní jídelně, jehož je limonáda jen okrajovou částí, je komplexním vyjednáváním mezi materialitou a různými hodnotami, normami a intencemi.

Technologie vstupují různým způsobem do každé části tohoto procesu a mění nejen výsledek ale i samotné uvažování o procesu. Annemarie Mol zkoumala, jak se příruční glukometr otiskl do uvažování o normálních hladinách cukru v krvi a proměnil jak cukrovku, tak cukrovkáře a jejich jednání a smýšlení o vlastní kondici. Mol říká, že se nemáme ptát pouze, jak efektivní technologie jsou, ale jaký efekt mají a na co. (Mol, 2000) Na technologie v kontextu školního stravování nahlížím ve světle této myšlenky.

Jsou čtyři hodiny ráno. Rozvážecí vůz řeznictví reaguje na otočení klíčkem v zapalování a ohřívá motor v ranní mlze. Zaměstnanec nakládá naporcované maso, zkompletované do bedýnek podle objednávek do chladících boxů v návěsu vozu, který se pod tíhou zboží lehce zhoupne. Zaměstnanec sedá za volant a vydává se po naplánované trase zásobování restaurací a jídelen v okolí. Je půl šesté a vůz přijíždí do Modré jídelny a při pohledu na mé zívání a kávu v ruce mi vypráví o všem, co už od rána musel stihnout. Zrovna dnes je zde rušno už v tuto dobu, dvě kuchařky onemocněly a nemohly dorazit do práce. Vedoucí stála před rozhodnutím, zda na poslední chvíli změnit jídelníček na další den, nebo povolát zdravé zaměstnance najednou na dřívější směnu, aby se příprava stihla. Po domluvě s ostatními zvolila druhou možnost. Shodli se, že není dobré měnit jídelníček narychlo, když s ním strážníci počítají a suroviny, včetně čerstvého chlazeného masa, již byly objednány a zaplacený. Dnes se vaří hamburská vepřová pečeně se špaldovým knedlíkem. Dvě pomocné síly berou vozík ze zázemí a jdou k zadnímu vchodu přebrat maso, vrací u toho bedýnky z předešlého dne. S vozíkem dojedou k zásobovacímu výtahu, společně zvednou všechny bedýnky po čtyřech a naloží je do výtahu, který pošlou do prvního patra, zatímco si vytahují cigarety a odebírají se ven. Jdu po chodech nahoru, u výtahu už stojí dvě kuchařky a vedoucí, vykládají přijaté zboží na jiný vozík a kontrolují fakturu oproti reálnému stavu. Vedoucí mi vysvětluje, proč kupují raději chlazené maso než mražené, vyzdvihuje jeho kvalitu a nižší ztrátovost při tepelné úpravě. Vozík a výtah vystupují jako pomocníci při práci v jídelnách, kde se vaří ve velkém množství, šetří čas a energii zaměstnanců, kteří ji mohou využít jinak, nebo si zapálit cigaretu, než začnou s vařením.

Možná si říkáte, že výtah není úplně novou technologií, vozík už vůbec ne. Jsou nicméně potřebné, aby se suroviny vůbec dostaly ke zpracování technologiemi novějšími. Nesmíme také zapomenout na lidskou práci, někdo musí maso okrájet od nežádoucích částí, kterými zde jsou tlusté či prorostlé kousky. Zpracování začíná už zde, po okrájení přichází rozbití struktury masa paličkou. V jiné části kuchyně se loupe cibule a brambory, krájí se zelenina a připravuje se základ na polévku v padesátilitrovém kotli.

Kuchyně z mého pohledu funguje jako jeden velký stroj, jehož součástkami jsou zaměstnanci a technologie.

Hlavní hvězda přichází na scénu, maso je opracované a úhledně nasázené na plechách. Konvektomat, profesionální kuchyňský přístroj, kombinuje horkovzdušnou a parní troubu a umožňuje různé techniky tepelného zpracování surovin. Jednou z jeho nejoslovanějších vlastností je regulace vlhkosti. Díky tomu je jídlo tepelně zpracované ke konzumaci, ale spíše si zachovává svou konzistenci a živiny oproti tomu upravenému v klasické troubě. Konvektomat otevírá své dveře a díky informaci o tom, co v něm bude připravováno, kterou mu vrchní kuchařka sdělila stisknutím tlačítka, vítá plechy s masem vřelou teplotou sto devadesáti stupňů. Dvě kuchařky střídavě vkládají plechy na pojezdy, všechny se vmístí. Zavřou dveře a konvektomat hlásí čas, který bude potřebovat na přeměnu masa na pečení. Jeho soused už je taky připraven, bude dělat knedlíky, ale ještě čeká, příprava polotovaru z vařených brambor je náročná pro tak málo rukou, jako je dnes v kuchyni. Za chvíli už ale také přijímá plechy s naskládanými špalky. Kuchařky si můžou oddychnout, konvektomat s knedlíky hlásí stejný čas jako ten s masem, ví, že připravuje něco jiného. Naprogramování konvektomatu, který podle informací o druhu potravin a její požadované úpravě párou či vzduchem určí dobu a teplotu zpracování, spolu s lidmi určuje, co je dobrým jídlem bezpečným ke konzumaci.

Jednoho dne v Zelené jídelně jsem stála u konvektomatu s hlavním kuchařem, měl zapichovací teploměr na maso a kontroloval vnitřní teplotu hovězího na česneku. „Je to dobré, ta věc ví, co dělá. Za chvíli tady ani nebudeme potřeba. A budou se dělat amarouny.“ Hovězí se v konvektomatu peklo pomalu celou noc a nyní se udržuje těsně nad servírovací teplotou. Pomalé pečení masa, jak jsem se dozvěděla, umožňuje dosáhnout kýženého efektu „rozpadání se“ či „rozplývání“ oproti masu, které bylo, jak většina mých informátorů vzpomínala, v jídelnách podáváno v dřívějších dobách, před příchodem konvektomatu, který pracuje i v noci a kuchaři tak nemusí, stačí umět spolupracovat. Technologie a kuchaři docilují výsledného stavu masa společnými silami. Ani maso ale není pasivní. Může se bránit úpravě, může být zkažené, čímž reaguje na špatné skladování, nebo může pocházet z nemocného či starého zvířete. Každý kus masa je jiný a spolupodílí se na své přeměně, zatímco také přeměňuje své okolí, například vůni, kterou vydává společně s cibulí, česnekem a zeleninou, se kterými se díky lidským aktérům octlo na jednom plechu. Konvektomat tuto vůni drží zavřenou a vypustí ji akorát včas, aby nalákala pozornost strážníků před časem oběda.



Konvektomaty v Zelené jídelně, zdroj: autorka

Konvektomat se dále spolupodílí na uspokojování norem, které ustavují maximální povolenou spotřebu tuku. Tak máme konvektomat a normu pro školní stravování v síti akterství spolu s kuchaři a surovinami. Mnoho informátorů mi v průběhu výzkumu vysvětlovalo, jak příchod konvektomatu nahradil smažení ve fritézách a pomohl snížit množství tuku potřebného k přípravě křupavých obalovaných jídel, které jsou podle nich i podle výsledků mého pozorování velmi oblíbená. Postupně tak změnil charakter dobře smaženého jídla a ze všech doposud usmažených řízků a rybích prstů ve všech jídelnách i mimo ně vytvořil nezdravé a špatné jídlo patřící pouze do minulosti.

Snižování spotřeby tuku bylo zaměstnanci jídelny nejčastěji spojováno s tendencí k odlehčování jídel. Lehké ztotožňovali s lehce stravitelným, ale mnohdy také dietním jídlem. Lehké v těchto souvislostech může znamenat dobré, pokud je dobře stravitelné, ale i špatné, pokud je příliš dietní a nezasytí strávnicky na dostatečně dlouhou dobu. Ve Fialové jídelně se například nevaří rýže a zeleninová jídla ve dny, kdy má většina strávnicků dlouhé odpolední vyučování.

Konvektomat ale zatím kuchaře nenahradil a stále jsou v jídelnách úkony, které se dělají jinde a někým jiným. Kromě zásobování, čištění a krájení surovin se jedná i o jejich přeměnu v omáčky. Základy na omáčku kuchaři připravují na smažicí pánvi ve tvaru velkého kvádrů. Zajímavou situaci reflektovala vedoucí Modré jídelny. V kontextu pandemie Covid-19 byl počet strávnicků vzhledem ke

karanténám nižší, vařilo se menší množství omáčky, ale velikost pánve zůstala stále stejná, a aby se na ní základ nepřipálil, muselo se použít také stejné množství oleje, ať se vařilo pět litrů nebo padesát. To vedlo k zvýšení spotřeby tuku v přepočtu na jednoho strávnicka a nesplnění limitu, který stanovuje norma spotřebního koše.

Kromě přepravy a zpracování potravin zasahují technologie také do průběhu servírování. Všechny jídelny využívají buď vlastní webové stránky, nebo stránky školy pro sdílení jídelníčků. Některé používají integrovaný systém pro objednávání a placení obědů, který je propojený s čipy pro každého strávnicka. Čip není pouze malou plastovou věcí s kovovými součástkami uvnitř, ani pouhou schránkou na data o strávnickovi, ale jistým způsobem je i samotným obědem. Kdo nemá čip, teoreticky nedostane oběd, čip ztělesňuje jeho nárok na konkrétní porci v konkrétní den.

V některých situacích je použití čipu ztotožňováno s konzumací oběda. Jedná se o běžnou praxi u skupinky nejstarších žáků stravujících se ve Fialové jídelně. Přijdou do prostoru určenému k výdeji a konzumaci oběda, použijí svůj čip, čímž „snědí“ svůj oběd, a odchází. Co se právě stalo? Rodiče zaplatili stravné, systém nahrál do čipu informaci, že jejich dítě má dostat porci oběda odpovídající věku dítěte, který zároveň určuje cenu. Vedoucí jídelny za peníze pořídila suroviny a zaměstnanci a přístroje z nich připravili oběd, který nandali do výdejních nádob. Dítě přišlo do jídelny a použilo čip, systém právě snědl oběd. Dítě ale záhy odchází a oběd si nebere, jeho porce zůstává ve výdejní nádobě. Tento průběh je možný mimo jiné díky členitosti prostoru Fialové jídelny, která je umístěná v prvorepublikové vile. Výdejní pult je provizorně umístěn uprostřed bývalé formální místnosti domu, není zde nainstalovaná technologie zobrazující konkrétní oběd na čipu kuchařkám u výdeje, takže porce je nandána až když strávnick k pultu přijde. V Zelené a Modré jídelně je nad výdejním pultem monitor, který zobrazuje, jméno a velikost porce vybraného oběda a zároveň hlásí velikost porce nahlas. Pokud by si strávnick chtěl pouze „odčipnout“ oběd, musel by si ho zároveň vzít a odnést ho k pultu na špinavé nádoby.



Monitor hlásící výběr jídla, velikost porce a údaje strážníka, zdroj: autorka



Výdejní pult Fialové jídelny, zdroj: autorka

3.1.6. Selský rozum aneb všeho s mírou, hlavně pestře

Doporučená pestrost stravy je ve zkoumaných jídelnách uznávanou normou pro sestavování jídelníčku. Diverzifikace zdrojů přijímaných živin je pohledu nutriční terapie vhodnou strategií pro stravování. Mnoho informátorů souzní s myšlenkou „od všeho trochu“, zároveň zdůrazňují potřebu limitu, za jehož ukazatel považují kromě oficiálních norem také měřítko selského rozumu.

Pestrost byla pojátkem mezi hygienickým úřadem a tvůrci projektu Zdravá jídelna a následně Máme to na talíři. Projekt se snažil primárně o kvalitu školního stravování, v rámci jejich definice kvality figurovala i pestrost. Společnými silami dávali dohromady doporučení ke spotřebnímu koši. Pestrost je stejně jako kvalita definována různými způsoby a v každé jídelně se pestrosti dosahuje odlišně, ačkoliv lze sledovat mnoho podobností.

V Modré jídelně byla pestrost používána jako argument proti selektivním dietám, hlavně proti vegetariánství a veganství. Dětské strážníci mnohdy maso odmítají z různých důvodů, nemusí se jednat o rozhodnutí ekologické či etické, ale může být založeno na osobních preferencích chuti, konzistence a „textury“, ale může jít i o mimikrování v kontextu skupiny, napodobování vzoru atd. Podle vedoucí Modré jídelny ale maso patří bez debat do pestrého jídelníčku. Tělo ho podle ní potřebuje, a když mu chybí, tak strádá a ona nechce, aby jejím strážníkům něco chybělo. V tomto postoji jí podporuje vrchní krajská hygienička. Vybírá ji k plnění normy, ale také k používání srdce a selského rozumu. Vedoucí sama sebe vnímá jako prostředníka mezi spotřebním košem a tím, co děti chtějí jíst. V jejím postoji se podepisuje přesvědčení, že děti nechtějí jíst podle stanovených norem. Zajímavé je, že této jídelně se na základě velké nespokojenosti strážníků provedl rozsáhlý výzkum chuťových preferencí a ukázalo se, že mnozí by uvítali jídla, která by spotřební koš splňovala a ku překvapení zaměstnanců si děti vyžádaly zařazení salátu jako varianty hlavního jídla.

Několik kuchařek v Oranžové jídelně se shodlo, že čím menší děti jsou, tím více se musí směřovat k ochutnávání všeho po troškách, aby měli vyváženou stravu, a že čím mladší jsou, tím více vzdorují. Nechat děti vybírat navrhuje umožnit až od středních škol, kde jsou podle nich více schopni učinit racionální volbu s ohledem na vlastní výživu. Na základní škole si děti podle nich nevolí, co je pro ně dobré. Dobré jídlo je podle nich takové, jaké oni podávají, jelikož je vařené z čerstvých základních surovin, bez použití polotovarů a umělých aromat a je pestré. Dávají ho do kontrastu hlavně s jídlem z restaurací rychlého občerstvení. Právě takové jídlo by si ale podle zaměstnanců strážníci volili, protože jsou „náchylní vlivu reklamy, která využívá jejich důvěřivosti“. (*terénní deník 20.3.2023, Oranžová jídelna*) Reklamou v tomto kontextu měli na mysli jak reklamu v médiích, tak různé plakáty a vystavené zboží ve výlohách. Vedoucí si dále stěžovala, že děti po cestě do školy potkávají tolik „lákad el, že často už ráno drží v ruce pytel s brambůrkami“, což zdůvodňovala nedostatečnou vůlí u mladých strážníků. (*rozhovor s vedoucí Oranžové jídelny 22.3.2023*)

Zajímavě nakládá s pojmem pestrosti vedoucí Červené jídelny. Využívá nedostatek pestrosti jako kritiku projektu zdravé školky, kde je podle něj dětem upíráno dobré jídlo tím, že jsou převážně nuceny jíst zeleninu. Svě tvrzení podkládá tím, že po dobu stravování v jeho jídelně děti z této školky jedí více než dřív, což mu měla potvrdit kuchařka a vychovatelka ze školky. Projekt kritizuje hlavně pro velká omezení, které s sebou má přinášet. Strava, kterou nabízí v jídelně, je podle něj pro děti vhodnější, protože jim chutná. Ve vztahu k pestrosti ovšem nereflexuje to, že on své jídelníčky opakuje každoročně po měsících. Vychovatelky, se kterými jsem měla možnost mluvit, sice uznaly, že děti jedí více a mnoho jídel jim chutná, jedním dechem ale dodávaly, že to neznamená, že je pro ně vhodnější. Dávat dětem zeleninu a snažit se, aby si k ní vybudovali vztah, je podle nich pro dlouhodobé zdraví prospěšnější, než je „krátkodobě uspokojit cinniminnies, jako pan vedoucí“. (*terénní deník 17.4.2023, Červená jídelna*) Vedoucí jídelny a vychovatelky, se kterými jsem v Červené jídelně mluvila, staví své definice dobrého a vhodného jídla na odlišných hodnotách. V rámci prostoru, který dočasně společně užívají, vyjednávají specifickou podobu stravovací praxe.

Kromě výživových benefitů pestré stravy je také zdůrazňována edukační funkce. Ve světle přesvědčením, že v dnešních rodinách se méně vaří, nebo se vaří jednoduše a stereotypně, protože „vařit se u dnešních maminek nenosí“ (*terénní deník 21.3.2023, Modrá jídelna*) učí podle některých informátorů jídelny děti, jaké druhy potravin jsou a jak vypadají. Zároveň tím předávají informaci, co je v dané společnosti jedlé. O důležitosti edukační funkce jídelny píšu podrobněji později.

3.1.7. Čerstvost, bezpečnost a kvalita potravin

Dobré jídlo začíná u dobrých surovin. Různé variace na toto tvrzení zaznívaly v průběhu celého výzkumu. Dobré suroviny jsou v očích informátorů čerstvé, kvalitní a bezpečné.

Čerstvé může být maso, může to být zelenina, ale obecněji to může být jakákoliv potravina, která není brána za polotovar. Polotovary vystupují opakovaně v poznámkách v mém terénním deníku jako strašák, ztělesněné zlo, které v žádné kuchyni nechtějí mít. Co je vlastně polotovar? Z názvu vyplývá, že je to něco napůl hotového, snižuje to množství práce pro toho, kdo má tovar dokončit. Zároveň ale snižuje jeho kontrolu nad procesem zpracování, nad kvalitou surovin a způsobem nakládání s nimi. Polotovary jsou často spojovány také s trvanlivostí. Té může být dosaženo různými, ne nutně škodlivými způsoby, ačkoliv ty škodlivé byly častějším tématem v rozhovorech během výzkumu. Čerstvost surovin nebyla v jídelnách nutně měřena dobou, která uplynula od jejich sklizně či porážky, ale také absencí polotovaru. Ontonormativní hodnocení polotovaru tak ovlivňuje podobu jídla, aniž by byl polotovar v kuchyni až na pár výjimek, jako jsou obalené ryby a bramborové knedlíky, přítomný. Tyto dva polotovary jsem našla téměř ve všech jídelnách. Zdůvodněním bylo, že vyrábět je z čerstvých surovin je v tak velkém objemu na úkor kvality. Ontonorma kvality zpracování zvítězila nad čerstvostí.

Argumenty pro pořizování čerstvých surovin nejsou vyčerpány pouze vyhýbáním se polotovarům. V Modré jídelně pořizují čerstvé maso také z ekonomických důvodů. Spočetli si, že i přes vyšší cenu

chlazeného masa, je ve výsledku výhodnější než mražené, protože má nižší ztrátovost. U čerstvého masa se podle kuchařek také lépe pozná jeho kvalita.

S čerstvostí potravin je silně spjata také jejich bezpečnost. Ve všech jídelnách mi iniciativně nabízeli nahlédnout do skladovacích prostor, aby mi jejich relativní prázdnotou dokázali svá tvrzení. V Modré jídelně například skladují malé množství mraženého masa pouze pro případy, kdy by jim čerstvé nevystačilo na pokrytí stavu při náhlém navýšení. Výjimečně nakupují mražené maso, když je velmi výhodné, ale používají ho jen do omáček, či zapečených směsí, kde se chutě mísí. Mrazák podle vedoucí dává surovinám specifickou chuť, která není žádoucí.

V žádné ze zkoumaných jídelen neměli přístroj na mražení šokem, které je jediným přípustným zamrazováním pro školní stravovací zařízení. Důvodem je zajištění bezpečnosti potravin, které by klasickým zamražením nemusela být dosaženo. Zaměstnanci jídelny, především pak vedoucí, jsou odpovědní za nezávadnost podávaného jídla, jsou vázáni hygienickými předpisy, které neumožňují skladovat potraviny v jiném stavu, než ve kterém byly přijaty. Tedy pokud nejsou přijaty mražené, nelze je zamrazit jinak než šokem. Předpisy neupravují pouze mražené, ale i chlazené a nechlazené potraviny. Tedy nechlazené by neměly přijít ani do lednice. Pro představu si vezměte cibuli. Cibule se kupuje zpravidla ve velkých sítích a je skladována v pokojové teplotě. Cibule se také dá koupit oloupaná a nakrájená, pak musí být v lednici a má stanovenou dobu spotřeby. Chlazená cibule je dražší než nezpracovaná, proto se většinou nekupuje. Je nicméně každý den potřeba oloupat a nakrájet několik kil cibule do připravovaných jídel, což je časově velmi náročné.

A nyní vysvětlím, proč mluvím a cibuli. Cibule je totiž malým nástrojem rezistence vůči pravidlům, která jsou na zaměstnance jídelen uvalena. Je po půl jedenácté dopoledne v Modré jídelně. Právě jsme dopily druhou dnešní kávu a některé kuchařky si stihly zakouřit. Tři kuchařky se vrhly na přebírání sušených fazolí, aby vyhodily případné „kazy“, než z nich zítra uvaří guláš. Dvě ženy sedí čelem k sobě na škopcích a loupou cibuli. Jsou zaměstnané jako pomocné síly, což většinou znamená právě loupání, krájení, zadělávání těsta, koulení knedlíků, nebo umývání nádobí. Přesto mě jejich činnost zarazí, ne pro svou náplň, ale pro svůj čas. Segedín už je uvařený, polévka také, druhé jídlo je sladká kaše a do misek se salátem se, předpokládám, nebude dávat syrová cibule. Přisedám si a začínám neobratně loupat cibuli. Všimnu si, že nad námi je zapnutý odtah vzduchu. Uvědomím si, že mi neslízi oči. Neslízi nám ani jedné. Odtah nás chrání před plynem, který vzniká chemickou reakcí v buňkách cibule reagujících na narušitele. Možná právě díky tomu, že nemám oči plné slz, se můžu zamýšlet nad podivností loupání cibule. Ženy mi vysvětlují, že cibuli loupou na zítra, protože mají dnes vše hotové a zítra se vaří časově náročné jídlo, nechtějí se tedy zdržovat loupáním cibule, a nechtějí chodit dříve do práce. Protože vím, že cibule přijatá nechlazená, by se neměla oloupaná do druhého dne skladovat, ptám se, co by na to řekla hygiena, kdyby přišla na kontrolu. V tu chvíli přichází vrchní kuchařka, která mou otázku slyšela, a ujišťuje mě, že hygiena na to neprijde, a pokud náhodou ano, tak si oloupanou cibuli obhájí. Spoléhá

na společné porozumění se zaměstnanci hygieny pro náročnost loupání cibule. Efektivita a usnadnění práce vyhrály nad striktním dodržováním předepsaných nařízení.

Bezpečnost neznámá pouze čerstvost, ale může být brána také jako absence rizika. V některých případech je riziko bráno jako silnější než v jiných. Akt rezistence prostřednictvím oloupané cibule ve školní jídelně neznámá stejné riziko jako nedostatečně uvařené vejce či maso, nebo jako podání jídla s alergenem alergickému dítěti. Obavy z rizika a odpovědnosti jsem nejčastěji slyšela jako zdůvodnění, proč se v jídelnách speciální zdravotní diety nepřipravují. Každou jídelnu minimálně jedno dítě s takovou dietou navštěvuje a nechává si ohřívát krabičku s vlastním obědem, ostatní alergické děti do jídelny nechodí vůbec. Alergie a jejich rizikovost tvoří mimo jiné různé kategorie těl s různými možnostmi stravování. Červená jídelna je jediná v mém výzkumu, kde se bezlepkové a bezlaktózové jídlo připravuje každý den. Odebírá ho zhruba deset strážníků ze sedmi set. Současný vedoucí sice nastoupil, když už byla tato praxe zavedena, ale ztotožňuje se s rozhodnutím dát možnost najíst se v jídelně i alergickým strážníkům. Z jeho výpovědi je cítit soucit, snaha poskytnout všem dětem oběd, který, jak sám uvedl, je v prostředí vyloučené lokality pro děti často jediným teplým jídlem za den. Hodnota solidarity a péče o dítě je v tomto rozhodnutí oproti jiným jídelnám silnější než obavy z rizika a náročnosti práce.

Čerstvost i bezpečnost se často objevovali jako aspekty definice kvalitní potravin. Kvalita je vnímána jako pozitivní a žádoucí. Kvalitní jídlo je často ztotožňováno s dobrým. Ve Fialové jídelně například zdůvodňovali výraznější zdražení cen obědů s ohledem na očekávané zdražení potravin v kontextu války. Zdražení se podle vedoucí neseťkalo s výraznějšími protesty ze strany rodičů ani zástupců školy, jelikož bylo argumentováno snahou o udržení kvality nabízených jídel. Norma kvality v této jídelně vyhrála nad cenovou dostupností. Zdražení cen obědů nastalo na začátku školního roku ve všech jídelnách, kromě Červené. Někde zdražovali i v pololetí. Zdražení některých potravin také změnilo, jak jsou některá jídla chápána v očích různých aktérů. Například zeleninové jídlo bylo dříve některými vedoucími bráno jako strategie, jak ušetřit, když jim dochází prostředky, tento rok to už neplatilo a musela se zvolit náhradní strategie.

Kvalita byla ve všech jídelnách ceněna natolik, že s ní nechtěli polevit. Většinou to znamenalo zvýšenou pozornost různým výhodným nabídkám a množstevním slevám. Někdy ale sahalo i po mražených výrobcích, které by za normálních cenových podmínek vedoucí primárně nevolili.

Válka, inflace a zdražování potravin mohly ovlivnit stravování v jídelnách i dalším způsobem. Všechny zkoumané jídelny zaznamenaly navýšení počtu strážníků. Jídelny, které vaří i pro veřejnost neboli cizí strážníky, zaznamenaly jejich zvýšený zájem. Modrá jídelna vaří jen pro žáky a zaměstnance školy, pod kterou spadá, nicméně i zde počet strážníků narostl. Zaměstnanci to připisují právě zdražení, které způsobilo, že si děti už nemohly dovolit stravovat se za kapesné denně v nedalekém McDonaldu.

O kvalitě informátoři nemluvili jen v souvislosti se zdražováním, ale i v kontextu klesající kvality konkrétních surovin. V Červené jídelně začali požívat přirozeně bezlepkové mouky i mimo speciální diety, protože standardní bílé mouky podle kuchařek nejsou tak kvalitní, jako dříve. Stejný problém formulovaly kuchařky v Modré jídelně v souvislosti s bramborami, se kterými se jim čím dál hůře pracuje a zřejmě tak také přejdou ke kupování bramborových knedlíků ve formě polotovaru.

3.1.8. Chut'

Co je to chuť? Každá potravina nějak chutná, zároveň nechutná všem stejně. Chuť není objektivní ani univerzální. Chuť může označovat kvalitu potraviny či pokrmu, nebo jejich zpracování, ale zároveň vyjadřuje libost a preference různých strávníků. V neposlední řadě chuť je touha, touha po něčem, co nám chutná. Pokud mám chuť na jahodu, nemyslím jednu konkrétní jahodu z konkrétní rostliny, vybavuji si chuť jahody abstrahovanou z vlastní zkušenosti konzumace všech jahod, které jsem ochutnala. Některé mohly být lepší než jiné, zralejší a sladší. Ty stejné jahody by nemusely chutnat někomu, kdo je má radši kyselejší. Kdybych měla vybrat nejlepší jahodu pro někoho druhého, jak bych vybírala? Podle vlastní chuti? Podle vzhledu? Podle toho, co mi řekne ten, kdo mi je chce prodat? Jakou odrůdu mám vybrat? A vůbec má ten druhý rád jahody?

Dobré jídlo nemusí vždy dobře chutnat. Když někomu nechutná pečený chřest, neznamená to, že se nejedná o dobré jídlo z hlediska jiného hodnotícího rejstříku. Pokud chřest není ponořen v oleji pohřben pod porcí uzeného masa, které není žádoucí podle norem spotřebního koše, pak lze říci, že pečený chřest je dobré jídlo, které by se v libovolné školní jídelně mohlo podávat. Některý chřest bude lepší než jiný, v závislosti na čerstvosti, kvalitě, zpracování a dochucení. A zase jsme u chuti. Dochucení neboli dodání optimálního množství chuti něčemu, co ji mohlo mít nedostatek. Ale jak lze měřit chuť? Nejsme na kulinářské soutěži, jsme ve školní jídelně, to ale neznamená, že chuť jídla je méně podstatná.

Ale čím chuť? Chuť strávníků? Ta přichází do kontaktu s jídlem až u stolu. Stejně jako bych mohla být bezradná z výběru správné jahody pro druhého člověka, mohou být kuchařky bezradné z dochucování guláše pro stovky druhých, z nichž každý může mít jinou chuťovou preferenci.

Prostředky pro dochucování v jídelnách jsou zároveň omezenější než doma v kuchyni. Množství soli a koření je regulováno. Chuť musí být modelována jinak. V Zelené jídelně si dávají záležet na domácím vývaru z kostí a zeleniny, který se vaří dlouho, aby měl dobrou chuť. Ale co když nemá? Dobrá chuť není vlastností jídla, ale je vyjednávána v síti aktérství. Proč v síti? Není snad rozhodnutí o dobré chuti daného jídla rozhodnutím strávníka v procesu konzumace? Ne tak docela.

Tak například hovězí maso ve Fialové jídelně. Je pečené pomalu přes noc, jen měkké, provoněné bylinkami s lehkým nádechem česneku, je doplněno omáčkou, s níž vyjednávalo celou noc o společné chuti. Bramborový knedlík na talíři napjatě čeká. To samé maso je pro někoho vynikající a ve stejnou chvíli někomu nechutná. Jedná se pořád o stejné maso, ze stejného pekáče, stejně servírované, ale jedí ho dva různí strávníci. Strávníků, kterým nechutnalo, může být většina. To neznamená, že v momentě,

kdy sedím v kanceláři vedoucí jídelny, mi nevypráví o tom výborném hovězím mase, které upekli a skoro nikdo z dětí ho nejedl. Kdo rozhoduje, co dobře chutná?

V rámci rozhovorů s vedoucími a kuchařkami mi bylo mnohokrát vyjmenovááno, co dětem chutná a co naopak ne. Dozvěděla jsem se, že dětem chutná sladké jídlo, nechutná jim zelenina, maso a už vůbec ne ryby, a to ať jsou sebelépe uvařené, ochucené a naservírované, kuchařky se snaží pro nic za nic.

Takhle to přeci nemůže být, říkala jsem si. Rozhodla jsem se zeptat se těch, o jejichž chuti jsem toho tolik slyšela, strážníků. Pečlivě jsem sledovala jídelníčky zkoumaných jídelen a vybrala si dny, kdy půjdu zkoumat nejen pozorováním jídla a jzení, ale skrze vlastní tělo spolu s ostatními strážníky. Lze namítat, že tím, že jsem si jídlo vybrala podle vlastní preference, jsem si stanovila jiné výchozí podmínky, než mají dětští strážníci. Cítím potřebu toto své rozhodnutí vysvětlit. Pro účely výzkumu jsem byla schopná konzumaci tří menších porcí oběda, abych mohla jíst se všemi věkovými skupinami, které postupně do jídelny docházely, ale nebyla jsem ochotná upustit od svých etických a morálních zásad, které mi brání konzumovat maso, nebo jakoukoliv omáčku nebo vývar z něj. Můj výběr byl omezený tímto kritériem, nikoli preferencí chuťovou. Vzhledem k tomu, že zcela vegetariánské jídlo včetně polévky se na jídelním lístku objevovalo zhruba jednou za dva týdny, neváhala jsem, když to nastalo.

Se svým táckem jsem tedy obcházela různé stoly a přisedala si k dětským strážníkům. Nechtěla jsem jim způsobit strach ani emoční rozladění, sedala jsem si tedy jen tam, kde se mnou děti navázaly alespoň oční kontakt v prvních několika vteřinách, nebo mi odpověděly, že si můžu přisednout. Neptala jsem se rovnou na jídlo. Někdy jsem se zeptala, jaký měly den, jestli mají rádi film, jehož postavy mají na tričku apod. Některé děti o jídle začaly následně mluvit samy, jiných jsem se zeptala. Otázka zněla vždy stejně. Chutná ti to? Je to dobré?

Dozvěděla jsem se, že chuť není spojena pouze se stimulací chuťových receptorů a vysláním signálu do mozku. Signál nám může říct co cítíme, ale nemusí nám říct, zda nám chutná. Otázkou „Je to dobré?“ jsem se neptala jen na chuť, ale inspirovaná popisem situace v pečovatelském domě, o němž píše Annemarie Mol, jsem se snažila upoutat dětskou pozornost k jídlu. (Mol, 2014) Dozvěděla jsem se, že chuť je spojená se zkušeností, konkrétně předchozí zkušeností s danou chutí, se zvykem na danou chuť v domácím prostředí, na tom, jak jídlo vypadá, čeho se dotýká, kdo ho nandal, zda ho jí kamarád, jestli nepotřebuje strážník na toaletu atd.

Vraťme se na moment k uvažování o zdravém jídle. Jeden den v Oranžové jídelně se podávaly sladké ovocné knedlíky se zakysanou smetanou. Očekávaly se četné přídavky, děti prý sladké zbožňují. Zeptala jsem se, zda jsou sladké knedlíky zdravým jídlem. Dozvěděla jsem se, že jsou, jelikož obsahují dobré živiny, ale především proto, že dětem chutnají.

4. Kategorie strávníků a těl prizmatem ontanorem

Kdo všechno je strávnickem ve školních jídelnách, koho zde sytí? Jak jsou různá těla hodnocena a jak se podílí na hodnotícím procesu dobrého a špatného jídla? Strávnicky nejsou jen žáci školy, k níž je jídelna přidružená. Zaměstnanci školy i jídelny také konzumují připravovaná jídla. Některé jídelny vyváží jídlo do další vzdělávacích institucí nebo umožňují nákup obědů pro tzv. cizí strávnicky. Strávnicki jsou děleni do kategorií na základě věku a příslušnosti k instituci. To s sebou nese odlišnosti v servírované porci ale i možnosti využívání prostoru a čas pro jídlo. Kromě lidských strávníků můžeme sledovat trajektorii jídla, jak je seškrabáváno z talířů do jedné velké nádoby na zbytky. V některých jídelnách přijdou zbytky do drtičky, v jiných se odváží jako krmivo pro prasata. Konzumace jídla a trávení není jasně ohraničený proces. Annemarie Mol ve své knize *Eating in Theory* mimo jiné promýšlí, kdy začíná mimotělní trávení skrze porcování, drcení a tepelnou úpravu potravin, jak pokračuje v trávícím traktu a stává se součástí strávnicka, a jak, pokud vůbec, ho opět opouští. (Mol, 2021) Pokud tedy sním jahody, které jsem v předchozí kapitole pečlivě vybírala, možná je sním čerstvé, nebo si je rozmixuji, čímž externalizuji část procesu trávení mimo své tělo. Když se dívám na připravené jídlo, začíná se mi tvořit větší množství slin, můj mozek předal informaci, že budu jíst, slinným žlázám. Rozmixované jahody postupně dorazí do žaludku, kde jsou dále tráveny mechanicky i chemicky a následně přechází do střev. Zde už čekají další strávnicki, střevní mikrobiom, který si pochutná na vláknině, kterou ovoce obsahuje. Jahody jsou v mém těle štěpeny a přetvářeny, neopouští mé tělo v stejné podobě, a neopouští ho úplně. Různé reakce mezi mými buňkami a buňkami jahod transformovaly obojí. Kdyby mi byla odebrána krev před a po konzumaci a trávení jahod, zřejmě by se ukázaly mírně odlišné hladiny různých látek. Kdybych odevzdávala vzorky z trávícího traktu, i zde by jahody měly svůj otisk. Mol v této souvislosti promýšlí taktéž ekologickou otázku odpovědnosti za to, co člověk – strávnick vylučuje zpět to prostředí. (Mol, 2021) Ekologická otázka nebyla ve výpovědích mých informátorů přítomna. Ačkoliv by bylo zajímavé, zkoumat vliv školní jídelny na životní prostředí a jeho rozsah skrze mobilitu různých strávníků, rozhodla jsem se sledovat jen témata, která sami informátoři otevírali.

Pro účely této kapitoly se zaměřím pouze na lidské strávnicky ve školních jídelnách. I přes toto zúžení záběru se nedá hovořit o homogenní skupině. Každý strávnick a tělo je svým způsobem jedinečné. Následující trojice členění byla nejčastější reprezentací strávníků a jejich těl ve výpovědích mých informátorů.

Specifickou skupinou, která se vyděluje od ostatních strávníků, jsou tzv. dietáři, tedy strávnicki s bezlepkovou a bezlaktózovou dietou. V Červené jídelně se vyděluje jejich oběd během přípravy i servírování. V ostatních jídelnách se vyděluje úplně, je připravován pouze ohřátím doneseného jídla v mikrovlnce. strávnick ale není odtržen od ostatních během konzumace. Jeho tělo je v jídelně speciální, s jinými potřebami a riziky, ale i s jinými kritérii, jelikož jeho porce nemusí odpovídat složení ani gramáži podle normy spotřebního koše, pokud si oběd nosí z domova.

4.1. Vděční jedlíci a rozmazlení nejedlíci

Zkoumané školní jídelny vaří pro různé počty strávníků, které se pohybují od sta do sedmi set. Pokud se neočekává náhlý výkyv způsobený například školou v přírodě, vaří stále podobný počet porcí, jelikož finální počet objednaných obědů se zaměstnanci jídelny dozvídají zpravidla až den předem, přičemž objednávku surovin je potřeba udělat dopoledne a uzávěrka přihlašování končí často až o půlnoci. Jídelníček je vydáván na jeden i víc týdnů dopředu, takže strávníci si mohou rozmyslet, zda si chtějí oběd koupit, nebo pokud je na výběr, zvolit si z nabídky. Zaměstnanci jídelen mi popisovali různá nepsaná pravidla spojená s množstvím připravovaných porcí podle pokrmu. Jsou totiž pokrmy, u kterých očekávají velký odbyt, jako jsou špagety nebo sladké knedlíky, a takové, u kterých naopak očekávají mnoho odhlášených obědů, jako jsou ryby.

Mezi strávnický se podle kuchařek objevují vděční jedlíci a rozmazlení nejedlíci. Jak vděčnost, tak rozmazlenost jsou zde spojeny s normativním hodnocením a předpokládají různé osobnostní charakteristiky ale i tělesnou konstituci.

Jedlíci nejsou považováni za vybíravé, jsou také často prezentováni jako zdravé děti, dobře vychované nebo hodné. Jejich těla jsou zdravá, nejsou ani obézní, ani podvyživená. Vystupují z anonymity v očích kuchařek, jelikož s nimi přichází do kontaktu častěji než s ostatními, když si chodí přidávat jídlo. Existuje ale hranice, která je stanovena na základě ontonormy o žádoucím konzumovaném množství různých jídel. Jeden den se ve Žluté jídelně podávaly buchtíčky se šodó. Děti si chodily přidávat více než obvykle. Seděla jsem u stolu se skupinou dětí předškolního věku, které hltaly druhou porci. Jedna dívka se mě zeptala, jestli si půjdu přidat. Když jsem odvětila, že ještě nevím, jelikož jsem stále nedojedla, divila se. Ona by si prý ještě přidat chtěla, ale nemůže. Nejmladší skupina strávníků si sladká jídla může přidat pouze jednou. Z této situace usuzuji, že jedlíci nejsou podporováni v jezení, co hrdlo ráčí, nejsou v kontextu jídelny považováni za kompetentní k určení hranice optimální porce, ta je jim předepisována externě. Normativní předpoklad říká, že jedlíci mají rádi jídlo, což je dobré, ale je potřeba je disciplinovat, aby nebyla překročena míra. Míra je různě nastavena u různých jídel. Vděčnost za jídlo byla nejčastěji spojována s dobrou výchovou a slušností, ale také se socioekonomickým původem. Vedoucí Modré jídelny také ze své zkušenosti vyvozuje, že děti ve městě nejsou tak vděčné, jako na vesnici. Ve Žluté jídelně mají zkušenost, že děti ze sociálně slabších rodin reagují lépe například na luštěninová jídla než děti z bohatších rodin.

Často jsem měla možnost pozorovat soutěže jedlíků. Soutěžilo se většinou v konzumaci knedlíků a pití kakaa. Startovací čáru stanovovala standardizovaná porce, kterou strávníci dostali. Vzhledem k tomu, že každý s nich mohl do jídelny dorazit v jiný čas, nesoutěžilo se o to, kdo první dojí, ale kdo ve výsledku sní nejvíc. Soutěžící se přihlašovali aktem přidání si druhé porce, čemuž předcházelo hecování mezi strávnický. V některých jídelnách byla druhá porce menší než první, v jiných přidávali stejnou gramáž, jako dávali v prvním kole. Pokud byla porce menší, kuchařky to odůvodňovaly tak, že

„to stejně nesnědí“. (*terénní deník 26.3.2023, Oranžová jídelna*) Tento předpoklad kuchařek jako by soutěžící motivoval ještě k lepšímu výkonu, na jejich tvářích jsem pozorovala pýchu a zadostiučinění, když si šli pro třetí porci. Na průběh soutěže bylo ale vždy dohlíženo. Vítězové byli chváleni, ale jejich výkon byl limitován z hlediska maximální vydané porce. Pedagogický dozor vystupoval nejčastěji jako gong symbolizující konec soutěže zvoláním „To by stačilo, bude vám špatně.“ (*terénní deník 26.3.2023, Oranžová jídelna*). Vyhlášení vítěze probíhalo podobně jako přiřazování v aukční síni. Strávníci vykřikovali vždy vyšší číslo. Když už se nikdo neozýval, vítěz byl jasný.

Rozmazlenost je na rozdíl od vděčnosti negativně zabarveným označením pro nejedlíky. Tito strávníci jsou nejčastěji popisováni jako vybíraví, pohrdaví, zkažení stravováním v řetězcích rychlého občerstvení. Rozmazlenost není dávána za vinu samotným strávníkům, ale jejich rodičům. Nejedlíci nevypadali podvyživeně, ale z naší komunikace vyplývalo, že nejsou zvyklí jíst pokrmy tak, jak se vaří ve školní jídelně. Nejedlíci byly zároveň zaměstnanci jídelny vykreslováni jako ti, co jídlo ani neochutnají. Různé strategie motivace k ochutnávání budou předmětem poslední kapitoly, stejně jako různé motivace samotných strávníků. Pozorností ke komplexitě rozhodování o (ne)konzumaci jídla se následně pokusím vysvětlit, proč většina dětí v Červené jídelně obědy spíše nejí, přestože pochází ze socioekonomicky slabších rodin, což je v jiných jídelnách považováno za podhoubí pro vděčné jedlíky.

4.2. 1, 2, 3 – věk, porce, cena

Norma spotřebního koše stanovuje různé limity pro různé věkové skupiny. Pro stravování mateřské školy platí mírně odlišná pravidla, než pro základní a střední školy. Jedná se především o omezení soli na nezbytné minimum. V Oranžové jídelně vaří pro mateřskou i základní školu, pro studenty vedlejší střední školy, pro zaměstnance školy a jídelny i pro cizí strávníky. Strávníci se dělí do následujících skupin: MŠ, ZŠ1, ZŠ2, ZŠ3, 15+. Jeden den se jako hlavní jídlo dělaly slané knedlíky plněné uzeným masem se smaženou cibulí a zelím. Uzené maso se nedoporučuje pro školní stravování vůbec, nicméně u starších strávníků je v určité míře tolerováno s přihlédnutím k tradiční receptuře. Pro mateřskou školku byl ale recept třeba upravit a místo uzeného masa se použila kuřecí prsní šunka s vysokým podílem masa a hotové knedlíky se neservírovaly se smaženou cibulí a omastkem navrchu. Pro ostatní skupiny byly knedlíky připravené jak s uzeným masem, tak s cibulí a omastkem. Odlišnosti v jídlech byly dány standardizovanou velikostí rostoucí s věkem. Děti starší patnácti let dostávají stejnou porci jako dospělí strávníci. Ontonorma říká, že čím starší jedinec, tím více jídla je pro něj potřeba, a tím méně je třeba omezovat určité potraviny, přímo ovlivňuje, jaký oběd kdo dostane.

Ve Žluté jídelně, kde vaří pro mateřskou školu a první stupeň základní školy, reflektovaly nutnost používání selského rozumu pro implementaci nutričních doporučení u dětí předškolního věku. Konkrétně se jednalo o doporučení zařazovat celozrnné pečivo se semínky. Vedoucí jídelny po dohodě s vedením školy zavedla praxi papírového plnění odběru takového pečiva, aby si ho děti mohly dát, pokud chtějí. Stav se ale vždy doplňoval bílým pečivem bez semínek. Své rozhodnutí zdůvodňovala

tím, že většina malých strážníků nemá ani kompletní chrup, aby mohla semínka rozmělnit a při ruchu v jídelně obzvlášť u nejmladších strážníků riziko zaskočení semínka a možné nebezpečí úhony přehlasovalo hodnotu semínek z hlediska výživové hodnoty.

Nejstarší žáci jsou sice zařazeni do stejné skupiny s dospělými, ale jejich stravovací podmínky nejsou vždy stejné. V Zelené jídelně se stravují žáci od první do deváté třídy a dospělí zaměstnanci a cizí strážníci. Žáci devátých tříd, kterým již bylo patnáct let, dostávají stejnou porci jako dospělí, ale zpravidla nekonzumují stejné jídlo. Konzumují sice ve společném prostoru, ale ten je zároveň rozdělen na segmenty. V každé zkoumané jídelně bylo možné jasně identifikovat stoly pro pedagogy, k nimž si děti nesedaly. Tyto stoly byly zpravidla označené slánkou a pepřenkou, někdy dokonce pálivou omáčkou. Děti nemají možnost svůj oběd transformovat dochucováním, mohou ho pouze sníst nebo mechanicky přeskupit na talíři. Stavění skulptur z bramborové kaše spolu se soutěží jedlíků nejoblíbenější disciplínou. Vydělení stolů pro pedagogy dochucovadly jsem si všimla poprvé v Červené jídelně. Byla po jedné hodině a jídelna kromě zaměstnanců prázdná. V tu chvíli přišla dospělá žena s chlapcem, kterého jsem odhadla na žáka druhého stupně, vzhledem k jeho výšce. Spletla jsem se. Žena ten den měla službu jako pedagogický dozor a chlapce doprovázela do jídelny, jelikož zbytek jeho třídy byl společně na plavání a na oběd dorazí později, zatímco jemu už výuka skončila. Žena mi také vysvětlovala, že chlapce doprovází často a že nikdy nic v jídelně nesní, ale musí na oběd chodit, protože tráví odpoledne ve školní družině. Pokaždé společně chvíli sedí nad nedotčeným talířem, který pak chlapec odnese. Chlapec mi vysvětlil, že měl k svačině dvě velké bagety, které mu matka zabalila, a sám si koupil ještě pizzu po cestě do školy. Prý má velkou svačinu právě proto, že v jídelně mu nechutná. Jako důvod uvedl, že má rád pálivé a chuťově výraznější jídlo. Zkusila jsem mu navrhnout, ať si čevabčiči na talíři trochu popepří. Začala jsem se rozhlížet po stolech a v tu chvíli mi došlo, že slánka s pepřenkou jsou jen na jednom stole vedle okénka do kanceláře vedoucího, který je určen výhradně pedagogickému sboru.

Odlišení prostoru pro pedagogy a žáky není jedinou prostorou segregací, kterou jsem pozorovala. Kuchařky a vedoucí jedí většinou v kuchyni v době těsně před začátkem výdeje obědů. Zcela vydělenou skupinou bývají cizí strážníci. V některých jídelnách je jim umožněno konzumovat oběd přímo na místě, nicméně také pouze v čase před výdejem obědů pro žáky a pedagogy, v jiných jídelnách si musí oběd brát s sebou do vlastních nádob.

Výčet externích strážníků tím nekončí. Zelená jídelna každý den připravuje kolem dvaceti zvlášť zabalených obědů pro žáky speciální školy, pro něž si jezdí jejich pedagog. Červená jídelna připravuje třetinu porcí do termo nádob, se kterými čtyři kuchařky jezdí každý den po dvou vydávat obědy do nedaleké základní školy a gymnázia. Výsledná podoba jídla na talíři není dána pouze věkem strážníka, ale také místem, kde se konzumuje. V Červené jídelně musí pečlivě zvažovat jídelníček, aby hotové jídlo bylo možné vydat v co možná nejpodobnějším stavu v hlavní jídelně i v ostatních výdejnách.

Velikost porce a věk souvisí také s cenou oběda pro různé strávnický, přičemž vše stoupá společně. Cena kompletního oběda pro děti školního věku se pohybuje mezi dvaceti a čtyřiceti korunami. Zaměstnanci jídelny zpravidla za jídlo platit nemusí, některé školy také dotují obědy po své zaměstnance, kteří pak platí stejnou částku jako nejstarší žáci. Není to ale pravidlem a v některých jídelnách zaplatí pedagog stejnou částku jako cizí strávnický, která se pohybuje kolem osmdesáti korun za oběd.

Věkové skupiny nejsou odlišovány pouze cenou, porcí a prostorem pro konzumaci jídla, ale i připisovanými preferencemi a stravovacími návyky. Nejmladší strávnický bývají reprezentováni jako ustrašení, vybíraví a potřebující více pozornosti a motivace k jídlu ale i usměrňování. V Červené jídelně si děti ze školky nenosí samy tácy ani příbor, ale vše jim je připravují a nosí vychovatelky.

Častou stereotypní reprezentací je také obliba sladkých jídel a tradičních jídel s knedlíky a omáčkou u mladších strávnicků. Obliba masa pak má přicházet až v pozdějším věku, stejně jako dobrovolná konzumace zeleniny a experimenty s různými stravovacími trendy. V Modré jídelně si starší žáci zastoupeni dívkami i chlapci, vyžádali zařazení různých salátů jako hlavních jídel a ty se těší velké oblibě. Objevila se také snaha zavést salátový bar, který by se nacházel v jídelní části a byl by pouze doplňován, zatímco strávnický by si sami nabírali. To bylo ale zaměstnanci jídelny rezolutně odmítnuto, argumentovali nepořádkem, který by v okolí vznikl a tím, že zeleninu stejně jí jen malé procento strávnicků z řad nejstarších dětí. Ve Žluté jídelně funguje určitá rovnováha, kdy se vaří stále stejné množství jídla, ale to, co nesní jedna skupina, je vydáno na přidavcích skupině, která má dané jídlo v oblibě.

Kromě stravovacích návyků jsem se setkala i se stereotypy ustavující typické společenské chování pro odlišné věkové skupiny. Mladší děti mají údajně větší respekt k autoritě, zatímco starší testují hranice a jsou často drzí, ti nejstarší už se ale před odchodem na střední školu mají údajně opět chovat ukázněně.

4.3. Holky a Kluci – genderové stereotypy

V prostředí školních jídelen se vyskytovalo méně genderových stereotypů, než jsem očekávala. Pokud se objeví, tak především ve výpovědích o stravování dospělých, ne dětí. U dětí vystupuje hlavně věk a socioekonomický status rodiny jako determinanta stravovacích praktik. Gender figuroval okrajově v otázce vegetariánství a veganství, ke kterému podle zaměstnanců častěji tíhnou dívky z morálních a etických důvodů, protože jsou citlivější. Zdržování se masa zdůvodněné chutíovou preferencí je ale u strávnicků častější a není podmíněno genderem. Jedná se tak možná více o normativní předsudky než o reálné stravovací praxe, jelikož i během mého výzkumu se ukázalo, že maso si chodilo přidávat stejný počet dívek jako chlapců a i u masa, které zůstává na talíři, byl poměr stejný.

U dospělých žen z řad pedagogického sboru jsem se přímo nesetkala s tendencí volit dietní jídla nebo menší porce. Někteří zaměstnanci jídelen ale o takových praxích mluvili a vyjadřovali nesouhlas se stravovacími návyky členek pedagogického sboru. Nejčastěji se obávali, že pedagožka, která má u dětí autoritu, je může svými činy ovlivňovat. Ve Žluté jídelně se opakovaně řešila situace, kdy děti odmítaly jíst maso a vejce, jako důvod uvedly, že je od toho pedagožka odrazovala. O stravování pedagogů nikdo nepolemizoval, ačkoliv někteří z nich objektivně trpěli nadváhou a přidávali si několikrát plnou porci.

5. Měšec, spotřební koš, odpadkový koš a žaludek

V této kapitole se zamýšlím nad propojením pomyslných schránek, které jsou v každodenní praxi ve školních jídelnách různě naplňovány. První je měšec, do něhož proudí platby strážníků a zároveň se z něj uvolňují prostředky na nákup surovin. Z měšce ale mohou prostředky de facto proudit také do koše odpadkového přes koš spotřební. Spotřební koš je plněn z měšce prostřednictvím lidských a nelidských aktérů, kteří objednávají suroviny a vykazují jejich příjem a výdej. Ze spotřebního koše, který je naplněn čísly symbolizujícími vydané potraviny, poté proudí jídlo fyzicky do žaludků strážníků nebo do odpadkového koše. Jedná se o velmi schématický a parciální nástin komplexní sítě aktérství, která ustavuje školní stravování. Vybrala jsem tyto čtyři schránky proto, že jídlo v různé podobě proudí mezi nimi a o směrech proudů se vyjednává v každodenních situacích ovlivněných specifickými ontonormami.

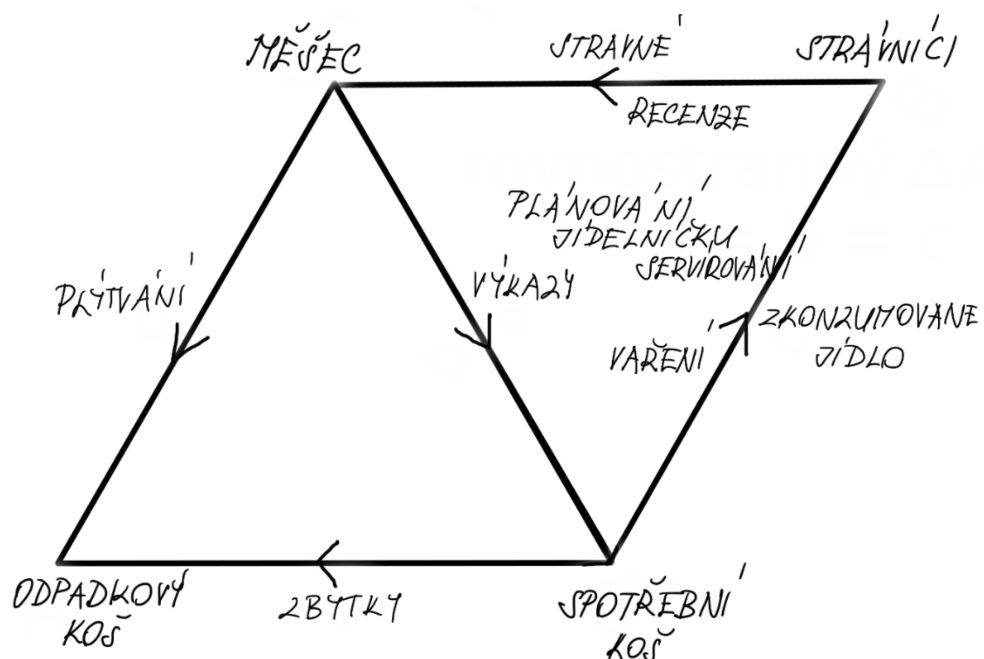


Schéma propojení čtyř „schránek“, zdroj: autorka

„Spotřební koš se musí plnit, ale musí se koukat taky na to, aby se děti najedly, to je hlavní funkce jídelny. Když dětem chutná, tak se najedí, pak jsou spokojení i rodiče a my máme peníze na vaření. Když bychom vařili jen podle normy a děti odcházely hladové, tak o ně přijdeme a bez peněz se vařit nedá.“

(rozhovor s vedoucí Modré jídelny 21.3.2023)

V citátu výše lze identifikovat některé z podstatných propojení, která musí mít na paměti zaměstnanci zodpovědní za chod školní jídelny. Mí informátoři často operovali s předpokládaným rozporem mezi uspokojením strávníků a naplněním normy. Plnit se ale musí obojí, žaludky i spotřební koš, aby jídelna mohla fungovat, potřebuje strávníky, ale potřebuje také záštitu státu. To, že děti – zákazníci nebudou spokojeni s jídlem, které pouze splňuje legislativní normy a nutriční doporučení, berou informátoři napříč zkoumanými jídelnami nekriticky jako fakt. Někteří staví normu a zavděčení se strávníkům i do opozice. Strávníci ale nevzdorují normě, vzdorují jídlu, které podle jejich kritérií není dobré. Strávníci většinou do hodnocení jídla nezapojují jeho koherenci s normou spotřebního koše.

5.1. Spokojený zákazník = vracející se zákazník = plný měšec

Školní jídelny jsou zřizovány, aby poskytovaly stravu primárně žákům školy. Strávníci financují nákup potravin, náklady na chod jídelny nehradí. Přesto, jídelna bez strávníků by fungovala těžko, je na nich existenčně závislá, jsou jejími zákazníky. Ačkoliv samotná finanční transakce probíhá mezi rodiči a jídelnou, děti jsou hlavními kritiky s potenciálem vytvářet specifickou reprezentaci školního stravování. Rodiče zjišťují informace o podávaném jídle zprostředkovaně, sami do jídelny nechodí a nestravují se zde. Následující situaci jsem nazvala hrou na tichou poštu právě z toho důvodu.

Vedoucí Žluté jídelny mi rozhořčeně vyprávěla, jak ji matka jednoho strávníka psala zprávu v půl desáté večer, že jejímu synovi ten samý den nechutnalo rizoto, které bylo k obědu. Rýže měla být údajně tvrdá. Vedoucí zdůrazňovala, že nechce znevažovat informaci rodičů a je ráda, že ji kontaktují, ale že rýže nikomu jinému z více než sta dalších strávníků tvrdá nepřišla. Druhý den byl k obědu guláš s kolínky a chlapec opět nic nesnědl. Vedoucí jeho vrácenou porci vyfotila a chtěla od matky informaci, v čem je problém, jelikož jí samotné chlapec nic neřekl. Matka na fotografii identifikovala hrášek, který její syn nejí, protože nemá rád jeho „tvrdou“ slupku. Hrášek byl i v rizotu, chlapec tedy nejspíš neřekl, že rizoto bylo tvrdé, ale že k obědu bylo rizoto a nejedl ho, protože to bylo tvrdé, čímž mohl myslet hrášek. Matka si z jeho slov vyvodila, že musela být tvrdá rýže a prezentovala to jako fakt ve stížnosti paní vedoucí. Díky komunikaci mezi dvěma ženami se situace vyjasnila a chlapci rodiče vysvětlili, že hrášek si může dát na stranu, pokud ho opravdu nechce jíst.

Ne vždy ale dojde k přímé komunikaci a vysvětlení nedorozumění. Někdy nelze dát stranou součást jídla, která strávníkovi nevyhovuje. V některých jídelnách mohou s dobrým úmyslem vařit jídlo, které

jim chutná, ale nemusí chutnat vždy každému. Důležité je, aby se to nestávalo příliš často. Podle slov vedoucí Modré jídelny, rodiče jednou přejdou, že se jejich dítě nenajedlo, možná i dvakrát, ale potřetí už bude mít z kanceláře ústřednu pro reklamace.

Spokojenosti zákazníků se ve zkoumaných jídelnách snažili dosáhnout kombinací mnohých dílčích rozhodnutí o podobě jídla, přičemž je zakládají na tom, co podle nich dětem chutná či nechutná. Ve Žluté jídelně je běžnou praxí objednávat větší množství pečiva servírovaného k polévce, když je na jídelníčku nepopulární jídlo. V Zelené jídelně objednávají dražší libovější maso i do polévek a omáček, jelikož na prorostlé maso u nich strávnicki nereagují dobře. V obou případech by byla norma spotřebního koše naplněna i bez těchto rozhodnutí, ale místo žaludků strávnicků by hrozilo, že bude naplněn spíše odpadkový koš.

5.2. Plánování jídelníčku = plný spotřební koš

Spokojenost zákazníků je jen jedním aspektem rozhodovacího procesu při plánování jídelníčku. Druhým je norma spotřebního koše, která už byla taktéž představena. Jaké další lidské a nelidské aktéry můžeme v procesu identifikovat?

Byl pátek, poslední den v měsíci, když se mi naskytla možnost plánovat jídelníček na další týden s vedoucí Žluté jídelny. Nejdříve jsme vyrazily na kontrolu skladových zásob. Kdybychom zde našly například otevřený pytel cizrny, vysvětlila mi, dala by se například v pondělí do rizota. Rizoto v pondělí bude stoprocentně, jen se ještě nerozhodlo jaké. Rizoto bude, protože se nedělá počet kusů dle porcí, jako například u řízku. Vedoucí počítá s tím, že mnoho rodičů si nemuselo uvědomit, že je nový měsíc a nezaplatilo stravné. Děti ale přesto přijdou a budou mít hlad, když bude rizoto, může se nastavit tak, aby vystačilo pro všechny. Můžeme volit jídla relativně nezávislé na spotřebním koši, jelikož začínáme s čistým štítem. Zároveň minulý týden zrovna proběhly inspekce bez výtek, takže se brzy další neočekávají. Pozornost tak získávají jiné faktory jako zbylé zboží na skladě, nezaplacené stravné, nebo rozbitý kotel na omáčku, který na přípravu rizota potřeba není, opravář totiž přijde až v pondělí. Dnes ráno byla paní vedoucí za panem ředitelem v kanceláři a po cestě se stihla několika dětí zeptat, na co mají chuť. V úterý tedy budou wafle, protože strávnicki si je vyžádali a také k jejich přípravě není potřeba kotel, kdyby stále nefungoval. Sladké jídlo může být, jelikož je nový měsíc. Ve středu bude zbruf, také velmi oblíbený. Už sedíme v kanceláři, když přichází paní uklízečka zaplatit si obědy na celý měsíc. Vedoucí se jí ptá, co by si dala příští týden k obědu. Chtěla by rozlitané ptáčky, ale to nejde, byly před dvěma týdny, bude tedy Znojemská omáčka, to je podobné. V pátek bude bramborová kaše s řízkem, ať mají děti radost, to už budou mít i zaplacené a bude se vědět, kolik jich udělat. Musíme doplnit polévky tak, aby se hodily k hlavním jídlům a aby se neopakovaly z posledních dvou týdnů. V pondělí bude zeleninový vývar s čočkou, v úterý hovězí vývar, ve středu rajská ta se hodí k těstovinám, a navíc nesmí být tři dny po sobě čiré polévky. Ve čtvrtek bude frankfurtská polévka. Zbývá pátek, teď jsem na řadě já. Navrhuji hráškový krém, můj oblíbený. Vedoucí ani kuchařce, která zrovna přišla, se můj návrh

nelíbí, to prý děti jíst nebudou. Navrhuji tedy bramboračku, to už je správně. Další pátek jsem byla v jídelně znovu, seděla jsem u stolu s žáky druhé třídy a jedli jsme polévku, někteří více než jiní. Dívka naproti mně polévku nechtěla. Ptám se jí, jestli doma jedí polévku, prý ano, ale ne tuhle. Jedí hráškový krém, ten by si prý dala.

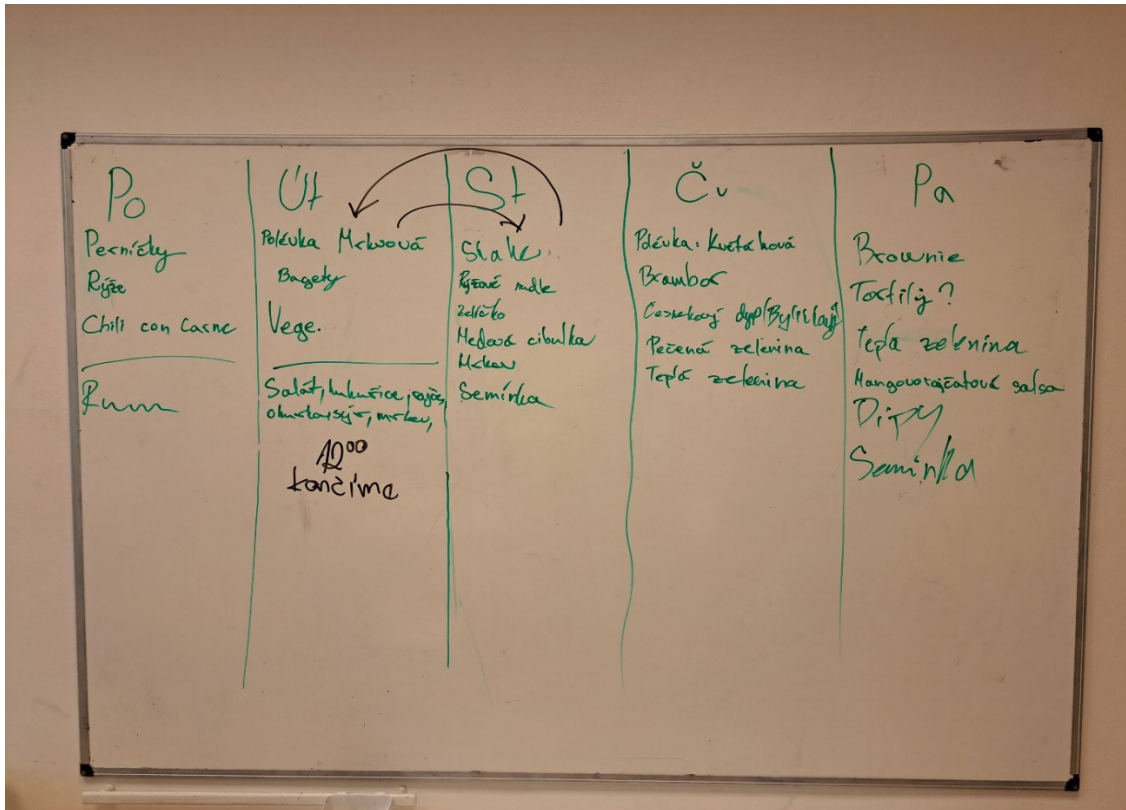
Při plánování ve Žluté jídelně jsme příliš nebrali v potaz cenové relace jednotlivých pokrmů. O těch jsem se dozvěděla podrobněji v Modré jídelně, kde se mnou vedoucí prošla celý týden a u každé položky vypočítala cenu oproti vybranému stravnému. Zmiňovala také, že musí sledovat kolísání cen některých potravin a mít ho na mysli, když plánuje.

Ve Fialové jídelně jsme se zase více zaměřovali na kombinace jídel ve dnech, kdy mají strávníci na výběr. Jídla, která byla označena jako zdravější musela být ve dny, kdy na výběr není, ale doplňovala se oblíbenější polévkou nebo jogurty s křupkami na obměkčení.

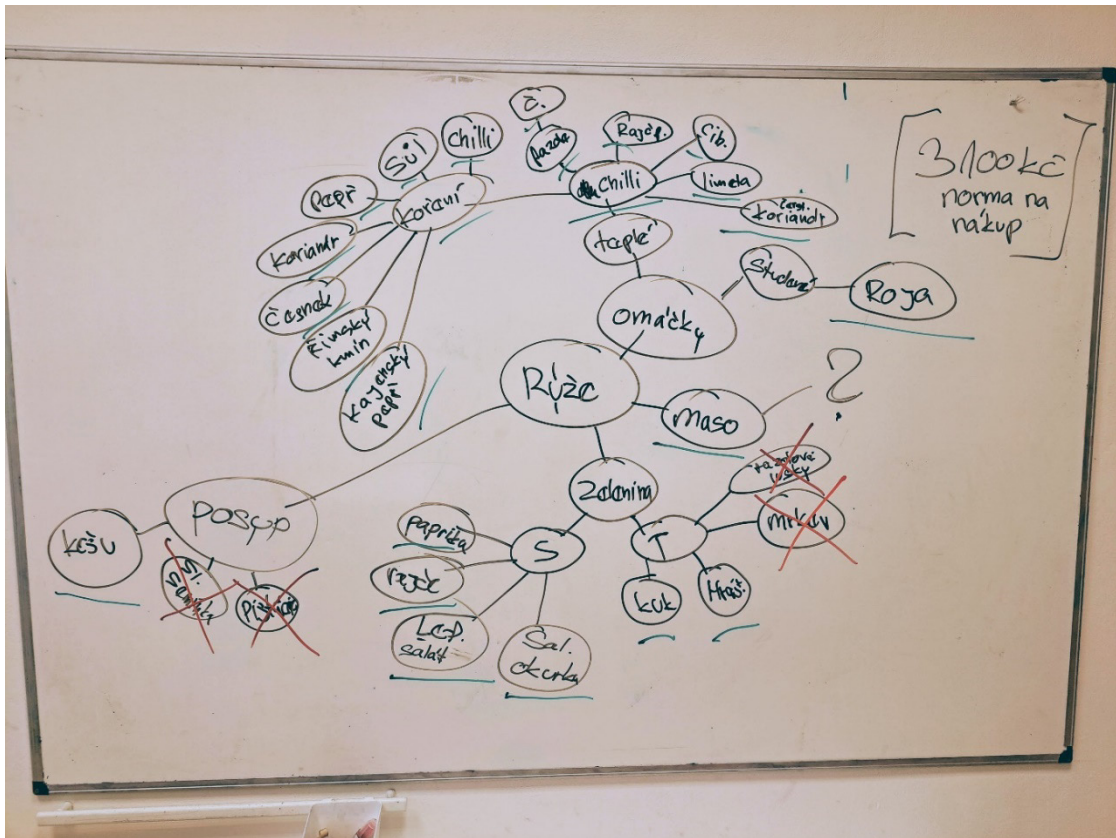
V Červené jídelně se vydává jídelníček na měsíc dopředu. Plánování začíná tím, že si vedoucí vytiskne loňský jídelníček ze stejného měsíce. Pokud se mu něco nelíbí, proškrtá to a nahradí něčím, na co má chuť. Mírně promíchá svačiny pro školku a bezlepkovou a bezlaktózovou dietu aktualizuje podle toho, co je zrovna dobře dostupné. Zkontroluje, že v měsíci plní vše podle normy spotřebního koše, zkontroluje celkovou cenu, a když zbydou prostředky, doplní jogurty, které děti znají z reklamy.

Od jedné z iniciátorek projektu Máme to na talíři jsem se dozvěděla, že se zvažovalo nahrazení spotřebního koše zcela jinou metodikou. Vzhledem k předpokládaným personálním kapacitám se ale změna zdála příliš náročná. Reviduje se tedy spotřební koš, ale ona především zdůrazňuje důležitost doporučení, bez kterých není funkční jako univerzální záruka kvality, protože jej lze plnit mnoha způsoby, z nichž ne všechny jsou žádoucí.

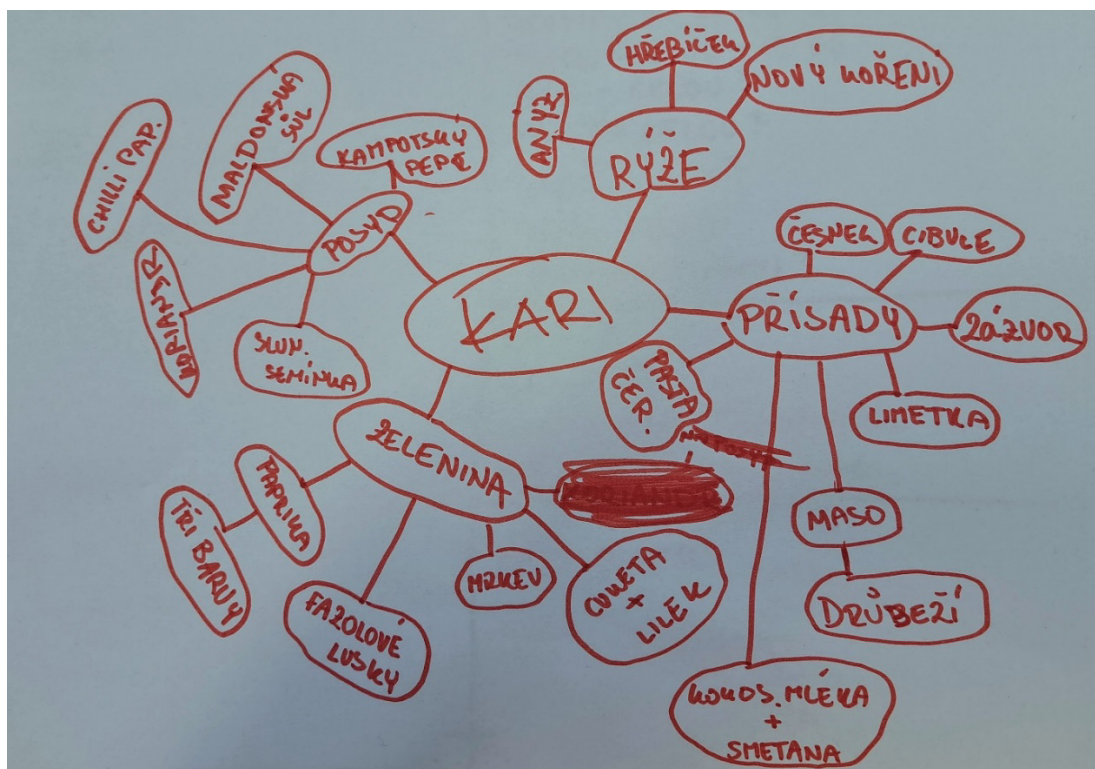
Plánování jídelníčku v Montessori projektu Vaření probíhá podobně, jako v jídelnách. Plánuje se po týdnech, jídla by se neměla opakovat, odpovědní vyučující dohlíží na vyváženost živin a nákup kvalitních, cenově odpovídajících čerstvých surovin. Na rozdíl od zkoumaných jídel se ale jídla nesestavují podle masa, ale začíná se přílohou, ke které se následně doplní několik druhů omáček, zeleninová složka a desert nebo polévka. Výdej probíhá formou bufetu, kde si každý strávník sestaví vlastní porci podle sebe.



Záznam pátečního brainstormingu jídelníčku na příští týden v projektu vaření, zdroj: archiv pedagoga Montessori školy



Záznam z brainstormingu jídelníčku na konkrétní den postaveného kolem suroviny – rýže v rámci projektu Vaření, zdroj: archiv pedagoga Montessori školy



Myšlenková mapa konkrétního receptu v návaznosti na bufetový oběd postavený kolem suroviny – rýže, zdroj: archiv pedagoga Montessori školy

5.3. Management odpadu = plné žaludky nebo plný koš?

Co se děje s jídlem, když opustí výdejní pult? Co jídlo dělá? Leží na talíři a čeká, zda svou vůni a vzezřením přiláká strávnicka, aby ho snědl. Pokud k tomu dojde, neznamená to, že strávnick sní vše, co na talíři dostal. U okénka na špinavé nádobí jsem sledovala množství podob, do nichž bylo jídlo přetaveno. Kromě zmiňovaných bramborových skulptur se častěji objevovala jedna část vydělená na okraj talíře, zatímco zbytek byl zkonsumován. Na okraji se nejčastěji nacházela tepelně upravená zelenina, v těsném závěsu s masem. Přílohy se vracely do kuchyně méně často. Ne všechno jídlo se ale dostane přes pomyslný práh kuchyně ke strávnickům. Polévka je považována za součást oběda a v jídelnách se připravuje každý den, během výzkumu jsem ale vypožorovala, že polévku si ke stolu nese přibližně třetina strávnicku, přičemž mnohým z nich byla na ták postavena kuchařkou či vychovatelkou.

Pro spotřební koš je důležité, jaké suroviny byly přijaty a vydány ze systému pro inventuru. Výdejka se tak rovná splnění normy, aniž by jídlo muselo vůbec opustit kuchyň. Výdejka se chová jako snědený oběd. V některých jídelnách raději oficiálně poníží výdejku, aby více odpovídala tomu, co se zkonsumuje, dělají tak ale na úkor plnění spotřebního koše. Myšlenkou je, že raději, než aby vyhazovali jídlo, když ví, že se nesní, uvaří ho méně a za ušetřené peníze koupí něco, co podle nich děti mají raději.

Odpadkový koš vystupoval jako ukazatel, z něhož byla odvozována různá argumentace na podložení adekvátnosti konkrétních strategií pro stravování ve zkoumaných jídelnách. Plný odpadkový koš neneso univerzální význam, je interpretován v závislosti na tom, kde a za jakých okolností se

nachází. V Červené jídelně byl plný koš nesněžené zeleniny ve Zdravé školce používán jako argument proti zavádění projektů pro podporu zdravého stravování. Vlastní plný koš ale vedoucí a další zaměstnanci Červené jídelny interpretovali jako důkaz kulturní a sociální odlišnosti strážníků od zaměstnanců a potažmo většinové společnosti.

Plný koš nabýval ve výpovědích zaměstnanců jídelen různých významů. V Modré jídelně byl převážně důkazem nevychovanosti strážníků, v Oranžové jídelně důkazem uspěchanosti, ve Fialové jídelně si plný koš vysvětlovali jako reakci na jídlo, které strážníci ještě neznali a v Zelené jídelně koš dokazoval nesmyslnost legislativní normy, která byla nazývána „tureckým“ hospodářstvím. *(terénní deník 25.4.2023, Zelená jídelna)*

Koš byl také ukazatelem kvality a efektivity v kontextu Montessori bufetu, jelikož byl téměř prázdný. Jedna z iniciátorek projektu Máme to na talíři přirovnává stravování v této škole ke „Švédskému systému“, *(rozhovor 29.5.2023)* kde mají taktéž bufet a strážníci mají zároveň možnost ochutnat, než se rozhodnou, co chtějí na talíři. Prázdný koš v Montessori škole je podle ní důkazem, že je systém funkční. Ve spojení s výukou, kde se strážníci dozívají o výživě, si je téměř jistá, že by nutriční doporučení jednotlivé porce plnily, přestože z legislativního hlediska jakožto edukační projekt nemusí.



Veškeré zbytky z cca 90 obědů vydávaných v rámci projektu vaření

6. Jak důležité je jídlo?

Jakého významu nabývá jídlo a ti, kteří ho připravují, v každodenních situacích v rámci školy, jídelny, a rodiny? Jakou váhu jídlu připisují různí aktéři? V rámci této kapitoly se snažím ukázat, jaké formy nabývá vyjednávání o váze jídla a jaký vliv může mít na jeho vnímání různými strávníky. Po vzoru Annemarie Mol, která zkoumala společné obědy v pečovatelském domě, jsem se zaměřila na pozornost a společenský význam, který jídlo může získávat, a jak tento význam proměňuje stravovací praxe.

Mým argumentem je, že místně a časově specifická váha jídla v daném prostředí ovlivňuje vztahování se k těm, kteří jídlo připravují. Význam a hodnocení jídla se ustavuje ve vyjednávání mezi strávníky, zaměstnanci jídelny, zaměstnanci školy a rodiči.

6.1. Váha jídla v edukačních strategiích a role školního stravování v kontextu dne

Jednou jsem tak ležela na thajské olejové masáži, a jak prsty masérky kopírovaly jednotlivé svaly a úpony na mém těle, přemýšlela jsem o tom, jak mě bolí svaly na nohou po cvičení, jak se regenerují a jak tento celý proces probíhá ve vztahu k jídlu, bez něhož by nebyl možný. Nemohla jsem se ubránit přemýšlení o školním stravování. Tělocvik je zakotven jako povinný předmět v rámci edukačních strategií. Učí žáky různým fyzickým dovednostem, ideálně také zlepšuje jejich kondici a zamezuje obezitě. Proč tedy je zachovávaní těla v optimální funkci považováno za dostatečně důležité, aby si tělocvik našel cestu do osnov, ale pozornost není směřována ke komplexní tělovýchově, která by zohledňovala i roli jídla a učila žáky, co jejich těla potřebují, jak vnímat, co jim jejich těla říkají a co cítí ve vztahu k jídlu? Připoutání pozornosti k jídlu se může dosáhnout různými způsoby. Může se vyvolat strach z epidemie obezity a veřejný konsensus o nutnosti disciplinace těl, ale může se také klást důraz na prožitek z jídla, jeho plné vnímání a pochopení.

Annemarie Mol a Else Vogel (Mol & Vogel, 2014; Mol, 2013) sledovaly praxi nutričních terapeutů v Nizozemí a její vztah k dominantní ideji, že za účelem zdravého stravování a případné redukce váhy je potřeba, aby strávník potlačil svou žádostivost a upozadil touhu a potěšení z jídla. Tato idea vychází z předpokládané duality mysli a těla, potažmo přírody a kultury. Objevuje se v myšlenkové tradici jako dědictví Descarta již po staletí, přestože je čím dál více problematizována. Veřejný diskurz ohledně stravování podle auterek pracuje také s individuální odpovědností každého strávníka za vlastní konzumaci a fyzickou kondici. „Neschopnost“ zhubnout či si udržet váhu je tak často interpretována jako osobní selhání. Nicméně autorky během výzkumu narazily i na odlišné pojetí stravování, než jako disciplínu a dodržování různých doporučení. Mol ve svém článku pracuje s konceptem ontonorem, jakožto nástrojem pro postižení různých praxí stravování, nutričních doporučení, těl, cílů a přesvědčení, která ztělesňují. Někteří nutriční terapeuti v rámci skupin, které mají za účel pomoci lidem zhubnout udržitelně, zdůrazňují roli prožitku a potěšení z jídla. K tomu je potřeba jídlu věnovat pozornost, a nejen jídlu ale i tomu, co s námi dělá, jaké emoce a fyzické reakce vyvolává. Myšlenkou je, že ten, kdo je plně

přítomen a soustředěn při konzumaci jídla, si bude schopný uvědomit, kdy má dost a bude schopný kultivovat své chutě. (Mol, 2013)

Téma pozornosti otevírá Annemarie Mol i v rámci svého výzkumu v pečovatelských zařízeních v Nizozemí. (Mol, 2014) Rozvíjí zde argument, že když se personál ptá rezidentů, kteří mají mnohdy problém jídlo zkonsumovat, zda jim chutná, účelem otázky není pouze zjistit subjektivní názor strávnicka na kvalitu stravy, ale především upoutat jeho pozornost k jídlu, jeho zpřítomnění. Zde je jídlu přikládána poměrně velká váha, a to nejen z hlediska přežití skrze uspokojení biologických potřeb, ale i skrze obracení pozornosti k požitku a chuti. Komplexní přístup k roli stravování v životech rezidentů završuje přístup k jídlu jakožto společenské události, kde se lidé sdružují a sdílí spolu tento zážitek.

Tento postoj k důležitosti stravování není ovšem univerzální ve všech institucích, které nesou odpovědnost za stravování svých „svěřenců“. Vzdělávací instituce v ČR, které jsem měla možnost navštívit, nebo jinak nahlédnout do jejich fungování, zpravidla externalizovaly stravování, a to jak prostorově, tak obsahově. V ČR není v rámci vzdělávacích osnov pro základní ani střední školy uvedena povinnost vzdělávat děti v oblasti výživy. To, zda se tedy děti o jídle něco naučí nebo ne, závisí na samotné instituci. Ve většině škol, v nichž jsem výzkum prováděla, není edukaci ve výživě věnována pozornost. Stravování je pro žáky zajištěno školní jídelnou, která se nachází mimo prostory pro vyučování a její návštěva nebývá ve výuce nijak reflektována. Naopak mateřské školy a školní družiny jistou pozornost jídlu věnovaly, jelikož zde chodí děti do jídelny společně s vychovatelkou², která na děti dohlíží. Tento rozdíl mezi mateřskou a základní školou byl častým tématem, které informátoři z řad zaměstnanců jídelny v rozhovorech otevírali.

Několik vychovatelek mateřské školky vysvětlovalo svou volbu zaměstnání tím, že jejich svěřenci jsou ještě velmi tvární ve svých postojích nejen k jídlu. Zároveň zdůrazňovaly odpovědnost za jejich učení a seznamování s různými potravinami a pokrmy spojené s vysvětlováním důležitosti pro lidská těla. U žáků prvního stupně základních škol tuto roli přebíraly družinářky, které doprovázely děti na oběd, seděly s nimi u stolu a mnohdy je pobízely k ochutnávání jídla. U pedagogického sboru jsem podobné tendence nezaznamenala. Učitelé seděli odděleně od ostatních strávnicků, kterým při obědě nevěnovali výraznou pozornost. Výjimkou býval pedagogický dozor v jídelně. Jeho hlavní funkcí bylo ale především hlídání pořádku a kázně, ne motivování strávnicků ke konzumaci oběda.

6.1.1. Vyjednávání mezi zaměstnanci jídelny a školy a dětmi

Vyjednáváním v tomto kontextu není pouze verbální předávání informací, ale také zapojení strávnicků do procesu přípravy a hodnocení jídla, čímž vyjednávají jeho podobu. Případem je Montessori projekt Vaření, kde se strávnicki přechodně stávají kuchaři. Přípravu jídla a ustavování jeho hodnoty si mají možnost vyzkoušet na vlastní kůži v kuchyni, tedy prostředí, které je strávnickům v konvenčních

² V práci používám často generické femininum, mimo jiné proto, abych poukázala na genderovanost oborů. V mateřských školách a ve školních jídelnách je výrazná většina zaměstnankyň oproti zaměstnancům.

školních jídelnách uzavřeno. Nahlédnout mohou pouze v přesně ohraničeném čase výdeje oběda skrz výdejní okna, zpravidla ale vidí stroje v nečinnosti, uklizenou kuchyň a jídlo v termo nádobách, z nichž ho kuchařky mechanicky nandávají podle systémem ohlášené velikosti porce. Strávníci mnohdy žádný kontakt s jídlem, který by předcházel tomu, že se ocitne na jejich talíři, nemají. Možnost ochutnávacích lžic po vzoru Švédského systému, byla ve všech zkoumaných jídelnách rezolutně odmítnuta s odvoláním na hygienické předpisy. V lepších případech kuchařka, která servíruje, dětem jídlo představí, ale při mém pozorování k tomu při výdeji většinou nedocházelo.

Jídelníček lze považovat za formu komunikace a platformu pro stimulaci chutí strávníků tím, že obrací jejich pozornost k jídlu v předstihu několika dnů. Důležitost této funkce se ukázala v reorganizaci Modré jídelny, která reagovala na výsledky celoškolského průzkumu spokojenosti s poskytovanými službami, který byl vyvolán stížnostmi ze strany rodičů a žáků. Jedním ze zjištěných zdrojů nespokojenosti byly nejasné popisy obědů ve vydávaných jídelníčcích. Strávníci a rodiče uvedli, že mnohdy neví, co si mají pod názvem představit a že chybí informace o doplncích a alergenech.

Ani jasně rozepsaný jídelníček ale nemusí být zárukou toho, že strávníci vědí, co na ně v jídelně čeká. Někteří si jídelníček nemuseli přečíst, některým mohou oběd vybírat rodiče, aniž by s nimi výběr konzultovali, na základě vlastních přesvědčení o tom, co je dobré jídlo. Jedna z iniciátorek projektu Máme to na talíři mě také přivedla na myšlenku, zda o jídelníčku mluví s dětmi zaměstnanci školy. Podle ní by stačilo se před koncem hodiny několika větami zmínit žákům, co bude daný den k obědu a co různé potraviny v jejich tělech dělají. Tím by nenuceně vytvořili pro žáky další možnost, jak se k jídlu vztahovat. Během výzkumu jsem sice ze strany pedagogů v jídelnách narazila na hodnocení jídla, ale pouze směrem ke kolegům nebo k zaměstnancům jídelny. Děni během výuky jsem bohužel nemohla být přítomná, snažila jsem se tedy téma otevírat v prostoru jídelny. Když jsem oslovovala stůl pedagogů, málokdy jsem se setkala s velkou mírou ochoty k debatě o tom, jestli a jak s dětmi komunikují o jídle v prostředí školy. Dozvěděla jsem se, že osnovy pro výuku jsou nastavené tak, že málokdy zbude prostor, probírat témata mimo probíranou látku. Jejich postoj lze spojit s tím, jaká hodnota je obecně jídlu v edukačních strategiích připisována.

Předpokládejme, že se strávníky o konkrétním obědě před příchodem do jídelny nikdo nemluvil a nemluví s nimi ani u výdejního pultu. Pak jsou poprvé tázáni, jak se k jídlu vztahují, až ve chvíli, kdy ho jdou odnést zpět do kuchyně. V Červené jídelně jsem se jednou neplánovaně zapojila do ojedinelého vyjednávání mezi pedagožkou sedící u svého stolu a dívkou ze šesté třídy, sedící na druhé straně jídelny. K obědu byla polévka s červenou čočkou a čevabčiči s bramborem. Dívka seděla u stolu se spolužačkou, která už svůj tác odnesla a netrpělivě si hrála s pomerančem, který ten den děti dostávaly jako doplněk, a pobízela druhou, ať si s jídlem pospíší. Dívka si nedůvěřivě prohlížela obsah svého tácu a úzkostně tiskla v ruce nepoužitou vidličku. Situace mě zaujala a přistoupila jsem k dívce. Zeptala jsem se, jestli ví, co má na talíři, jestli už to někdy jedla. Odvětila, že ví a nic z toho jí nechutná, ale zmiňovaná

pedagožka jí opakovaně zakázala tác odnést, dokud oběd nesní. Ani jedna z nich nechtěla ustoupit. Nechtěla jsem nijak zpochybnit autoritu pedagožky, ale musela jsem do vyjednávání zasáhnout, jelikož dívka se snažila získat svolení odnést tác ode mě, jakožto další dospělé osoby. Navrhla jsem tedy kompromis. Vysvětlila jsem dívce po jednotlivých ingrediencích, co před ní leží, v jakých jiných kontextech se s tím už mohla setkat a třeba jí to i chutnalo. Tyto informace jsem získávala v dialogu, kdy mi dívka jmenovala, jaká jídla má ráda a na jaká je zvyklá z domova. Čevabčiči jsem se snažila přirovnat ke kebabu, ale neúspěšně, protože v jídelně k masu nedostala stejné omáčky, k bramborám ale byl kečup, takže svolila představit si, že jí své oblíbené hranolky. U polévky jsme nenašly referenta. Z poloviny snědená porce brambor ale uspokojila pedagožku, která nyní dovolila dívce tác odnést. Z jejího pohledu jsem ale pochopila, že moje intervence se jí moc nelíbila. U dívky tomu bylo přesně naopak, několikrát mě přiběhla obejmout a žádala si ujištění, že přijdu i v další dny.

Podobnou zkušenost jsem měla i s jednou dívkou navštěvující školku, která se dočasně stravuje v Červené jídelně. Všechny děti z dané třídy přišly společně a s nimi tři vychovatelky, které jim nosily jídlo a pití, učily je držet příbor a dohlíželi na pořádek. V jídelně už byli nějakou dobu a pomalu se chystali zvedat k odchodu. Všimla jsem si, že jedna dívka má stále celou porci čočky s vejcem. Zeptala jsem se jí, zřejmě v zajetí obvyklých předpokladů, která jídla děti nemají rády, zda jí nechutná čočka. Vyvedla mě z omylu, čočku má moc ráda, ale vejce nejí. Polovina vejce uvařeného natvrdo byla položena na kraji talíře a čočka ho z poloviny objímala. Zeptala jsem se, zda bude čočku jíst, když dám vejce pryč z talíře. Dívka souhlasila a opravdu následně čočku snědla. Vychovatelka si toho všimla a mírně popuzeným tónem se zeptala, proč dívka začala jíst až teď. Když jí vysvětlila, co se odehrálo, vychovatelka ji obviňovala, že na sebe ráda poutá pozornost. Dívčin důvod ke zdržení se konzumace nebyl pro vychovatelku legitimní. Tuto situaci uvádím jako ukázkou toho, jak spolu různé způsoby vysvětlení soupeří, a čím realita se přijímá za normu. Dívčin důvod, proč nejedla byl pro ni zcela reálným. Vychovatelka ale neuznávala, že realita dívky, se může lišit od té její v níž interpretovala dívčino chování jako marnivost.

Vrátíme-li se k případu chlapce, který neměl rád hrášek, a podíváme se na situaci jeho očima, zjistíme, že zřejmě dostal talíř s něčím, co ho odrazovalo, určitou dobu s ním seděl a lámal si hlavu, jak s ním naložit, stejně jako dívka s čočkou. Ve chvíli, kdy odnesl talíř zpět, už si mohl vytvořit k rizotu nebo ke guláši negativní vztah a nemusí je jíst ani v budoucnu. Tímto příběhem se snažím ukázat, že komunikace o jídle se strážníkem přicházela většinou až poté, co se s ním musel sám potýkat a buď našli společnou řeč, nebo ne a strážník jídlo vykázal do odpadkového koše. Ve Žluté jídelně se děti často chodily ptát přímo vedoucí k okénku, co je k obědu, a vyjadřovaly své pocity z odpovědi. Měly tak možnost se připravit a rozmyslet si, jak s jídlem naloží. Pozorovala jsem, že téměř všichni strážníci, kteří se chodili ptát, obědy dojívali. Netvrdím, že je zde přímá příčinnost, jelikož jsem nemohla porovnat, jak by ti samí strážníci jedli, kdyby se ptát nechodili. Co se snažím ukázat je, že otevření černé skříňky přípravy jídla, jako je tomu v případě Montessori školy, nebo komunikace o jídle se strážníky,

jím dává možnost vytvořit si vztah k jídlu založený na vícero propojeních, což následně ovlivňuje konkrétní stravovací praxe.

6.1.2. Vyjednávání mezi zaměstnanci jídelny a zaměstnanci školy

Školní jídelny jsou se školou propojeny na mnoha úrovních. Mohou se nacházet v jedné budově, většina jejich uživatelů se pohybuje v obou prostorech, mají mnohdy společné prostředky komunikace jako jsou internetové domény, pevné linky atd., a mohou být také spojeny jako jedna právnická osoba.

Informátoři z řad zaměstnanců jídelny ale často vyjadřovali nespokojenost s chováním zaměstnanců školy vůči nim ale i ve vztahu k jídlu. Nejdou podle nich strážníkům správným příkladem, když prohlašují například, že je hrozné, když je k obědu opět ryba, jelikož zapáchá celá škola, nebo když u výdejního pultu zvolávají „fuj“, zatímco dětem se podobná vyjádření o jídle vytýkají.

Vedoucí Žluté jídelny si při našem rozhovoru chválila, že ředitel školy jí mnohdy nechává volnou ruku a věří jejím zkušenostem. Ty tak mnohdy zvítězí nad striktní dodržováním nutričních doporučení. Domluvu s ředitelem dává do kontrastu s jiným provozem, který měla dříve také na starost, a kde ředitelka školy nebyla ochotná povolit kompromisy mezi normou a zkušeností. Takovým kompromisem je například nahrazení zeleninových salátů se zálivkou jen čerstvě nakrájenou zeleninou, to samé u ovocných salátů, nebo u natření pomazánky jen na polovinu chlebu, které dostává školka k svačinám, aby si děti mohly nejdříve ochutnat, zda chtějí chleba namazaný nebo ne.

6.1.3. Vyjednávání mezi zaměstnanci jídelny a rodiči

Komunikace mezi jídelnou a rodiči je vždy zprostředkovaná, ať už strážníky, finanční transakcí nebo telefonem v případě odhlašování objednaných obědů při absenci strážníka ve škole. Jsou ale i jídelny, kde s rodiči vyjednávají o stravování jejich dětí. Konkrétně ve Žluté jídelně vedoucí uvedla, že rodičům v prvních dnech měsíce sama volá, protože často zapomenout zaplatit stravné, ale dítě přišlo na oběd. Aby strážník neodcházel bez oběda, dohodne se s rodiči, že zaplatí až zpětně. Podobnou dohodu uzavírá s některými rodiči, kteří před termínem výplaty nemají na stravné prostředky.

Komunikaci také mohou iniciovat rodiče. Když nejde o administrativní záležitosti, zpravidla se jedná o různé stížnosti, které vyslechly od dětí a chtějí zjednat nápravu. Zaměstnanci ve všech jídelnách mi vyprávěli o stížnostech rodičů, které často považovali za neoprávněné zapříčiněné nekritickým nasloucháním dětem, které nejsou vždy s to sdělit pravou příčinu toho, proč nesnědly oběd.

Již jsem popisovala příběh s hráškem. Další příběh je o soli. Do Žluté jídelny volala rozhořčená matka jedné strážnice, že její dcera přišla domu hladová, protože jídlo mělo být údajně přesolené. Všichni zaměstnanci včetně vedoucí jedli stejný oběd a nikdo z nich ho nepovažoval za přesolený. Vedoucí uznala, že každý může slanost vnímat jinak, nezpochybňovala hned informaci matky, ujistila ji, že si na sůl dají pozor. Druhý den dívka opět vrátila celý oběd, že je moc slaný. Vedoucí ho zabalila a zavolala otcí dívky, aby přijel dceřinu porci ochutnat. Otec uznal, že jídlo není vůbec přesolené a

zaměstnancům se následující den přišel omluvit s kyticí a bonboniérou. Vysvětlil, že dívka odmítá jíst i doma a že s ní bude muset promluvit. Jak řekl, tak udělal, a dívka v době mého výzkumu už tři roky opět bez problému jedla. Vedoucí jídelny na tomto příběhu demonstrovala původ svého přesvědčení, že s otci se dá lépe komunikovat než s matkami, které jsou podle ní více úzkostné a věří dětem bez výhrady každé slovo.

6.2. Odpovědnost za výchovu a učení

Na školení makro akademie jsem zabředla do hovoru s pedagogem Montessori školy, který zavedl projekt Vaření. Bavili jsme se mimo jiné o tom, kdy a za jakých okolností se strážníci učí o jídle. Jeho postoj byl velmi kontrastní k postojům zaměstnanců jídelen, se kterými jsem se do té doby setkávala. Dle jeho názoru nelze vinit rodiče z toho, že děti nevychovali ke správným stravovacím návykům, jelikož dítě přibližně od tří let věku tráví téměř tři čtvrtiny dne v různých vzdělávacích a volnočasových institucích. Ty by měly přebírat odpovědnost za to, co strážníky učí o jídle a jaký vztah si k němu vytvoří, přinejmenším ve stejné míře, jako jejich rodiče.

Jedná se však o velmi ojedinělý postoj. Mnozí mí informátoři z řad zaměstnanců jídelen sice vnímali důležité postavení školní jídelny v rámci vzdělávání, cítili se ale doslova sabotováni jak zaměstnanci školy, tak výchovou rodičů. V jejich očích byla výchova něčím, co vytvářelo rigidní vzorce chování a uvažování, do nichž oni ze své pozice nemají jak intervenovat.

Způsoby, jakými zaměstnanci školy mohou znevažovat úsilí zaměstnanců jídelny i je samotné, jsem už jmenovala. Nemohu a ani se nesnažím vynášet soudy o tom, zda jsou tvrzení založená na skutečnosti. Ale troufám si říci, že pokud je zmiňovaní aktéři tak vnímají, jsou reálná ve svých důsledcích. Například v podobě vztahu mezi oběma stranami ale obecněji i ve specifické atmosféře napětí, nebo tím, jaké hodnoty předávají strážníkům. Jakými způsoby ale může sabotovat jídelnu rodina? Podrobněji probírám vliv rodinného zázemí v následující kapitole. Pro ukázkou zde zmíním odlišnost připravovaných jídel, kultury stolování, okolností stravování, pozornost věnovaná pocitu sytosti, chuti atd., nebo předávaný hodnotící rejstřík dobrého jídla.

S tím zmiňovaný pedagog nesouhlasí, dle jeho slov se jedná o výmluvu zaměstnanců jídelen, kteří nejsou ochotni udělat skutečné změny. V projektu Vaření a doprovodných vzdělávacích aktivitách se snaží rozšířit u strážníků povědomí o výživě tím, že zvýší pozornost, kterou jídlu věnují. Je přesvědčen, že dětské strážníci nejsou jen pasivními příjemci, ale že se aktivně podílí na složení své stravy a mohou si i v rodinách žádat taková jídla, o kterých budou přesvědčeni, že jsou pro jejich těla dobrá. Neznevažuje tím argument zaměstnanců jídelen, že v rodinách nejsou mnohdy stravovací návyky nastavené stejně, jak se o to snaží oni dle nutričních doporučení. Zpochybňuje, že by argument měl být přijímán jako důvod k rezignaci na snahu vzdělávat strážníky.

6.3. Kuchařky proti světu

Kdo připravuje jídlo pro strážníky školních jídelen? Již dříve jsem věnovala pozornost tomu, co, tedy jací nelidští aktéři se podílí na procesu přípravy jídla. Lidem účastnícím se vaření se říká souhrnně kuchaři a kuchařky. Zmiňovala jsem ale i dodavatele, řezníky, zemědělce, inspekční úředníky atd. Všichni se podílí na výsledné podobě jídla, pro účely této kapitoly se ale zaměřím pouze na ty, kteří vaří v užším slova smyslu.

Kdo tedy vaří? V kuchyních jsem během výzkumu, kromě kuchyně v Montessori škole, sledovala relativně rigidní hierarchii. Pomyslně nejvýš je vedoucí jídelny, protože rozhoduje o chodu, objednává suroviny, plánuje nebo minimálně schvaluje jídelníček a zodpovídá se za jídelnu jako celek řediteli či ředitelce školy. Málokdy ale vedoucí vaří, nemusí totiž na svou funkci mít vzdělání v oboru a má své úkoly mimo kuchyň. Mnoho vedoucích, se kterými jsem mluvila, ale vyučených je a má za sebou mnoholetou praxi v kuchyni, která předcházela jejich nynější funkci vedoucích. Přesto, vedoucí zpravidla dohlíží a příležitostně může být potřeba, aby vypomohli při nedostatku rukou v kuchyni. O stupeň níž v hierarchii jídelny je vrchní kuchař či kuchařka na vrcholu kuchyňské hierarchie. Každý vrchní má vlastní způsob upevňování a demonstrace vlastní pozice. Jedním z nich jsou specifické úkony, které v kuchyni nikdo jiný dělat nesmí, například finální dochucování jídel. Na dalším stupni nalezneme několik vyučených kuchařek, případně kuchařů³. Většina jídelen se snaží jich zaměstnávat alespoň třetinu z celkového počtu zaměstnanců pracujících v kuchyni. Zbylí zaměstnanci jsou klasifikováni jako pomocné síly a nemusí mít vyučení v oboru. Jsou jim přidělovány úkoly pro správný chod kuchyně, k nimž není třeba mít kvalifikaci.

Ve vztahu k ostatním uživatelům prostoru jídelny si její zaměstnanci vymezují svou pozici a důležitost různými způsoby. Může se jednat o profesionální kuchařský úbor nebo žargon, ale i o sebevzdělávání. Podle jedné z iniciátorek projektu Máme to na talíři je právě vzdělání, získávané například na kurzech, které spolupřipravuje, možným prostředkem zvýšení vlastní hodnoty v očích kuchařů a kuchařek ale i vůči okolí.

Práce ve školní jídelně je zaměstnanci považována za velmi těžkou a mnohem komplexnější, než se zvenčí může zdát. Pracovní doba začíná brzy ráno přijímáním zboží, naskladňováním a vyskladňováním, porcováním, loupáním, krájením, zaděláváním, smažením, přeléváním atd. Na výčet činností v našich rozhovorech většinou volně navazovalo vyjádření nesouhlasu s veřejnou reprezentací náplně jejich práce. Objem práce, který je ještě před výdejem obědů třeba vykonat sloužil mnohým informátorům také jako vysvětlení pocitů beznaděje nebo vzteku, když čelili nepřijetí jídla ze strany strážníků.

³ Pouze ve Žluté jídelně pracoval kuchař, v Zelené jídelně pracoval muž na pozici vrchního, ve všech ostatních jídelnách pracovaly pouze ženy

Na školení Makro akademie lektori vysvětlovali výběr předváděných receptů jejich souladem s normami školního stravování, ale také nižší náročností jejich přípravy. Jeden lektor použil jako argumentaci pro volbu předváděného receptu také možnost zapálit si cigaretu nebo přečíst článek v Blesku v čase, který recept kuchařkám ušetří. Jeho předpoklad o tom, jaké činnosti budou znít lákavě pro jeho obecenstvo mi připomnělo, jak se kuchařky ve Fialové jídelně rozčilovaly, že si veřejnost myslí, jak nepečlivě vaří, aby si stihly dát kávu a cigaretu. Zřejmě nevědomá mobilizace tohoto předsudku lektorem kurzu v některých účastnících vzbudila spíše pocit nepochopení mezi dvěma stranami kuchyňského pultu, než aby fungovala jako argumentace pro začlenění receptu v praxi.

6.3.1. Finanční ohodnocení

Finanční ohodnocení se odvíjí od postavení v hierarchii, kvalifikace, ale i velikosti jídelny. Plat řadových kuchařek se pohybuje kolem devatenácti tisíc, u pomocné síly se jedná o sedmáct tisíc čistého. V Modré jídelně jako jediné ze všech zkoumaných zkoušeli zaměstnávat učně. Myšlenkou bylo, že získají levnější pracovní sílu, z níž si postupně vychovají plnohodnotnou součást týmu. Podle zaměstnanců se to ale nevyplácelo, na učně se nedalo spolehnout, jelikož o práci neměli ve skutečnosti zájem, nedbali na docházku ani pravidla a kuchařky vzpomínaly, že musely spíše dohlížet, aby si učně neuřízl prsty, než že by jim pomáhal.

Kuchařek ve školních jídelnách ubývá a jsou nahrazovány pomocnými silami, protože stárnou a odchází do důchodu a zpravidla není, kdo by je nahradil. Většina informátorů to připisovala náročnosti práce, která není adekvátně ohodnocená. Nová generace podle nich směřuje většinou do restaurací. Obzvláště to prý platí pro muže, kteří si jako kuchaři v restauraci mohou vydělat běžně dvojnásobek peněz, na které dosáhne kuchařka ve školní jídelně. Gastronomie je podle mých informátorů silně genderovaná právě tímto způsobem. Restaurace se údajně stále řídí předsudky o tom, že muž je hodnotnější a stabilnější zaměstnanec, protože není tolik ovlivněn péčí o děti. Zároveň mi kuchařky vysvětlovaly, že se svým platem vyžijí jen díky tomu, že sdílí domácnost s lépe finančně ohodnocenými manžely.

Řídnoucí řady kuchařek v jídelnách ještě víc semkly ty zbývající. Častou praxí je neoficiální propůjčování zaměstnanců napříč jídelnami ve městě, kde jsem výzkum prováděla. Narazila jsem také na kuchařku v důchodu, která byla povolána na výpomoc, když jiná onemocněla. Většinou byla taková výpomoc zprostředkována známostmi, které v subkultuře kuchařek panují napříč jídelnami.

Pedagog Montessori školy také hovořil o subkultuře kuchařek. Jsou podle něj velmi nedůtklivé a odmítají jakékoliv rady, které by mohly vést ke zlepšení situace, protože je považují za znehodnocování své práce. Nic takového samotné kuchařky, s nimiž jsem mluvila, nezmiňovaly. Všechny se ale shodly, že v kontextu jejich podhodnocení je jakýkoliv projev neúcty či znevážení jejich práce o to palčivější. Často také hovořily o nepochopení jejich situace laiky, kteří ji hodnotí.

Popsala jsem některé aspekty toho, co obnáší být zaměstnancem školní jídelny. Někteří z nich mi vyprávěli, jak ze svého okolí pravidelně slychávají, že za jejich plat by dotyčný ani nevstal z postele. Proč tedy oni vstávají? Motivace není univerzální ani pevně daná, ale je fluidní, komplexní a specifická pro každého zaměstnance. Někteří vyjádřili lásku k řemeslu, nadšení, lásku k dětem a snahu poskytovat jim co možná nejlepší stravu, nebo snahu zlepšit poměry jídelen. Další motivaci byla spojená s osobní biografií. Například vedoucí Fialové jídelny vedla několik úspěšných restaurací, po narození dětí a uplynutí doby mateřské dovolené se k původnímu povolání vrátit nechtěla hlavně kvůli časovému rozvrhu, který byl podle ní neslučitelný s výchovou malých dětí. Podobný příběh vyprávěl také vrchní kuchař v Zelené jídelně. Kuchař ve Žluté jídelně také vedl několik restaurací, v předdůchodovém věku se prý ale uchýlil do bezpečí statusu státního zaměstnance,

Většina zaměstnanců se také shodla, že „kuchařina je dřina, která se dělá srdcem“ (*terénní deník 7.3.2023, Žlutá jídelna*), jinak by to podle nich nebylo možné. Přestože je práce těžká, není z pohledu státu klasifikována v druhém stupni rizikového povolání, což ovlivňuje, jaké kompenzace si zaměstnanci mohou nárokovat v případě nemoci z povolání, jako jsou chronické bolesti zad a kloubů, nebo záněty šlach.

Role státu nebyla v jídelnách předmětem každodenních rozhovorů, nicméně platy a neuspokojivé pracovní podmínky ano. Podle jedné z iniciátorek projektu Máme to na talíři by měl stát mít připravené scénáře, jak zajistit zvýšení platů pro kuchařky a případné kuchaře jako de facto státní zaměstnance, nebo se bude muset vzdát monopolu na záštitu školního stravování kvůli nedostatku zaměstnanců. Zajišťování stravování pro školy by pak přešlo do rukou soukromých firem, což by s sebou neslo zvýšení ceny oběda pro strážníky, ale i nejistotu spojenou s obtížněji proveditelnou plošnou kontrolou kvality stravování.

7. Jídlo jako zážitek – požitek vs. trauma

„Jídlo je divadlo, je to společenská událost, a to musí být se vším všudy, i s obličejem kuchařky.“ (*zápis z terénního deníku, citát pedagoga Montessori školy, 27.4.2023*)

V této kapitole uzavírám vyprávění, které začalo popisem zkoumaného prostoru, pokračovalo zamyšlením nad různými rejstříky hodnocení dobrého jídla s přihlédnutím k ontonormám, které ovlivňují jak význam přiznávaný jídlu, tak jeho materialitu. Probrala jsem různé kategorie strážníků a těl, které ve školních jídelnách vznikají a v neposlední řadě jsem se věnovala různým vyjednáváním ovlivňujícím chod školních jídelen a okolnosti pracovních i stravovacích podmínek v nich.

Nyní se zaměřím na různé aspekty toho, jak jídlo chutná. Kdo, co a jak dělá chuť? Chuť je konstruována v rámci komplexního procesu specifické stravovací praxe různých strážníků ve zkoumaných jídelnách. Jedná se jak o aspekty reflektované samotnými strážníky, tak zaměstnanci jídelen potažmo informátory zapojenými do projektu Máme to na talíři. Různá pojetí toho, co je dobré jídlo, která byla předmětem

první kapitoly, se významně podílí na praxi stravování. Zde popisují širěji kontextuální ukotvení toho, co po vzoru Mol a Heutse nazývám rejstříky hodnocení. (Mol & Heuts, 2013) Zabývám se také jejich propojením s materialitou jídla, zda je zkonsumováno nebo dále zpracováno ve formě odpadu.

7.1. Reprezentace jídelen – vývoj nebo stagnace?

V rozhovoru s jednou z iniciátorek projektu Máme to na talíři jsme probíraly mimo jiné efekt veřejné reprezentace školních jídelen na samotnou stravovací praxi v nich. Podle ní je důležité nejen, co se o jídelnách říká, ale také jak se označují. Slovo jídelna je podle ní vlivem zkušeností bývalých strážníků a historického diskurzu spjato s pojmem „výkrmna“, který s sebou nese konotace nízké kvality pokrmů. Proto v rámci projektu navrhovali označování „školní restaurace“. Narazili ale na nepochopení smyslu této změny tak, jak jsem ji představila na začátku. Označení restaurace vyvolalo vlnu nevole ze strany zaměstnanců jídelen, kteří předpokládali, že se po nic bude požadovat kompletní změna provozu na restaurační, kde by si strážníci objednávali z širší nabídky pokrmů až po příchodu do jídelny. To ale smyslem přejmenování nebylo, primárně šlo o to zvednout prestiž stravování v jídelně v očích jejích strážníků ale i širší veřejnosti a předejít tak apriornímu odsuzování nabízeného jídla pro jeho nízkou kvalitu.

Vedoucí Fialové jídelny mě během výzkumu upozornila na nelichotivý mediální obraz školních jídelen, který k nim přistupuje jako k homogenní mase, která není ochotná inovovat zaběhlé praxe a činí tak na úkor kvality. Z její zkušenosti v rámci sítě dalších spřátelených jídelen a vedoucích, se v mnoha provozech snaží zařazovat nové receptury a techniky přípravy jídel ve světle aktuálních poznatků z nutriční terapie i trendů ve stravování, jako je již zmiňovaná konzistence al dente. To, že v komunikačních médiích jsou stále všichni vyobrazováni jako zpátečníčtí, je pro mnoho vedoucích a zaměstnanců podle ní demotivující. Stav školního stravování dle jejího názoru již dávno není takový, jak se veřejně prezentuje, ale změny se dějí už delší dobu, zatímco v médiích se až nedávno začalo apelovat na jejich potřebu. O rozporu mezi výpovědí vedoucího Červené jídelny a vychovatelky ze školky o fungování projektu Zdravá školka, jsem již psala dříve. Nezmínila jsem ale, že školka o svých aktivitách vede blog. V příspěvcích informuje o tom, jak s dětmi vyrábí pomazánky nebo pečou chleba. Cílem je, podle vychovatelky, se kterou jsem o projektu mluvila, naučit děti volit zdravé jídlo tím, že si k němu vytvoří vztah v procesu přípravy. Princip je v něčem velmi podobný projektu Vaření v Montessori škole, ačkoliv vzhledem k věku dětí jsou zapojování spíše pro smysl edukace než pro zajištění samotného stravování. Samotné děti vypověděly, že je vaření a pečení baví a výsledek jim chutná. Na blogu školka prezentuje fotografie z procesu přípravy a z konzumace jídel, zároveň ale autorka článků, jedna z vychovatelek, reflektuje, že se nedaří přesvědčit vždy všechny svěřence. Mnohé projekty jsou koncipovány jako řešení u potravin, které jinak konzumovat nechtějí. Na blogu nejsou příspěvky o velkých neúspěších, o kterých mluvil vedoucí školní jídelny. Právě tím argumentuje, proč je z jeho pohledu projekt zdravé školky pouhým uspokojováním „papíru“ a do své jídelny by ho zavádět nechtěl. Když jsem se tázala dětí a vychovatelek ve školce, téměř všichni hodnotili projekt pozitivně.

Děti hovořili o zábavnosti činnosti a uspokojení z jídla, které připravily. Vychovatelky si stály za tím, že praxe nebude nikdy perfektní, ale cení se snaha a úmysl, kterým je vytvářet u dětí vztah ke zdravému jídlu.



Příprava kváskového a cuketového chleba a mrkvových muffinů v MŠ jako součást projektu Zdravá školka., zdroj: archiv blogu školky



Příprava pečené zeleniny do bufetového výběru v rámci projektu vaření v Montessori škole., zdroj: zdroj: archiv pedagoga Montessori školy

7.2. Atmosféra školního oběda

Pojmem atmosféra zde označuji souhrn vícero okolností, které přispívají k celkovému dojmu z prostředí a spoluutváří zážitek z oběda, který si strážníci odnáší.

Začneme prostorem a designem jídelny. Všechny školní jídelny, které jsem navštívila, se nachází ve starších budovách, většinou se jednalo o architekturu druhé poloviny 20. století známou hovorově jako „komunistická kostka“, která je stále velmi rozšířená nejen v Ústeckém kraji, kde jsem výzkum převážně prováděla. Nejen exteriér ale i interiér a vybavení budovy bylo mnohdy původní. Některé jídelny prošly rekonstrukcí kuchyní a jejich zázemí a umýváren, které slouží strážníkům pro osobní hygienu. Přesto, poslední rekonstrukce podle dostupných informací proběhla ještě v minulém století. Nejnovější bylo zpravidla vybavení kuchyně, následované stoly a židlemi. Prostory, kterými strážník prochází po vstupu do budovy, byly málokdy zdobené, zpravidla se jednalo o chodby s holými zdmi a široké schodiště. Samotný prostor pro konzumaci už nesl známky snahy o zpříjemnění atmosféry, většinou prostřednictvím plakátů a obrazů. Výmalba zdí byla nápadně podobná ve většině jídelen. Zdi byly bílé s barevným lesklým nátěrem nebo dřevěným obložením do výšky zhruba 150 centimetrů. Kromě dekorativní funkce tento prvek splňuje také praktickou funkci díky svým vlastnostem. Je otíratelný vodou a sahá výš než ramena většiny strážníků, kteří by se mohli chtít o zeď opírat. Odlišným prostorem od těch, které jsem právě popsala, byla Fialová jídelna, která čerpá atmosféru z architektury a honosných prostor prvorepublikové vily, které jsou umocněny také volbou dřevěného mobiliáře.

V rozhovoru s jednou z iniciátorek projektu Máme to na talíři jsem se dozvěděla o prezentaci, kterou vyslechla na mezinárodní konferenci školního stravování. Prezentace se týkala případu ze Švédska, kde se strávníci výrazně podíleli na architektonickém návrhu rekonstrukce jídelny. Díky tomu, byl prostor navržen tak, aby sloužil svým uživatelům podle jejich představ a aby se v něm cítili dobře. Strávníci po rekonstrukci začali k prostoru referovat jako k „naší jídelně“ a vyjadřovali, že se v ní mnohem raději zdržují. Rétorika Školní restaurace, kterou se v rámci projektu Máme to na talíři snažili zavést, měla myslet i na tento aspekt stravování.

Probrala jsem zrakové vjemy strávníků po příchodu do jídelny. Nyní se zaměřím na sluchové. Do školních jídelen zpravidla přichází ve stejný čas několik školních tříd najednou. Kromě toho, že se tvoří fronty, se také produkuje hluk. Hluk je společným produktem mnohých dílčích konverzací, ale i akustiky prostoru. Je doplňován zvoláními dozorcích zaměstnanců školy, kteří se snaží být slyšet více než všichni ostatní, aby hluk omezili. Přestože již existují možnosti akustického odhlučnění prostoru, vyžádaly by si rekonstrukci, která je podle informátorů z řad zaměstnanců jídelny i školy příliš nákladná. Rozhodnutí o investicích navíc závisí na řediteli či ředitelce školy, ne na vedoucích jídelen. Vícekrát jsem se setkala s tvrzením, že prostředky se raději investují do budovy školy, například do rekonstrukce tělocvičny, ne jídelny. Proud investic tak může prohlubovat propast mezi dvěma institucemi, kterým není připisována stejná důležitost.

Atmosféra může být dále vytvářena také na úrovni pocitů a nálady. V této souvislosti strávníci nejčastěji zmiňovali vřelost nebo naopak nepřístupnost zaměstnanců jídelny. Nejčastěji tyto charakteristiky vyvozovali z verbální i nonverbální komunikace, konkrétně obličejových výrazů, z tónu hlasu ale i z celkového postoje těla. Důležitost nejen verbální ale i nonverbální komunikace reflektovali mnohdy i samotní zaměstnanci jídelen. Vedoucí Žluté jídelny například zmínila, že strávníci si mnohem raději půjdou přidat, pokud u výdeje stojí milá a laskavá kuchařka než nepříjemná s přísným výrazem. Pedagog v Montessori škole také zdůrazňoval, že strávníci se musí v jídelně cítit vítaně a bezpečně, aby se mohli dobře najíst.

Z uvedených případů vyvozují, že atmosféra, v níž se stravování odehrává, může být stejný vliv na jeho podobu, jako například chuť daného jídla. Samotní strávníci si nestěžovali například na hluk, ale spíše na okřikování a shon, který na ně v tomto kontextu vyvíjí tlak.



Prostor Oranžové jídelny s barevným nátěrem a koupennou výzdobou i s výzdobou vyrobenou dětmi, zdroj: autorka



Prostor Modré jídelny s dřevěným obložním a koupennou výzdobou, zdroj: autorka



Prostor Fialové jídelny pro starší strážníky s dřevěným obložením, několika edukačními plakáty a kalendáři, zdroj: autorka



Prostor Fialové jídelny pro mladší strážníky (dole) a pro pedagogický sbor (nahore), zdroj: autorka

7.3. Kapacita, rozvrh a čas – logistika stravování

Na fotkách z Fialové jídelny je možné vidět pozůstatky opatření proti šíření nemoci Covid-19. Tato opatření upravovala kapacitu jídelen a kladla specifické nároky na jejich provoz. Ani v době po pandemii ale otázka kapacity, rozvrhu a času není zapomenuta, jelikož se řešila v souvislosti s fungováním jídelen již dříve. Některé prvky zavedené v době pandemie přetrvávají, jako značky na zemi určující správné rozestupy, nebo rozmístěné dezinfekční prostředky na ruce a ubrousky. Ostatní aspekty, které zde popisují se ale podle informátorů z řad zaměstnanců jídelen i strážníků vrátilo do zajatých předpandemických kolejí.

Kapacita jídelny většinou v rozhovorech odkazovala k počtu strážníků, kteří za den dostanou oběd, tedy k počtu vydaných porcí. Málokdy jsem dostala jasnou odpověď na možnou kapacitu jídelny v jeden moment, nicméně jsem se dopočítala od šedesáti židlí v menších jídelnách ke sto židlím ve větších. Kapacita ve spojení se zaměstnanci jídelny zase vyjadřovala personální možnosti obsluhy a provozu. V neposlední řadě kapacita ve spojení se strážníky vyjadřovala nejen jejich počet, ale i individuální kapacitu konkrétních žaludků. Především u mladších strážníků jsem často narážela na situace, kdy nebyli schopni zkonsumovat kompletní oběd najednou. Z jídelny je sice zakázáno cokoliv vynášet, v mnoha provozech ale fungovala neoficiální dohoda mezi zaměstnanci a strážníky, potažmo vychovatelkami, že se doplňky jako jogurty a ovoce braly s sebou k pozdější konzumaci.

Narazila jsem také na proklamaci vlastní poctivosti ve vztahu k jiným provozům, která byla ve výpovědích zaměstnanců umocňována nízkou kapacitou času a prostoru. Konkrétně ve Žluté jídelně se zaměstnanci pyšnili tím, že nepoužívají polotovary. Jejich používání ztotožňovali s leností a lhovostí vůči kvalitě a blahu strážníků. Zdůrazňovali také, že poctivost není výsadou pouze malých jídelen, jako je ta jejich, ale že je možné vařit bez polotovarů i ve větších provozech, kde je podle nich více personálu. Bohužel druhou část argumentu výsledky mého výzkumu vyvracejí. Počet zaměstnanců se odvíjí od množství úkonů, které je třeba provádět. Ten je přibližně stejný v menších jídelnách, kde jeden zaměstnanec připadá na několik desítek strážníků, i ve větších jídelnách. Jeden zaměstnanec ve velké jídelně odpovídá přibližně stovce strážníků, což ve větších jídelnách někteří vedoucí zdůvodňovali nejen nedostatkem kuchařů na trhu práce a nízkým finančním ohodnocením, ale i prostorovou kapacitou kuchyní.

S kapacitou souvisí také rozvrh a čas. Rozvrhem může být jak rozvrh školních hodin, tak rozvrh celého dne strážníků, který ovlivňuje kolik času na stravování od výdeje po konzumaci je, což dále ilustruje důležitost, kterou různí aktéři jídlu v kontextu dne připisují. Školní rozvrh zároveň ovlivňuje materialitu jídla ve smyslu jeho možných variant, ale i způsobu servírování. Vedoucí Zelené jídelny například uvedla, že ve středu nemají strážníci na výběr ze dvou jídel, jelikož to zdržuje výdej a v daný den přichází velké množství strážníků najednou tak, jak jim končí vyučování.

Velké množství porcí vydávaných v krátkém čase často fungovalo také jako argument proti složitějšímu servírování. Ve Fialové jídelně se některé kuchařky rozčilovaly nad pořady, kde šéfkuchař uvaří pět porcí jídla, která krásně naaranžuje a prezentuje jako doporučené servírování pro školní jídelny. Něco podobného při stovkách porcí podle jejich názoru není možné. Toto téma jsem plánovala otevřít na školení Makro akademie pro školní kuchařky a kuchaře, ale nakonec to nebylo třeba. Instruktoři sami v rámci programu zařadili návrhy základního servírování, které, dle jejich názoru, a až na jednu výjimku i dle názoru přítomných kuchařek a kuchařů ze školních jídelen, bylo možné implementovat v praxi i při velkém množství porcí.

Čas také funguje jako organizační prvek. Během výzkumu v prostorách kuchyní jsem si všimla, že se zaměstnanci velmi často dívají na hodiny, které byly jasně viditelné ze všech koutů kuchyně. V prostoru určeném pro konzumaci jídla je mnohdy i několik hodin pro strážníky. Zaměstnanci se k času opakovaně během dne vztahovali a reorganizovali potřebné úkony podle urgentnosti. Rytmus práce se proměňoval podle odvedené práce vzhledem k plynoucímu času dne. Pokud například v jedenáct hodin ráno nebylo už veškeré jídlo v nádobách nebo naskládáno v konvektomatech, zaměstnanci společnými silami tyto úkony dokončili, aby si mohli udělat pauzu na oběd a kávu v půl dvanácté. Podobně, pokud už se blížil konec výdeje obědů v půl druhé, a kuchyň stále nebyla uklizená, všichni, kteří nebyli zaměstnáni výdejem jídla a mytím nádobí, začali vymývat kotle a smažící pánve a vytírat podlahu, aby mohli odejít z práce co nejdříve.

Doba konzumace jídla strážníky byla ve výpovědích informátorů z řad zaměstnanců jídelny výsledkem výchovy strážníků, kteří údajně nejsou vedeni ke klidnému sezení a věnování pozornosti jídlu. Zaměstnanci už ale nereflektovali, že všichni strážníci, kteří přichází v relativně krátkých rozestupech, se do prostoru jídelny nevměstí. Atmosféra jídelny nebyla zaměstnanci ve vztahu k času, který strážníci v jídelně tráví, nijak reflektována. Z pozorování a rozhovorů se strážníky vyvozují, že rychlost výdeje obědů spolu s kapacitou a atmosférou jídelny přímo ovlivňují rychlost konzumace oběda ale i výsledný prožitek. Jednoho dne v Červené jídelně jsem byla svědkem toho, když jedna dívka z družiny chtěla přidat hlavní jídlo, na což se musela dovolit vychovatelky. Svolení získala, nicméně ho doprovázela dlouhá a afektovaná výtka, proč si nemohla přidat už dávno, že teď všechny ostatní zdržuje. Dívka si šla přidat a poté hltala svou druhou porci, zatímco zbytek strážníků a vychovatelka už se řadili k odchodu u dveří. Když jsem se dívky zeptala, zda jí jídlo chutná, odpověděla, že „sama ani neví, že ho teď už musí sníst, jinak by dostala vynadáno, že zdržovala zbytečně.“ (*terénní deník 14.4.2023, Červená jídelna*)

7.4. Sociální aspekt

Jídlo ve školní jídelně se odehrává ve sdíleném prostoru a je ovlivňováno různými společenskými faktory, jimž se tak nelze vyhnout. Oběd strážníka v jídelně probíhá odlišně než můj oběd, který jsem právě snědla u monitoru pročitáním předchozích řádků práce.

Za první, když jím sama, nejsem konfrontována s obědem ostatních ani s tím, jak se k němu vztahují a jak ho konzumují. Za druhé, oběd jsem si připravila sama a přesně vím, z čeho se má porce skládala, věděla jsem také, jak velký mám hlad a od toho se odvíjela velikost porce. Za třetí, na oběd jsem měla čas i prostor, který jsem si zvolila podle vlastního uvážení. A za čtvrté, rozhodovala jsem se o konzumaci jídla co možná nejvíce podle vlastního pocitu sytosti a požitku z chuti, protože jsem si zvolila upozadit normativní rámce, které v mé mysli vytvořila různá nutriční doporučení a další aspekty určování dobrého jídla a jeho správné míry. Zda se to povedlo nebo ne, nejsem zřejmě sama schopna zhodnotit, jelikož některé ontormy, které podobu mého oběda formovaly, nemusím vědomě reflektovat. Během

experimentu jsem se ale zamýšlela nad tím, že takovou pozornost svému jídlu nevěnuji, když u jídla pozoruji lidské interakce v seriálu, nebo se sama účastním interakcí u společného jídla.

Společné jídlo samo o sobě nebere pozornost individuálnímu prožívání těla, ale může vnášet další hodnotící rejstříky pro ustavování kvality dobrého jídla. Annemarie Mol zkoumala společné jídlo v pečovatelském domě jako praxi, která nastavuje odlišné podmínky pro uvažování o jídle i pro jeho konzumování, než když každý ze seniorů jedl sám ve svém pokoji. Mluví také o tom, že se oběd stává společenskou událostí. (Mol, 2014) Podle vykonavatelky projektu Máme to na talíři, je právě vnímání oběda v jídelně jako společenské události žádoucí pro zlepšení stravovací praxe. Společenskou událost definuje jako takovou, kde mají strážníci možnost konverzovat, možnost zdržet se tak dlouho, jak budou chtít a budou se cítit bezpečně a příjemně díky celkové atmosféře prostoru. Aspekty společenské události ve spojení s rétorikou školní restaurace by podle ní měly cílit na zvednutí prestiže školního oběda, aby strážníci nemuseli hledat zázemí v obchodech nebo restauracích rychlého občerstvení v okolí jídelny. Z jídelny by se podle ní mělo stát do jisté míry kulturní centrum školy. Z analýzy okolností školního stravování, jak jsem je představila, vyvozují, že změně školní jídelny na školní restauraci podle definice projektu Máme to na talíři, nebrání pouze neochota zaměstnanců jídelny nebo nedostatek zdrojů, což zaměstnanci zmiňovali nejčastěji jako hlavní důvody, ale spíše význam a hodnota jídla na pomyslné stupnici priorit v rámci školního systému.

Proti tendenci pojímat školní oběd jako společenskou událost vystupují i různé další praktiky organizace jídelen. Vezměme si například takovou společenskou večeři v dobré restauraci. Jídlo je zajisté jednou z hlavních hvězd večera. Stejně důležitá bývá ale i konverzace. Pokud ta vážne, účastníci večeře se mohou cítit nepříjemně a výsledný dojem z události bude i přes snahu kuchařů či kuchařek a obsluhy spíše negativní. A jak taková večeře souvisí se školní jídelnou? V té totiž strážníci mají zcela zakázáno spolu u jídla mluvit. Pokud zákaz poruší, jsou téměř okamžitě okřikováni pedagogickým dozorem. To je většinou v konverzaci ve frontě na výdej, ani u stolu nezastaví, ale efekt společenské události to zřejmě také nenavozuje. Během výzkumu jsem si kromě slánky a pepřenky všimla u stolů pedagogického sboru oproti ostatním dalšího rozdílu. Zde se konverzuje a nikdo z účastníků není okřikován. A už vůbec nejsou tito strážníci nuceni si odsednout k jinému stolu, aby nemluvili, což je u strážníků z řad žáků také častou praxí.

Když se mladším strážníkům podaří zůstat sedět u jednoho stolu a udržet jistou formu komunikace, nemusí být pouze verbální. Již jsem zmiňovala závody jedlíků, které jistě jsou společenskou aktivitou, kde si strážníci vydobývají určitou pozici ve skupině svými schopnostmi. Další společenskou aktivitou je tzv. efekt vlny. Slýchala jsem o něm opakovaně v rozhovorech a několikrát jsem byla i sama svědkem události, kdy jeden chlapec v Červené jídelně u stolu prohlásil, že jídlo není dobré a jíst ho nebude. Okamžitě se zvedl se zbytkem strážníků u stolu v těsném závěsu a všichni odnesli nedotčené obědy, až na zmiňovaného chlapce. Ten napíchl na vidličku jeden kousek masa, který zkoumal pohledem, než ho

zase odložil a odsoudil jídlo celého stolu k cestě do koše. Nedotčený oběd odnesený k pultu na špinavé nádobí v této situaci fungoval jako symbol koherence sociální skupiny. Chlapci se po cestě k pultu dohodli, že půjdu do nedaleké restaurace, kde si koupí kebab. Kdyby někdo zůstal sedět s obědem u stolu, zřejmě by se následujícího programu neúčastnil a sám sebe by tak vyloučil z dění ve skupině. V zelené jídelně pozorovali zaměstnanci úbytek strážníků hlavně z řad starší žáků školy. Přisuzovali to právě nízké prestiži školní jídelny, která může být obzvlášť v citlivém období puberty významným faktorem ovlivňujícím podobu stravovacích praxí.

Již dříve jsem vyprávěla příběh slečny, která tvrdila, že jídlo ve Žluté jídelně je přesolené, a proto ho nejí. Nepopsala jsem ale, jak díky stížnosti rodičů, která na dívku zaměřila pozornost zaměstnanců jídelny, a ti si všimli, že nedotčená jídla vrací všichni od stolu, kde dívka sedávala. Někteří z nich opakovali stížnost na příliš soli, někteří neřekli důvod, proč oběd nesnědli. Všichni ale začali zase jíst, když začala zmiňovaná dívka.

7.5. Co strážníci (ne)jedí?

Během výzkumu jsem z úst zaměstnanců jídelen slyšela mnoho o tom, co mají strážníci rádi a co rozhodně ne. Takové potraviny, které nejedí, podle zaměstnanců nelze strážníky přimět jíst, ať se snaží sebevíc. Jak se snaží, rozeberu později podrobněji v kapitole o praktikách motivování. Zde uvádím, co strážníci (ne)jedí, a sami mi to řekli. Nejedná se nutně o výčet potravin jako ve výpovědích zaměstnanců jídelen, ale spíše o kategorie a charakteristiky různých jídel.

7.5.1. Smyslové vnímání

Jedním z důležitých hesel na školení Makro akademie bylo „Děti jedí očima, je proto potřeba zdobit a někdy schovávat výživné suroviny v jídlech, která se jim líbí“ (*terénní deník 19.4.2023*)

Kamufláž rozmixované červené čočky jako oblíbené „červené omáčky“ zpravidla v jídelnách funguje. Z hlediska smyslového vnímání je důležité, jak tato strategie pracuje s barvou jako ukazatelem chuti. Strážníci v jídelnách, když jsem se ptala na jejich oblíbená jídla, sami často uváděli vizuální popis jídel, spíše než jejich pojmenování. Často jsem tak slyšela, že mají rádi červenou omáčku, nemají rádi to zelené, ale bílá omáčka je dobrá atd.

S vizuální prezentací se pracuje i při servírování. V jídelnách zaměstnanci opakovali, že na talíři nesmí být jen jednolitá hmota čehosi. Problém ale viděli jak v počtu porcí, které za den vydají, tak v době, po kterou je udržují teplé k výdeji. Především zelenina pak ztrácí barvu a nejhezčí je, když se dovaří. Při servírování se pracuje s myšlenkou, že co je hezké, potažmo zajímavé, připoutá pozornost a více stimuluje chuť k jídlu.



Způsoby servírování špaget s luštěninovým ragù (školení Makro akademie 19.4.2023), zdroj: autorka

Chuť může být vnímána v širším pojetí všemi smysly. Děti nejedí jen očima, jedí také nosem. Vůně, která je do nosu uhodí, když se otevřou dveře jídelny, nebo mnohdy už dříve, když jdou ráno kolem jídelny do školy, jim předává informaci o tom, na co se mohou (ne)těšit. Zaměstnanci jídelen často vysvětlovali, že musí vůně a potažmo chuti dosahovat vyvážením zeleniny, nebo restováním cibule s česnekem, jelikož nesmí používat různá zpracovaná aromata, jak se to podle nich dělá například v restauracích rychlého občerstvení. Přírodní koření v používaném množství v jídelnách údajně stejně intenzivní vůni nevytvoří.

Jíst se dá i ušima, pokud vezmeme v potaz, jak se o jídle mluví. Příběh pedagožky, které ve Žluté jídelně rozhlašovala, že ryba zapáchá přes celou školu, je toho důkazem, protože mnoho dětí poté rybu odmítalo jíst. A ano jí se i hmatem. Pokud je jídlo příliš horké, děti si mohou při konzumaci spálit ústa a to ovlivní, jak jim jídlo ve výsledku chutná. Pokud má jídlo špatnou konzistenci, nebo povrchovou texturu, také může děti odrazovat. Pokud je jídlo rozvařené, nebo rozmačkané, taktéž může být pro strávnicky méně chutné. Techniky správného míchání, aby se suroviny příliš nerozmačkaly, také byly předmětem kurzu Makro akademie.

Měla jsem možnost mluvit s chlapcem, který nejedl šišky s mákem, nechutnaly mu, protože jsou „mazlavé“. Jiné dívky nechutnají houby, protože jsou slizké. Podobných příkladů je mnoho. Spojuje je ale to, že zmíněné vlastnosti jídla jsou pro strávnicky zcela reálným ukazatelem jeho chuti. Na pozadí

nejčastější odpovědi na otázku „Proč jsi to nesnědl/a?“, kterou bývá variace na „Nechutnalo mi to“, jsem během výzkumu objevila mnoho specifických pojetí „chuti“ u různých strávníků. Chutné jídlo je výsledkem prolínání různých rejstříků hodnocení, které strávníci explicitně nevyjadřují, ale které určují jejich vztah k nabízenému jídlu a také jeho trajektorii v prostoru.

7.5.2. Role fast food restaurací

V okolí všech zkoumaných jídelen se dá během několika minut chůze dojít k alespoň jedné restauraci rychlého občerstvení. Věnovala jsem pozornost tomu, jací strávníci se v nich objevují. Děti, potažmo rodiny s dětmi se tvořily zhruba třetinu zákazníků restaurací pozorovaných v okolí školních jídelen.

Zaměstnanci jídelen se k podobným restauracím často vztahovali, a to bez výjimek negativně. Kritizovali dokonce i ty aspekty, které jsou v jiných kontextech považovány za pozitivní, jako je příhodnost, jednoduchost a rychlost. Tyto principy se podle mnohých zaměstnanců propisují do podoby stravování v domácnostech, kde se vaří z polotovarů a jednoduše, ale také se jí rychle. například podle vedoucí Modré jídelny klidné poctivé rodinné jídlo v dnešní společnosti zcela ztratilo svou hodnotu.

Kritiku vzbuzuje také podíl glutamátů a konzervantů v jídlech, která jsou v rychlém občerstvení k dispozici. Glutamáty jsou pak údajně zdrojem změny v chutích strávníků, které nekořeněné jídlo ze školní jídelny neuspokojí. Podíl tuku a cukru v jídle, který v restauracích rychlého občerstvení neodpovídá normám spotřebního koše a nutričním doporučením, je podle zaměstnanců zdrojem podobných problémů. Děti si oblíbily smažená a nezdravá jídla. Nezdravé jídlo v tomto kontextu znamená tučné nebo sladké, z polotovaru, konzumované v rychlosti a s obsahem látek vnímaných jako škodlivých. S kritikou restaurací rychlého občerstvení kritizují zaměstnanci taktéž výchovu v rodinách, kde se děti učí špatnému stravování.

V různých průzkumech, které vedoucí jídelen více či méně formalizovaně prováděli, ať už skrze oficiální dotazník, nebo v příležitostných rozhovorech se strávníky, se dozvěděli, že děti by chtěly zařadit jídla z rychlých občerstvení i do školní jídelny. Problém je podle zaměstnanců, ale i jedné z iniciátorek projektu Máme to na talíři, právě v „rychlosti“. V těchto restauracích je jídlo připraveno na objednávku během několika minut a je okamžitě konzumováno. To se ale neslučuje se současnou organizací provozu školních jídelen, kde se vaří několik hodin a několik hodin se hotové jídlo udržuje v teplotě vhodné ke konzumaci. Pokrmy jako pizzu nebo hamburger se například ve Fialové jídelně pokoušeli, ve zdravější variantě, zavést, ale ke konci výdeje bylo jídlo podle slov zaměstnanců i strávníků „nepoživatelné“. Pizzu úspěšně zavedli v Montessori škole, kde si děti s pomocí pedagogů samy postavily venkovní pec. Když se dělá pizza, připraví se dopředu pouze těsto, které se pak roztočí až v čase oběda, kdy si na něj každý strávník připraví, na co má chuť. Každý si pak odnese svou pizzu do pece, kde se po několika kusech najednou upeče a hned se konzumuje. Úspěch si zde žádal změnu

uvažování o školním stravování a reorganizaci provozu, aby se pizza dala dělat dobře, podle kritérií restaurací.



Venkovní pec vyrobená žáky Montessori školy. Slouží také jako prostor pro setkání s rodiči. zdroj: autorka

Během mého pobytu v Červené jídelně se vedoucí vyjádřil k popularitě smažených jídel a dalších nabízených v rychlém občerstvení nedaleko jídelny. Ptala jsem se, zda s dětmi dělal průzkum na téma jejich oblíbených jídel. Odvětil, že žádný dělat nemusí, protože zná výsledky už nyní. Jednalo by se o pizzu, rybí prsty a špagety. Rozhodla jsem se průzkum mezi strávníky udělat sama. Se svolením vychovatelky jsem je požádala děti ze dvou tříd školky, aby mi po odpoledním klidu nakreslily svá oblíbená jídla. Domluvili jsme se, že si je po víkendu přijdu vyzvednout. Při pohledu na výsledky jsem zjistila, že se vedoucí nemýlil. Do aktivity se zapojilo osmnáct dětí ve věku od čtyř do šesti let. Nejčastěji kreslily pizzu, ta se objevila na patnácti výkresech. Další nejčastější byly rybí prsty, následované špagetami a hamburgerem. V sedmnácti případech jsem měla možnost s autorem výkresu mluvit o tom, co zobrazuje. Jedno dítě bylo ten den nemocné. Všichni dotázaní mi potvrdili, že nakreslili své nejoblíbenější jídlo.

Oblíbenost rychlého občerstvení byla zpravidla přijímána jako fakt, stejně jako nemožnost vyhovět poptávce strávníků po podobných jídlech. S tímto „faktem“ se pak často zacházelo jako s argumentem pro nečinnost, jelikož jakákoliv snaha přijde vniveč.



Výběr kreseb oblíbených jídel v Červené jídelně v reprezentativním zastoupení podle četnosti, zdroj: autorka, strážníci

7.5.3. Strach z neznáma

Při pozorování výdeje obědů jsem si kromě hlavních jídel a polévek všímala také toho, zda si děti berou doplňkové složky. Těmi jsou většinou ovoce, zelenina, jogurt nebo dezert. Ovoce a zelenina se někdy objevovala ve formě salátů, ale častěji jako soubor jednotlivých kousků poskládaných do misky. Jelikož jsem si takovou praxi nepamatovala z dob, kdy jsem se sama v jídelně stravovala, upoutalo to moji pozornost.

Zaměstnanci jídelen mi vysvětlili, že se jim osvědčilo raději nepodávat saláty se zálivkou, protože je strážníci nechtěli. Problém, zdá se, není v samotné zelenině nebo ovoci ale ve způsobu zpracování a podávání. Když jsem o tématu mluvila s vychovatelkami, vysvětlily mi, že děti v salátech nedokáží identifikovat jednotlivé složky, které by jim chutnaly. Tento strach z neznáma, který strážníci taktéž mohou zahrnovat do hodnocení chutného a dobrého jídla, jsem měla možnost sama pozorovat. Jeden den v Modré jídelně měli strážníci možnost dát si jako doplněk coleslaw salát. Stála jsem s jednou z kuchařek u misek se salátem. Nebylo jich moc, vzhledem k sedmi stům porcí hlavního jídla. Kuchařka mi vysvětlila, že se stejně všechny nerozeberou. Měla pravdu, strážníci salát přecházeli. Pokusila jsem se misky vyložit na výdejní pult, aby byly více na očích. Pár strážníků o ně zavádilo pohledem, ale pokračovalo dál bez misky. Zvýšila jsem tedy úsilí a začala strážníky oslovovat s otázkou, zda si nedají salát. Neúspěšně. Napadlo mě tedy, že salát je možná špatné slovo. Zkusila jsem zeleninu. Neúspěšně. Možná mluvím moc obecně. Začala jsem tedy nabízet zelí a mrkev. V tom mě jeden strážník zarazil. To

přeci není zelí a mrkev, takhle nevypadají. Zelí je kulaté a velké, to se do misky nevejde a mrkev je dlouhá, ta by se také nevešla. A navíc je všechno obalené neurčitou bílým slizem, to mu nechutná.

V této situaci jsem si vzpomněla na Švédský systém ochutnávacích lžiček a bufetu. Kdybych mohla nabídnout chlapci lžičku, možná by si salát dal, nebo také ne, ale měl by možnost vyzkoušet, co je mu nabízeno, aniž by se zavazoval si misku nakonec vzít a čelit pohledům z kuchyně, až ji půjde plnou vracet.

Na školení Makro akademie jsem se doslechla o další zajímavé praxi, jak strážníkům nenuceně představovat nové chutě, aby měli šanci strach z neznáma překonat poznáním, které je pro ně bezpečné. Jednalo se o jarmark, který jedna z přítomných vedoucích jídelen pořádala opakovaně v prostorech jídelny a kam byli zváni strážníci a rodiče. Na jarmark se připravili pokrmy, které se běžně nevařily ale vedoucí je měla snahu zařadit do jídelníčku. Nejdříve ale chtěla, aby měli strážníci možnost se s nimi seznámit a vyjádřit svůj názor.

O podobné události vyprávěla také jedna z organizátorek, kterou nejvíce oslnilo, že nejoblíbenějším z nových jídel byl u strážníků losos. Vedlo ji to k přesvědčení, že problém netkví v tom, že děti nejedí ryby (koneckonců rybí prsty jedí), ale že nemají možnost je poznat, než se jim celá porce octne na talíři. V takových případech pak podle ní nastává to, co si následně zaměstnanci jídelen interpretují jako nezměnitelný fakt, že děti nejí ryby a že nemá cenu snažit se je kreativně a mnohdy složitě připravovat. V této souvislosti také zmiňuje své pojetí profesní slepoty u školních kuchařek, která se vyznačuje neochotou zkoušet nové postupy opakovaně a měnit přístup k organizaci práce. Z jejího stanoviska vyznívá, že nejen strážníci mají strach z neznáma, ale zaměstnanci jídelen také.

Cest k řešení strachu z neznáma, na které jsem během výzkumu narazila, bylo mnoho. Společnou měly snahu o deanonymizování nabízeného jídla pro jeho strážníky, ať už formou jarmarku, ochutnávacích lžiček, bufetu nebo skrze edukaci o různých složkách jídel.

7.5.4. Vliv rodiny a zázemí

Rodinné zázemí a potažmo návyky, které si strážníci odnáší z rodiny, používali zaměstnanci jídelen nejen jako argument pro ospravedlnění sebe sama v konfrontaci s plným odpadkovým košem, ale také jako jednu z charakteristik rozlišujících mezi různými strážníky a jejich těly. Vděčnost stavěnou do opozice k vybíravosti strážníků spojovali mí informátoři mezi zaměstnanci jídelen často také s rodinným zázemím, které ztotožňovali se socioekonomickým statutem rodiny.

Strážníci z chudších poměrů podle zaměstnanců lépe přijímají větší záběr nabízených jídel, oproti těm z bohatších rodin. Rodina ale nevstupuje do praxe stravování v jídelnách jen tímto způsobem. Návyky, které si dítě v rodině osvojuje nemusí být jenom ty cíleně předávané, ale i převzaté pozorováním. Během výzkumu jsem se při rozhovorech se strážníky vícekrát setkala s hodnocením jídla podle toho, jak strážníci předpokládali, že by ho hodnotili jejich rodiče. Zajímavé je, že dívky častěji

mluvily o stravovacích návycích matky a chlapci otce. Zde se nám odkrývá další hodnotící rejstřík chuti, chuť rodičovské postavy.

Kromě ztotožnění s hodnocením jídla rodiči, děti zřejmě také přijímají jako dobré jídlo takové, které se v rodině připravuje. Často jsem se setkala s hodnocením jídla se slovy „Mě to nechutná. Maminka tohle doma nevaří a mě chutná jenom to, co vaří maminka.“ (*terénní deník 5.3.2023, Zelená jídelna*)

Mírně specifická je v tomto ohledu Červená jídelna. Přestože většina strážníků pochází ze sociálně znevýhodněných rodin, nesplňují kritéria vděčných jedlíků tak, jak jsem je definovala. Vedoucí jídelny si v hodnocení toho, jak strážníci jedí, mnohdy protičel. Vypověděl například, že strážníci v primární jídelně jedí poměrně dobře, určitě lépe než strážníci z jídelen, kam obědy dováží, kteří pochází z bohatších rodin. Zdůvodňoval to tím, že jídlo v jídelně je pravděpodobně jediné teplé jídlo, které za den dostanou. Zároveň ale při jiné příležitosti uznal, že velmi často většinu jídla vyhazují, protože místní strážníci nejedí stejná jídla, jako většina populace. Odkazoval tím na specifickou romskou kulturu stravování, která se má výrazně lišit od té, která se v jídelně vaří. Toto stanovisko potvrdily i kuchařky. Strážníci vydávaná jídla prý mnohdy neznají a v rodinách se stravují zcela jinak. Jako největší rozdíl uváděly, že romské děti nemají rády sladká jídla. Ve stejné jídelně se ale zase v jiné situaci zaměstnanci shodli, že děti by nejraději jedly jenom v restauracích rychlého občerstvení, čímž se neliší od strážníků jiných jídelen, v nichž jsem výzkum prováděla.

Při rozhovorech se strážníky v Červené jídelně jsem se ptala mimo jiné, zda mají rádi sladké. Odpovídali, že mají, hlavně bonbóny a sušenky. Sladká hlavní jídla, která se v jídelnách vaří, jim nic neříkala. Sladké jídlo pro ně znamenalo pochutinu, ne plnohodnotné jídlo. Tato situace mi připomněla situaci, kterou Emily Yates-Doerr popisovala v knize o výzkumu nutriční terapie v Guatemale. Pala o tom, že její informátoři nebyli vůbec zvyklí hodnotit své tělo na základě váhy, ale měly zcela jiná kritéria. (Yates-Doerr, 2015) Pro romské děti v Červené jídelně tedy mohlo být stejně matoucí, že dostaly k obědu sladké jídlo, jako bylo pro Guatemalany stoupat si na váhu, aby se dozvěděli o svém zdraví.

V kontextu pandemie Covid-19 se význam rodinného zázemí ukázal ještě v jiném světle. Mnoho zaměstnanců v jídelnách reflektovalo, že po obnovení standardního provozu byli strážníci vybíravější než dříve a zároveň mnoho z nich výrazně přibralo na váze. O nárůstu dětské obezity mluvila také jedna z iniciátorek projektu Máme to na talíři. Jedná se podle ní o výsledek zhroucení podpůrných institucí. Děti trávily většinu času doma, zatímco jejich rodiče museli mnohdy pracovat. Škola, jídelna ani volnočasové kroužky nezaměstnávaly děti tak, jak dříve a rodiče neměli na práci dostatečný prostor, když museli tyto instituce suplovat. Často tak sahalo po řešeních stravy polotovary, pro jejich nenáročnou přípravu. Polotovary se podle ní v těle vstřebávají jinak než primární suroviny a jejich kalorická hodnota v době omezeného pohybu osob způsobila nárůst obezity u obyvatelstva.

7.5.5. Marketing

Reklama cílená na dětské strážníky má efekt i na podobu stravování ve školních jídelnách. Už jsem popisovala, jak se v Červené jídelně doplňuje jídelníček jogurty, které děti znají z reklamy. Zdaleka se to ale neděje jen zde. V Modré jídelně taktéž kupují oblíbené produkty, které strážníci poznají a spíše budou motivováni je sníst.

V Zelené jídelně dříve kupovali velká balení kvalitních jogurtů řeckého typu, které míchaly do misek s tvarohem a ovocem. Zaznamenali ale mnohem větší odbyt jogurtů od doby, co kupují jednotlivě balené s potisky známých z reklam. Nabízí se několik vysvětlení. Může se jednat o strach z neznáma, kteří strážníci mají, když vidí jogurt zamíchaný v misce. Může se také jednat o přehlcení, dosažení limitu kapacity jejich žaludků. Pak jsou jednotlivě balené jogurty příhodnější, jelikož se dají vzít s sebou.

Reklamní předměty se někdy objevují v prostoru jídelny i ve formě propagačních dárkových předmětů. Ve Fialové jídelně o nich vedoucí mluvila v souvislosti se soutěží, kterou vyhlašuje, když je k obědu nepopulární jídlo, které musí vařit, aby splnili normy. Soutěž spočívá v tom, že když se v kanceláři nahromadí dárkové předměty, každý strážník, který sní kompletní oběd, dostane dárek. Sama vedoucí vyjádřila nespokojenost s touto praxí, vadí jí, že musí dětem nabízet dárky, aby jedly jídlo, které je podle ní dobré. Touto praktikou může vedoucí nevědomě šířit normu dobrého jídla, které se ztotožní s tím na reklamních předmětech, protože k dětem přichází od dospělého s autoritou

V Oranžové jídelně se zase vždy snaží, aby jim v rozpočtu zbyly prostředky na koupi Kinder Pengui pro děti z mateřské školky, protože je považují za „geniální svačinu“ (*rozhovor s vedoucí Oranžové jídelny 20.3.2023*), jelikož děti ji znají a jsou motivovány ji sníst. Je tedy geniální, jelikož je dětem v reklamě podsouvána jako něco dobrého. Jak je ale tato svačina odlišná od chipsů, které jsou vystaveny ve výloze po cestě do školy, což vedoucí stejné jídelny kritizovala? Jaká norma určuje, které z těchto jídel je geniální a které je zavrženíhodné?

Setkala jsem se několikrát v různých jídelnách také s tím, že strážníci znali nazpaměť reklamní slogany, většinou ve formě písni, k produktům, které jim byly nabízeny. Marion Nestlé (2007) ve své knize popisuje mimo jiné reklamní strategie producentů jídla, kteří útočí na dětskou pozornost i v hlavních rozhlasových časech, jelikož mají prostředky na zaplacení takové reklamy. Kritizuje, že producenti jídla zasahují do politických rozhodnutí o nutriční evaluaci různých potravin a že reklama produktů, které mají být určené dětem, není regulována s ohledem na vědecké poznatky o jejich nutriční hodnotě. Jaké hodnoty jsou v této situaci vítězné? Finanční prostředky producentů potravin, nebo vědecké poznatky o výživě?

7.6. Možnost individuality

Možnost výběru a projevení vlastních preferencí u podávaného jídla může být pro dětské strážníky motivující z vícero důvodů. Nejenže si mohou vybrat alternativu, která jim chutná, ale samotná možnost

výběru v nich vytváří pocit důležitosti a aktivního spoluutváření vlastního stravování. Pokud se děti nějakým způsobem zapojí do procesu plánování a zpracování jídla a mohou vnést něco ze sebe, mají poté tendenci jídlo minimálně ochutnat. Transparentnost a inkluzivní přístup se tam, kde jsem ho pozorovala, zdál jako možné řešení nedorozumění, které vznikají při střetu různých realit a hodnot.

Setkala jsem ale i s argumenty proti možnosti volby. Například vedoucí Oranžové jídelny zastávala názor, že dětská strážníci nejsou schopni učinit správnou volbu pro své zdraví a musí být vedeni. K výběru jídla se přiklání až na středních školách. Troufám si zde oponovat, jaké jsou důkazy o tom, že na střední škole už takovou volbu strážníci jsou schopni učinit? A jsou to schopni dospělí strážníci? Není schopnost volit si zdravé jídlo otázkou informovanosti spíše než věku? Jsou rodiče, kteří vybírají oběd pro děti vždy informovanější a kompetentnější než samotní strážníci? Z takových předpokladů by plynulo, že s věkem přichází schopnost vnímat své tělo a také vědění o tom, co je pro něj dobré. Mnozí dospělí ale mohou mít nezodpovědnější stravovací chování než děti. Přesto je věk přijímán v tomto kontextu jako garant kompetence.

7.6.1. Standardizovaná porce

Velikost a složení porce je dáno normou pro různé kategorie strážníků. Jak jsem ale už několikrát zmiňovala, zkonsumovaný oběd i v rámci jedné kategorie se liší na základě různých hodnotících rejstříků a ontologem formujících praxe stravování.

Z oficiálního hlediska by každý příslušník kategorie měl dostat stejnou porci. Během výdeje jsem ale několikrát sledovala, že porce se často liší. Když byl třeba v Modré jídelně segedín s houskovým knedlíkem, kuchařka u výdeje se každého strážníka ptala, zda chce standardní počet knedlíků, nebo víc. S komponenty jako jsou knedlíky a přílohy obecně, je takové nakládání možné relativně volně. U komponentů, které jsou připravovány v určitém počtu na porci, je manipulace dána striktněji. Jedná se především o maso, které se zpravidla nepřidává, dokud nedostali oběd všichni strážníci. Normování porcí masa bývá podle vykonavatelky projektu Máme to na talíři taky častým argumentem proti zavádění samoobslužných bufetů pro strážníky. Podle ní ale stačí udělat jednoduché úpravy, jako tu, že maso budou nandávat zaměstnanci a zbytek komponent si budou strážníci doplňovat formou bufetu.

7.6.2. Speciální diety

Speciální stravování bylo tématem, které jsem neměla možnost prozkoumat ve srovnání vícero míst, jelikož speciální zdravotní diety se připravovaly jen v Červené jídelně. V ostatních jídelnách mi zaměstnanci vysvětlovali, že nemají prostor, který by se dal pro přípravu vymezit, ani personální kapacitu. Někteří také otevřeně přiznali, že jsou rádi, že diety připravovat nemůžou a nemusí. Například vedoucí Žluté jídelny, jejíž manžel je celiak, si dobře uvědomuje zodpovědnost, která s vařením pro něj přichází, a je ráda, že jí nemusí nést i za dětské strážníky v jídelně. Státní zdravotní úřad uvádí, že pouze šest procent jídelen vaří zdravotní diety, v ostatních mají strážníci možnost nechat si ohřát vlastní donesený oběd.

Speciálními dietami nemám ale na mysli pouze ty zdravotní. V jistém smyslu je stravování každého člověka s ohledem na specifické preference formou speciální diety. Pokud se ale nejedná o zdravotní problém, strávníci čelí spíše nepochopení ze stran zaměstnanců jídelny.

V Zelené jídelně zaměstnanci požívají pojem řízkarián jako hanlivé označení pro strávníky, kteří odmítají jíst maso a identifikují se jako vegetariáni nebo vegani, ale dietu nedodržují striktně. Jsou podle nich pokrytečtí, jelikož nechtějí jíst maso, ale když se vaří řízek, jsou první ve frontě na výdej. Podobně jsou kritizováni, pokud jedí omáčku nebo vývar z masa. Postava řízkariána ztělesňuje fluidní charakter stravacích praxí a ontologií dobrého, zdravého a chutného jídla. Řízkarián ztělesňuje fluiditu stravovacích praxí, které jsou výsledkem specifického vyjednávání různých ontologem při každé aktu hodnocení kvality jídla a rozhodování o jeho konzumaci.

7.6.3. Montessori bufet

Individuální přístup a možnost výběru dovedli takzvaně k dokonalosti v rámci projektu Vaření ve zkoumané Montessori škole. Stěžejní myšlenkou je zapojit děti do procesu vaření a tím je naučit, co vše do něj vstupuje. Skupina žáků vaří vždy celý den a má na starost vše od plánování jídelníčku, nákupu, skladování, přípravy a výdeje, až po úklid. Učí se tak potřebným dovednostem pro každodenní život a získávají podvědomě představu o tom, co stojí za plným talířem na stole.

Ve spojení s edukací v aspektech zdravé výživy a role oběda v kontextu dne, je strávníkům dáována důvěra, že si sami vyberou v bufetu takový oběd, který je pro ně nejlepší. Během vlastního výzkumu jsem sledovala, jaké porce si děti odnáší ke stolům. Překvapilo mě hlavně množství zeleniny, kterou dobrovolně konzumují. Jeden z „kuchařů“ dokonce popichoval pedagoga, který stál u bufetu přede mnou, proč si bere zeleniny tak málo.

Složení jednotlivých porcí kvitovala také jedna z iniciátorek projektu Máme to na talíři, podle které strávníci v Montessori bufetu mnohdy snědí plnohodnotnější oběd, než ti, kteří dostanou nanormovanou porci v jídelně, ale nesnědí ji.



Několik příkladů porcí, kteří si strávníci vybírají z bufetu v Montessori škole, zdroj: archiv pedagoga Montessori školy

7.7. Úkol zní „nakrmit“ aneb donucovací prostředky nebo pozitivní motivace?

S přesvědčením, že strávníci nejsou schopni vědomě volit zdravá jídla, jdou ruku v ruce různé strategie, jak je přimět taková jídla zkonzumovat. Různé taktiky už se staly prakticky plošně zavedenými, a mnohé se propály i do dvou vydání nutričních doporučení ke spotřebnímu koši.

Patří mezi ně přidávání různých surovin do polévek, především luštěnin a ryb. Luštěniny se také často přidávají do pokrmů, v nichž se při zamíchání mohou ztratit, jako jsou různé omáčky nebo varianty na rizota. Všechny tyto strategie ale cílí a to, aby strávníci konzumovali něco, co by si nezvolili, aniž by o tom věděli. V této kapitole se zaměřuji na motivační strategie, které před strávníky neskrývají svůj cíl.

Již jsem psala o formě různých soutěží o dárky za snědený oběd ve Fialové jídelně. Ve Žluté jídelně jsem si vyslechla znepokojivý příběh, který ukazuje, že plnění normy, nemusí vždy znamenat blaho strávníků. To, že někdy jídla putují do koše, jsem pozorovala v mnoha jídelnách, stejně jako různé strategie zamezení kumulace zbytků. Ve Žluté jídelně například ke konci výdeje svolávají strávníky pro

přidavky. V jedné jídelně v blízkosti Žluté jídelny ale používají, jak ji označila vypravěčka, „středověkou techniku“. (*terénní deník 7.3.2023, Žlutá jídelna*) Dozvěděla se o ní, když děti z nedaleké školy odjely spolu s místními na školu v přírodě. Z hlediska kapacity a spotřeby energií bylo školou rozhodnuto, že děti, které neodjely, se budou společně stravovat ve Žluté jídelně. Hned první den nastala situace, kdy někteří ze strážníků seděli nešťastně u nedojedených talířů a vypadali, že jim není zcela dobře. Díky menšímu množství strážníků měli vychovatelky, kuchařky a kuchař i vedoucí více času a mohli si toho všimnout. Děti od různých stolů nezávisle na sobě vypověděly, že už jsou zcela syté, ale bojí se odnést talíř, aby nebyly donucené dojíst vše tak, jak to probíhá v jejich jídelně. Mnoho z nich prý také vyprávělo, že jim často bývá při jídle na zvracení, načež jsou nuceni tento pocit „zapít“.

Na podobnou praxi vzpomínala i vedoucí Oranžové jídelny jako na něco, co dříve bylo standardním postupem. Uznávala sice, že tím mohlo u strážníků být způsobeno trauma, ale ve výsledku jí nucení k ochutnání přišlo efektivnější než laxní přístup dnešních vychovatelek. Laxním má na mysli to, že děti nejsou ani pobízeny k ochutnání jídla. Během výzkumu jsem se setkala jak s takovými vychovatelkami, tak s těmi, které aktivně s dětmi komunikovaly a snažily se je k jídlu přivést. V Oranžové jídelně často také motivují strážníky nabízením různých „zdravějších sladkostí“ za odměnu potom, co snědí oběd. Jaké sladkosti to jsou, je předmětem vyjednávání různých hodnocení. Jak jsem již popsala dříve, „Kinder Pengui je geniální svačinou, ale Tatranka ani omylem.“ (*rozhovor s vedoucí Oranžové jídelny 20.3.2023*)

Mezi pozitivnější formy motivace patří kromě sladkostí také kreativní zpracování zdravých potravin, jako to praktikují například v mateřské školce dočasně docházející do Červené jídelny.



Příklad kreativního zpracování zdravé svačiny, zdroj: archiv blogu školky

Závěr

Na stránkách této práce jsem ukázala multiplicitu různých ontonormativních způsobů přístupu ke stravovacím praxím ve školních jídelnách. Zaměřovala jsem se na to, jaké faktory a jaké sítě aktérství vstupují do vyjednávání specifických ontonorem přítomných v konkrétních školních jídelnách a jak tyto normy, hodnoty a přesvědčení zasahují do materiality různých těl a jídel.

Zkoumala jsem sedm zařízení pro školní stravování, z nichž šest bylo klasických školními jídelnami a jeden edukační projekt zaměřený na vaření a stravování. Ukázalo se, že ve všech prostředích se mluví o podobných stěžejních úkolech, tedy nasytit strávníky dobrým, zdravým a chutným jídlem a splňovat u toho povinné legislativní normy.

Zároveň je z dat z pozorování a mnohých rozhovorů zřejmé, že dobré, zdravé a chutné jídlo vypadá a znamená něco jiného v závislosti na tom pro koho, kým nebo čím a kde je plánováno, připravováno a konzumováno.

Cesta, kterou aktéři v každém stravovacím zařízení v labyrintu různých doporučení a hodnot volí, je relativně stabilní ale zároveň situačně specifická s ohledem na množství vstupujících aktérů a faktorů. Úspěšnost a správnost cesty je zároveň předmětem subjektivního hodnocení a může se lišit u zaměstnanců jídelny, kontrolních inspektorů, strávníků, výživových expertů, rodičů i širší veřejnosti.

Na základě svého výzkumu navrhuji, že je potřeba opustit ontonormu, která informuje současnou skladbu a podobu školního oběda na základě přesvědčení, že oběd musí být kompletní, aby vynahradil případné deficity ve stravovacích praxích strávníků během dne. V práci jsem se snažila ukázat, že kompletní oběd je abstraktním měřítkem legislativní normy, které se v jídelnách snaží přiblížit, ale realita stravování je výsledkem vyjednávání mnohých dalších hodnocení. Oběd prochází různými přeměnami a jeho části mají různé trajektorie v rámci jídelny a jejího okolí. Proto zde předkládám názor, že by měla být věnována minimálně úměrná pozornost všem měřítkům a hodnotícím rejstříkům toho, co je dobré jídlo a pro koho je dobré, jako je věnována legislativní normě. Zároveň je potřeba přistupovat ke školnímu obědu v jeho komplexitě a kontextu, tedy v rámci celého dne a mnohosti faktorů vstupujících do specifické reality stravování.

Na případě Montessori projektu vaření jsem ukázala, jakým způsobem může mít flexibilní přístup ke školnímu stravování pozitivní efekt na celkový prožitek oběda jeho strávníky, kteří si sestaví svou porci podle vlastních hodnotících rejstříků ale i kuchaři, jejichž úsilí ztělesněné v připraveném jídle nekončí jen abstraktně plným spotřebním košem, zatímco fyzicky naplní odpadkový koš, ale naplní žaludky strávníků. Zapojením strávníků do procesu přípravy jídla se zároveň otevírá černá skříňka, která před strávníky v klasických jídelnách skrývá, co stojí za porcí, kterou dostanou na talíři.

Bibliografie

- Cuj, M., Grabinsky, L., & Yates-Doerr, E. (1 2021). Cultures of Nutrition: Classification, Food Policy, and Health. *Medical Anthropology*, 40(1), 79-97. doi:10.1080/01459740.2020.1826475
- Ellis, C. (2003). *The Ethnographic I: A Methodological Novel about Autoethnography*. AltaMira Press.
- Koutová, J. (2009). *Školní stravování a Česká školní inspekce*. Načteno z jídelny.cz: <https://www.jidelny.cz/show.aspx?id=865>
- Latour, B. (1996). On actor-network theory: A few clarifications. *Soziale Welt*, (4), 369-381.
- Latour, B. (1999). *Pandora's Hope: Essays on the Reality of Science Studies*. Harvard University Press.
- Madden, R. (2010). *Being Ethnographic*. SAGE Publications Ltd.
- Mol, A. (2000). What Diagnostic Devices Do. The Case of Blood Sugar Measurement. *Theoretical Medicine and Bioethics*, 9-22.
- Mol, A. (2010). Actor-network theory: sensitive terms and enduring tensions. *Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie*, 50(1), 253-269. doi:<https://hdl.handle.net/11245/1.330874>
- Mol, A. (2013). Mind your plate! The ontonorms of Dutch dieting. *Social Studies of Science*, 43(3), 379-396. doi:<https://doi.org/10.1177/0306312712456948>
- Mol, A. (2014). Language Trails: 'Lekker' and Its Pleasures. *Theory, Culture & Society*(2-3), 93–119. doi:<https://doi.org/10.1177/0263276413499190>
- Mol, A. (2021). *Eating in Theory*. Duke University Press Books.
- Mol, A., & Heuts, F. (2013). What Is a Good Tomato? A Case of Valuing in practise. *Valuation Studies*, 1(2), 125-146.
- Mol, A., & Vogel, E. (2014). Enjoy your food: on losing weight and taking pleasure. *Sociology of Health & Illness*(2), 305-317. doi:10.1111/1467-9566.12116
- Mudry, J. J. (2009). *Measured Meals: Nutrition in America*. SUNY Press.
- Nestlé, M. (2007). *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition, and Health, Revised and Expanded Edition*. University of California Press.
- Novotná, H., Špaček, O., & Šťovíčková Jantulová, M. (2019). *Metody výzkumu ve společenských vědách*. Praha: FHS UK.
- Pollan, M. (2013). *Dilema všežravce*. (J. Fialová, Překl.) Praha: Argo/ Dokořán.

- Sheper-Hudges, N., & Lock, M. M. (3 1987). The Mindful Body: A Prolegomenon to Future Work in Medical Anthropology. *Medical Anthropology Quarterly*, 1(1),6-41
- Synek, M. (2018). Perfect etiquette: On diplomatically arguing with members. *Medicine Anthropology Theory*(1), 25-49.
- Yates-Doerr, E. (2015). *The Weight of Obesity: Hunger and Global Health in Postwar Guatemala*. University of California Press.