

A fogvatartottak élelmezésének kérdéséhez

A fogvatartottak élelmezéssel kapcsolatos jogait, illetve a büntetésvégrehajtás ezirányú kötelezettségeit magas szintű jogszabály, az 1979. évi 11. számú törvényerejű rendelet 36. és 46. paragrafusa rögzíti. A végrehajtás alapelveit pedig a 101/1981. (IK. 2.)IM számú utasítás foglalja magába. Eszerint naponta háromszor kell a fogvatartottak részére meleg ételt biztosítani. Az ellátást függővé kell tenni az elítélt korától (fiatalkorú vagy felnőtt), foglalkoztatottságától (könnyű vagy nehéz testi munkát végez), illetve egészségügyi állapotától.

A 0207/1983. számú országos parancsnokhelyettesi intézkedés hét élelmezési normát és számos normapótlékot határoz meg. Ehhez kapcsolódnak a külön intézkedésben meghatározott élelmezési pénznormák. A belső rendelkezések közül meg kell még említeni a 0205/1982. számú országos parancsnokhelyettesi intézkedést, amely az élelmezéssel kapcsolatos gazdálkodási feladatokat szabályozza. Az említett rendelkezések, akárcsak az 1979. évi büntetőjogszabályok, korszerűek és előremutatók.

Az intézet rendjének fenntartása, a fogvatartottak hangulatának kedvező irányú befolyásolása miatt az intézetparancsnokok többsége magas követelményt támaszt az élelmezésért felelős anyagi szolgálattal szemben. Itt álljunk meg egy pillanatra! Az élelmezésért elsődlegesen az anyagi szolgálat, ezen belül az élelmezési szakágazat felel, de a feladat végrehajtásában más szolgálati ágak is közreműködnek. Az őrszolgálat a normába sorolást, az ételosztás felügyeletét végzi, a létszámjelentést az igazgatási szolgálat adja; az egészségügyi szolgálat pedig segít az étlap összeállításában és ellenőrzi a konyhák higiéniai helyzetét. A nevelők saját, illetve a fogvatartottak észrevételeinek tolmácsolásával segítik egyre több intézetben az élelmezést.

Tárgyi feltételek

A büntetésvégrehajtási intézetek többsége a századfordulót megelőző időben épült. A régi épületekben az elhelyezési lehetőségek korlátozottak. A konyhákat általában az alagsorban alakították ki, több helyütt sajnos a mosoda mellett. Higiéniailag ez erősen kifogásolható. Ezekben a konyhákban egyes előírások nem érvényesülhetnek maradéktalanul.

Kicsi a főzőtér, csak a legfontosabb berendezések állíthatók be, hiányoznak az ún. előkészítő helyiségek, korlátozott, szűkös a raktározás módja és energiaellátási problémák is vannak. Ezeket a nehézségeket kívánjuk a büntetésvégrehajtási intézetek, illetve konyhák felújítása során megszüntetni. Az elmúlt 15 évben 20 konyhát létesítettünk, illetve újítottunk fel. Nagyfa, Vác és Sándorháza konyhája minden igényt kielégít.

A közelmúltban fejeződött be a Budapesti Fegyház és Börtön, a Szekszárdi Bv. Intézet és az Egri Bv. Intézet konyháinak felújítása. Ezeken a helyeken az intézet építészeti adottsága számos kompromisszumra kényszerítette a konyhák felújítóit, de a végeredmény jelentőségéhez azért nem fér kétség.

A büntetésvégrehajtást általánosan jellemzi a beruházási-felújítási alap hiánya. Ez a mi területünkön abban mutatkozik meg, hogy az intézeti konyháknak kb. egyharmada rekonstrukcióra szorul. Leginkább a Szombathelyi Bv. Intézet konyhája, amelynek felújítása már a negyedik ötéves terv elején felmerült, de végrehajtására mind a mai napig nem került sor.

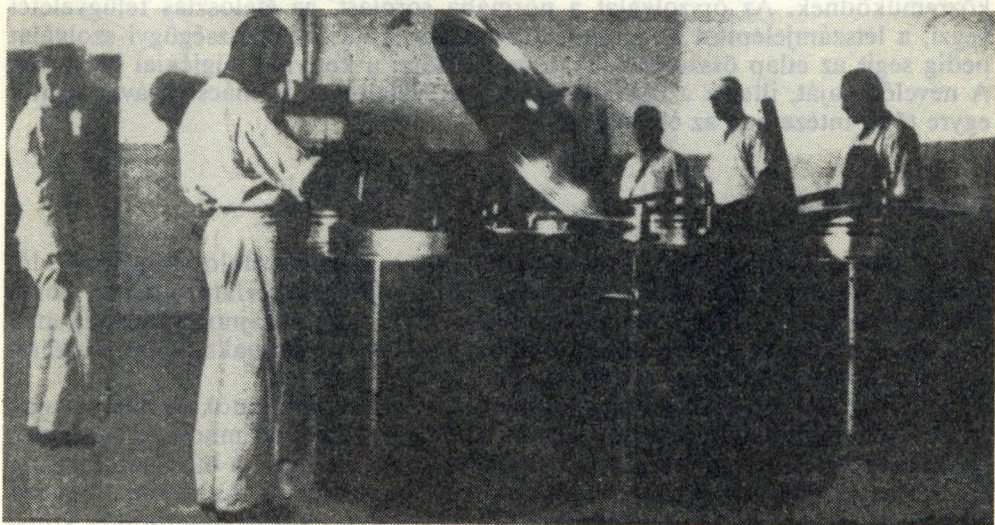
A Miskolci Bv. Intézet konyhája sem alkalmas jelenlegi állapotában 600–700 ember ételmezésére. (Az ételmezési létszámnál figyelembe kell venni a rendőri fogdán elhelyezetteket. Miskolcon és még jó pár helyen az intézeti konyháról történik a fogdán lévők ellátása is.) Nem kielégítő a Sopronkőhidai Fegyház konyhájának műszaki állapota sem, noha ebben az intézetben igen magas az ételmezési létszám.

Az elhasználódott technikai eszközök, berendezések cseréjére, pótlására jelentős összegeket fordít a büntetésvégrehajtás. A gazdálkodás hatékonyságának javítása érdekében a közelmúltban megváltozott a beszerzési rendszer. A konyhai berendezéseket központilag biztosítjuk.

Ez a intézkedés az alábbi előnyökkel járt:

- az erőforrások koncentráálódtak, a tervszerűség nőtt,
- beindulhattak bizonyos tipizálási folyamatok,
- a központi beszerzés volumene lehetővé tette, hogy közvetlenül a gyártó cégtől olcsóbb áron vásároljunk,
- mód nyílt olyan új típusú berendezések (gyors-sütő, fagyasztó) beszerzésére is, amelyeket még nem használtak a büntetésvégrehajtás konyháiban.

Az új típusú berendezések hatása érezhető a fogvatartottak ételmezési színvonalán. Általánosságban azt lehet mondani, hogy fogyasztók a tárgyi feltételek korlátait bizonyos határok között nem veszik észre. Például: ha egy adott konyhának nincs külön húselőkészítő helyisége, ez az elkészült étel mennyiségét és ízét nem befolyásolja, de a sütő hiánya már észlelhető az étrendben.



Archív kép az egykori váci fegyház konyhájáról

A tárgyi feltételeknél kell megemlítenünk, hogy hol és milyen körülmények között fogyasztják el az elítéltek az ételt. Talán különösebb bizonyítás nélkül is elfogadható, hogy a nevelésfejlesztési koncepciónak az éttermi rendszer (asztal, szék, tányér, evőeszköz) jobban megfelel, mint a zárkában, alumínium csajkából történő étkezés. Ma még csak az intézetek egyharmadában van étterem. A megyei intézetnél, ha van ilyen, akkor ott csak a dolgozó elítéltek étkezhetnek. Az éttermi rendszer kiszélesítését gátolják részben a szűkös pénzügyi lehetőségek, részben pedig bizonyos műszaki-építészeti problémák. Az éttermi étkeztetés legkevésbé az előzetesen fogvatartotaknál képzelhető el, hisz ott a büntársak elkülönítésével kapcsolatos kötelezettségnek is eleget kellene tenni.

Pénzügyi normák

A következőkben a folyamatos pénzügyi ráfordítások, illetve a pénznormák oldaláról vizsgáljuk meg a fogvatartottak étkeztetését. Attól függően, hogy a fogvatartott könnyű vagy nehéz testi munkát végez, illetőleg nem dolgozik, hogy fiatalkorú vagy felnőtt, egészséges vagy beteg, étkeztetését más-más norma alapján kell biztosítani. A normák kialakítása a Pénzügyminisztériummal, az Országos Tervhivatallal egyeztetve történik.

Az 1984-es januári árrendezés óta az elítéltállomány étkeztetése 20,50—25,50 Ft-os pénznormán alapul. Lényegesen alacsonyabb az étkeztetésre fordítható összeg nálunk, mint a polgári élet egyéb területén. A gyermek- és ifjúságvédelmi intézetekben 37,50 forint jut fejenként egy napra, míg a fiatalkorú elítéltekre 23—25,50 forint.

A polgári egészségügyi intézményekben 35,50 forinttal gazdálkodhatnak, ugyanakkor a büntetésvégrehajtás Központi Kórházában csupán 24,50 forinttal.

Az elítéltek étkeztetésére vonatkozó rendelkezések megszabják a napi ételenergiatartalmát, a kenyér és a hús mennyiségét. Ez például a nehéz fizikai munkát végző elítélteknél 3500—3900 kalória. Naponta 600 gramm kenyeret és átlagosan napi 90 gramm húst kell részükre biztosítani. Értelemszerűen a nem dolgozók normája ennél alacsonyabb (az előírt hús például csak 40 gramm.)



A Váci Bv. Intézet új, modern konyhája

Egy 1980-ban készült országos parancsnoki intézkedés alapján valamennyi büntetésvégrehajtási intézetre kiterjedően felülvizsgálták a fogvatartottak ételmezését. Ez a vizsgálat 1984 első félévében fejeződött be. Megállapította, hogy a norma előírásait valamennyi intézetben betartják, de az egyes intézetek között elég jelentős a szórás az átlagosan felhasznált hús tekintetében. Az eltérések objektív és szubjektív tényezőkre vezethetők vissza.

Objektív tényezők:

- az ételmezési létszám normák közötti megoszlása,
- a helyi beszerzési lehetőségek,
- az adott intézet ételmezési létszámának alakulása.

Szubjektív tényezők:

- az ételmező rátermettsége, gazdálkodási készsége,
- az étlap összeállításánál a szerkezeti arányok meghatározása.

Ezeknek a tényezőknek a hatását e cikk keretében nincs mód részletesen kifejteni. De feltétlenül megjegyzendő, hogy az intézetek közötti különbségeket nem lehet egy meghatározó tényezőre visszavezetni. A normák szerinti megoszlásnak megfelelő súlyozott átlag csak finomítja az intézeti sorrendet. A beszerzési lehetőségek néhány intézetben igen kedvezőtlenek. Ugyanakkor az intézet alacsony létszáma is szűkítheti a nagykereskedelmi áron történő beszerzés lehetőségeit.

A fogvatartottak ételmezési színvonalának megítélése szempontjából fontos tényező az étrend szerkezete is. Megvizsgáltuk, hogyan alakul intézetenként az egyes ételcsoportok részaránya az ételmezésben. Kiemelten kezeljük a tej, a tejtermék, a tojás, a zöldség és gyümölcs mennyiségét. Akadtak igen kedvezőtlen adatok is. Például: volt olyan büntetésvégrehajtási intézet, ahol 1983-ban egyáltalán nem adtak az elítélteknek friss gyümölcsöt, egy másik intézetben pedig az egy főre jutó tejfogyasztás naponta csupán 0,16 dl volt. Az egyedi esetek felsorolása helyett célszerű a büntetésvégrehajtás egészét jellemző számokat a Tarján—Lindner-féle tápanyagtáblával összehasonlítani.

Az 1—3. táblázat alapján az alábbi megállapításokat tehetjük. A büntetésvégrehajtás a szükséges mennyiségnek csak az 54%-át biztosítja húsból, 45%-át tojásból, 37%-át tejből, illetve tejtermékből, 27%-át gyümölcsből.

Az ételmezés színvonalának alapvető javulását — a magasabb fehérjetartalmat és a szükséges vitaminmennyiséget — csakis a pénznormák megfelelő mértékű emelésétől lehet várni. Bizonyos mértékben kedvezően hat a gazdálkodás elemeinek javítása, kedvező árfekvésű termékek bevonása az ételmezésbe, a hatékonyság növelése. Ennek mértéke azonban a jelzett elmaradást nem egyenlíti ki.

A fehérjehiány enyhítése érdekében az anyagi és technikai osztály munkatársai felvették a kapcsolatot a baromfiipari vállalatokkal, hogy az intézetek részére kedvezőbb árfekvésű húst biztosítsanak. Így indult el a kakasprogram, amelynek keretében 20—22 Ft/kg-os áron veszünk át szabványon kívüli kakast. Még a szervezés stádiumában van a baromfihús-pép beindítása, mert előbb meg kell oldani bizonyos szállítási, tárolási és főzéstechnológiai problémákat. A tojás központi ellátási körbe került, így a kedvező beszerzés előnyei országosan érvényesülhetnek. Ma még csak kísérletek folynak (Pilisszentkereszten, az Igazságügyi Minisztérium Oktatási Központjában) a gombatermesztésre. Az eddigi eredmények kedvezőek, szeretnénk a fogvatartottak ételmezésébe ezt a lehetőséget is bekapcsolni. Gondoljuk a konyhakertészet és az állattartás (sertés, baromfi, nyúl, hal) esetleges bevezetéséről is, ennek érdekében azonban tovább kell vizsgálni lehetőségeinket.

Talán a legkevésbé kitaposott út a szójadara bevonása a nyersanyagok közé. A 37—39%-os fehérjét tartalmazó szója számos (diétás) esetben használható.

Az egészséges ember tápanyag-szükséglete fejenként, naponta

1. táblázat

	Kcal	KJ	Fehérje	Zsír	Szénhidrát	Vitaminok mg-ban					
			g	g	g	A	B ₁	B ₂	Ni	C	D
15—18 éves fiú	3000	12 600	75	100	450	0,75	1,2	1,7	20	30	0,002
15—18 éves lány	2800	11 760	70	100	420	0,75	1,0	1,2	15	30	0,002
Rendszeres fizikai munkát végző felnőtt	3100	13 020	90	90	480	0,75	1,2	1,7	20	30	0,012

Élelmiszer-felhasználási javaslat különböző korú és tevékenységű személyek részére* fejenként, hetente

2. táblázat

	Hús hal stb.	Tej, tejtermék	Tojás	Kenyér, péksütemény	Liszt-örlemény	Cukor	Vaj, margarin	Zsír, étolaj	Burgonya	Zöldség, zöldfőzelék	Száraz hüvelyes	Gyümölcs
	g	g	db	g	g	g	g	g	g	g	g	g
10—18 éves fiú	1300	3800	6	2100	670	490	105	180	1900	2400	105	1250
10—18 éves lány	1150	3200	6	1800	560	490	105	160	1200	2300	70	1250
Rendszeres fizikai munkát végző felnőtt	1300	2800	5	2500	700	420	140	280	2300	1900	175	1300

* A megadott mennyiségek tisztítatlan nyersanyagot jelentenek.

Néhány élelmiszercsoport 1983-as fogyasztási adata fejenként, hetente

3. táblázat

	Hús hal	Tej, tejtermék	Tojás	Cukor	Vaj, margarin	Zsír, étolaj	Burgonya	Zöldség	Gyümölcs
	g	g	db	g	g	g	g	g	g
Magyar átlag	1504	3479	5,8	692	90	525	1109	1500	1479
Fogvatartott átlag	700	1050	2,1	350	105	350	1400	700	350

Ugyanakkor komplett aminosav tartalma mellett jelentős mértékben tartalmaz vitaminokat is. Az ilyen „újdonságokra” azonban fel kell készíteni az élelmezés területén dolgozókat. S ezzel tulajdonképpen eljutottunk a személyi feltételek kérdésköréhez.

Személyi adottságok

A fogvatartottak konyháján elítéltek dolgoznak. A konyhai munkakörök úgy tagolódnak, mint a polgári életben. Tehát van vezetőszakács, főzőszakács, hentes, konyhai kisegítő stb. Az ellátás szempontjából kiemelkedő szerepe van a szakácsok képességének, tudásának, gyakorlatának. Sajnos ezen a területen is kevés a jó szakember, s a szakács hiánya csak részben pótolható pékkel, cukrásszal.

A helyzeten az évente indított szakácsképző tanfolyam enyhít némiképp. A tanfolyam sikeres befejezése után a fogvatartott oklevelet kap. Szakmáját sza-

badulása után is folytathatja. Annak ellenére, hogy a szakácsok hiánya a legtöbb gondot a megyei intézetekben okozza, a szakácstanfolyamokra innen gyakran nem iskoláznak be senkit, mert a tanfolyam kezdetén nincs náluk visszatérhető elitelt.

A jelenlegi gyakorlat szerint sajnos előfordul, hogy ha a befogadás idején a konyhán nincs hely, akkor később a más területen (pl. vállalatnál) foglalkoztatott szakács nem tud visszakerülni a konyhára. E nehézség miatt másik eliteltet kell kiképezni.

Az elitelték konyhavezetője szabad munkavállaló. A konyhavezetők száma intézetenként eltérő. Országos jellegű intézetekben 1–3 fő, megyei intézetekben külön státuszt az állományszervezési tábla erre a feladatra nem biztosít. A házi műhely, a mosoda és a kazánház vezetése mellett végzik ezt a munkát. Ugyanakkor a konyha általában reggel 4-től este 11-ig üzemel és a 101/1981. (IK. 2.)IM számú utasítás előírja a konyhán tartózkodó elitelték állandó felügyeletét. A probléma önmagáért beszél. A munkáltató nem lehet egyidejűleg asztalos, kőműves, csőszerelő és szakács. Ezért a megyei intézetben kevesebb a vendéglátóipari végzettségű konyhavezető. Az osztott munkahely higiéniai problémákat is okoz, mert sem a kazánház, sem a mosoda nem tiszta terület, a konyhára viszont e téren szigorú előírások vonatkoznak.

A fogvatartottak ételmezésével kapcsolatban az ételmezési főelőadó személyével kiemelten kell foglalkozni. Rátermettsége, agilitása az egész ételmezésre rányomja bélyegét, hisz ő irányítja a konyhavezetőket, ő szervezi az elitelték ételmezését, ő gazdálkodik a rendelkezésre álló pénzeszközökkel. Az ételmezési főelőadóknak csak kisebb része rendelkezik felsőfokú szakirányú végzettséggel (pl. ételmisszeripari főiskolával).

Rosszabb a helyzet a megyei intézetekben. Itt ételmezési előadók vannak, tiszthelyettesi státuszban. Ez eleve alacsonyabb iskolai végzettséget feltételez. Előfordul ugyan vendéglátóipari középiskolát végzett ételmező, azonban a többség nem rendelkezik szakirányú végzettséggel. Ráadásul a megyei intézetekben az ételmezési előadónak egyéb területeket is el kell látnia. Szokásos párosítás: ételmezési—ruházati előadó, ételmezési—elhelyezési előadó.

Az anyagi és technikai osztály az eddig szerzett gyakorlat kiegészítése érdekében az ételmezők számára továbbképzést indított. Az oktatás a Belkereskedelmi Továbbképző Központ közreműködésével folyik.

Bemutattuk, hogy a fogvatartottak ételmezése érdekében a büntetésvégrehajtás milyen erőfeszítéseket tesz. Az ételmezés színvonala megfelel a jogszabályi előírásoknak, s a fogvatartottak ellátása a kedvezőtlen feltételek ellenére biztosított. Hangsúlyozni szeretnénk azonban, hogy e színvonal megőrzése az Országos Parancsnokság szakembereitől, az intézetek anyagi szolgálatainak dolgozóitól nemegyszer rendkívüli erőfeszítéseket igényel.

A továbbiakban folyamatosan törekedni kell az ételmezés színvonalának szerény javítására, az ételmezési pénznormák reálértékének megőrzésére és lehetőség szerinti emelésére, valamint a konyhaüzemek felújításának és korszerűsítésének folytatására. De nem mondhatunk le a hatékonyság növeléséről sem. Keresni kell a kedvezőbb beszerzési lehetőségeket és fel kell készíteni az ételmezés-sel foglalkozókat a várhatóan megnövekedő feladatok végrehajtására.

Szende Péter

Felhasznált irodalom:

Tarján—Lindner: Tápanyagtáblázat. Medicina Könyvkiadó, Budapest, 1981.

Diétás ételek: Gabona Tröszt, Budapest, 1982.

Nyirjesy: Az egészségügyi intézetek ételmezé-

séne ellenőrzési módszere. Egészségügyi Gazdasági Szemle 1983/3.

Statisztikai évkönyv 1983. Központi Statisztikai Hivatal, Budapest, 1984.