

# Foame în grădinițe și spitale

## VOCEA VÂLCII

" Pentru hrana copiilor din grădinițele cu program prelungit statul român nu acordă niciun leu

Normal 0 21 **DE NETOLERAT. Statul român își bate joc de copii și bolnavi, dar îi tratează regește pe criminali, violatori și evazionistii din închisori. În timp ce pușcăriașii se înfruptă cu bucate alese, bolnavii fac foamea prin spitale, iar copiii primesc mâncare din banii dați de părinți grădiniței. Statul nu acordă un leu pentru hrana micuților.**

### **Alocația de hrană stabilită prin Hotărâre de Guvern**

Alocația de hrană pentru bolnavii internați în spitale variază în funcție de regimul alimentar în limitele unui tarif maximal stabilit în 2008 prin hotărâre de guvern. În timp ce pentru un bolnav cu regim normal de internare se alocă 7 lei pe zi, bolnavii de TBC și HIV/SIDA pot să primească hrană de 13 lei, cei de hepatită și neoplazicii – 11,5 lei, diabeticii – 12 lei, arșii – 11,5 lei, lăuzele – 8 lei, leproșii – 9 lei, bolnavii psihici – 10 lei, iar bolnavii internați în staționare de zi (hemodializă) – 5,1 lei. Ceea ce foarte puțini știu este că și persoanele care însoțesc bolnavii internați au dreptul la hrană. Pentru aceste persoane, cum ar fi părinții copiilor internați la pediatrie, spitalele trebuie să aloce maximum 5,7 lei. Pentru copiii

internați, tarifele pentru hrană se încadrează în una din categoriile: 6 lei pentru un nou-născut prematur alimentat artificial, 1,8 lei pentru un nou-născut prematur alimentat natural, 6 lei pentru copiii între 0-3 ani, 7,8 lei pentru copiii între 3-16 ani, 11 lei pentru bolnavii de HIV/SIDA, 13,6 lei pentru bolnavii de hepatită și neoplazici și 14,5 lei pentru diabetici.

### **Carne de trei ori pe săptămână**

Trebuie spus totuși că foarte puține spitale își permit financiar să aloc nivelul maxim prevăzut în hotărârea de guvern. Spitalul Județean de Urgență Vâlcea, de exemplu, alocă în prezent, potrivit managerului ec. Georgeta Săliște, între 80 și 90% din această valoare. „Avem alocați 200.000 de lei lunar pentru alimente. Nu sunt suficienți, dar sunt mai mulți decât înainte. Acum le putem asigura bolnavilor un meniu mai bun, cu carne de trei ori pe săptămână”. Este o adevărată realizare, având în vedere că până de curând mâncarea spitalului era bună de îndopat numeroșii maidanezi pripășiți prin curtea unității sanitare. Pacienții se plâneau că supa nu are niciun gust. Bucătarul nu-i mai scotea pe bieții bolnavi din mâncare de cartofi sau pilaf de orez. Cât despre carne, devenise un fel de caviar pe care pacienții îl primeau doar de Paște și de Anul Nou, și atunci în porții mici, ca să nu compromită dieta vegetariană de austeritate, impusă de lipsa fondurilor.

### **Există și bolnavi cârcotași**

În ciuda progreselor făcute de spital, unii bolnavi sunt de-a dreptul cârcotași. Nea Petrică de la Râmnicu Vâlcea, un bărbat de 70 de ani bătut pentru a patra oară de nepoți, „se lauda” că este un bun cunosător al mediului spitalicesc. În calitate de pacient pe la mai multe spitale din țară, pe unde a ajuns prin „grija” nepoților, susține că nu a mâncat nicăieri mai prost ca la Spitalul de Urgență Vâlcea: „O felie de pâine dimineața cu o cană de apă colorată maroniu și fără niciun gust sau aromă la micul dejun. La prânz primeam o ciorbă lungă de legume fără niciun gust, iar seara nu ne mai scoteau din orez sau paste fierte în apăchioară”. În ultima zi de stat la spital, nea Petrică a revenit la sentimente mai bune, descoperind în farfuria cu paste și bulion și o bucată consistentă din spinarea nedezosată a unui pui.

### **Copiii din grădinițe nu primesc nimic pentru hrană**

Dacă deținuții sau bolnavii din spitale primesc un plafon zilnic de hrană din partea statului, preșcolarii din grădinițe nu primesc nici măcar un leu din partea bugetelor locale sau a guvernului. Cele trei mese zilnice pe care un copil le primește într-o grădiniță sunt asigurate din contribuția părinților. „La fiecare început de an școlar, comitetul de părinți împreună cu conducerea căminelor sau a grădinițelor cu program prelungit decid un plafon lunar pe care părinții să îl asigure pentru hrana copiilor. Suma alocată de părinți pentru hrană poate varia în funcție de fiecare unitate preșcolară și în funcție de decizia și posibilitățile părinților”, ne-a declarat Maria Popescu, educatoare la Grădinița Sud.

## **Din banii părinților, grădinițele încearcă să asigure copiilor trei mese pe zi**

Și cum părinții majorității copiilor nu sunt oameni cu venituri extraordinare, suma aproximativă alocată de aceștia pentru hrana micuților nu depășește șase lei pe zi. Din luna martie însă, de când efectele crizei au început să fie resimțite, reprezentanții unităților preșcolare încearcă să se încadreze în acești bani, făcând eforturi, pe cât posibil, să asigure o masă de prânz copiilor, bogată în vitamine și în proteine. În plină criză financiară, alimentul de bază al copiilor din grădinițe a rămas cartoful. Unitățile preșcolare cu un număr mare de copii se descurcă mai bine, dispunând de fonduri consistente pentru hrană, însă situația este critică la unitățile cu puțini copii. Din cinci-șase lei alocați pentru masa zilnică a unui copil, reprezentanții grădinițelor trebuie să asigure micul dejun, prânzul și gustarea de la ora 16.00. Și cum este vorba de hrana unui copil, aceasta trebuie, pe cât posibil, să fie preparată din produse naturale, să fie astfel evitate conservele, dar și grăsimile. Există chiar și o listă de preparate interzise, cum ar fi: brânza topită, bogată în grăsimi, produsele conservate, produsele de patiserie, margarina etc. „Dimineața le oferim ceai cu lămâie sau lapte, șuncă presată, cașcaval sau brânză. La prânz, supă de fideu, supă cu găluște sau ciorbă țărănească, iar ca felul doi baza mănă rurilor pe care le preparăm este cartoful, care a rămas, din fericire, accesibil la preț. Evităm grăsimile și oferim copiilor doar carne de pasăre. Când sunt bani, le dăm micuților și câte ceva dulce ca desert”, ne-a declarat educatoarea Maria Popescu, de la Grădinița Sud.

## **La azil, bătrânii mănâncă de 12 lei pe zi**

Bătrânii de la azil nu o duc nici ei mai prost. Luăm o zi la întâmplare: miercuri, de pildă. La căminul de Bătrâni de la Lungești, într-o zi obișnuită se mănâncă pe săturate. La micul dejun au avut ceai sau lapte, la alegere, trigoane cu brânză, miere, unt, brânză topită. Gustarea de la ora 10.00 a constat în mezeluri, urdăși roșii. La dejun li s-a servit: ciorbă de pește ori supă cremă de legume, pește prăjit cu sos marinat sau pește rasol cu orez sârbesc, chec cu cacao, portocale sau napolitane. Un iaurt la ora 16.00 a precedat cina: ceai, mămăliguță cu urdăși smântână, cârnați proaspeți sau piept de pui la tavă. Mai verifică m o zi din foile semnate și ștampilate de conducerea unității. Vârșnicii rămași în grija statului au servit și acum trei zile masa poate mai bine decât în familiile care i-au abandonat. Dimineața: lapte, miere, corn; ora 10.00: cașcaval pane, urdă, castraveți acri; prânz: ciorbă din tacâm de pui cu legume sau ciorbă de dovleci cu smântână (în funcție de afecțiunile suferite); varză cu pulpe de pui sau pulpe de pui cu fasole verde; portocale sau plăcintă cu brânză; ora 16.00: ceai din diverse plante; cina: ceai, salată orientală cu mezeluri sau cartofi sote cu piept de pui.

Așa cum scrie la hârtie, bătrânii de la azil o duc regește. Și nici nu costă mult mâncarea destinată lor.

Chiar dacă „sunt date confidențiale, care nu pot fi date publicității”, așa cum ne-a spus un reprezentant al respectivei instituții, am reușit totuși să aflăm că alocația

de hrană este de 12 lei pe zi. De asemenea, am aflat că aceste cheltuieli de hrană sunt acoperite parțial de contribuția lunară a pensionarilor – variabilă, în funcție de veniturile fiecăruia -, diferența fiind completată de consiliul local. Hrana pentru persoanele vârstnice instituționalizate în căminele de bătrâni din județ se pregătește în funcție de zece tipuri de regim: diabet, renal, hepatic, diabet cu complicații renale, diabet cu complicații hepatice, gastric, cardiac și comun. Fiecare pacient are indicațiile medicului curant, în funcție de patologie și de număr de calorii, personalul de la bucătărie respectând cu strictețe aceste recomandări. Așadar, am putea vorbi de un meniu personalizat, în cazul bătrânilor suferinzi de diferite afecțiuni.