



## المطاعم المدرسية في الجزائر ومراحل تطورها

### The evolution process of school Restaurants in Algeria

مسكين أحمد

مديرة التربية، سعيدة، الجزائر

meskine.ak98@gmail.com

تاريخ النشر: 2023/06/30

تاريخ القبول: 2023/05/28

تاريخ الاستلام: 2023/03/29

#### الملخص:

يبدو لي أن أنسب موضوع يستحق أن يكون في طليعة المواضيع هو الذي يبحث في تاريخ ومسار وتطوير منظومة المطاعم المدرسية، الأمر الذي دفعني إلى تقديمه على المواضيع الأخرى التي تمس التغذية بصفة عامة.

تعرضت خلال هذا البحث إلى مسار المطاعم المدرسية من حيث مختلف المراحل والمحطات التي قطعها خلال 61 عاما، ابتداء من الاستقلال إلى اليوم، وما اعترضها من عقبات ومشاكل موضوعية، حالت أحيانا دون تحقيق معظم الأهداف التي كانت ترمي الدولة الجزائرية الوصول إليها.

لقد وضعت الدولة في مخططاتها منذ البداية رهانات كبيرة يجب تحقيقها في ميدان التغذية في الوسط المدرسي، لتُعطي الفائدة المرجوة منها، لكونها مُرتبطة مباشرة بصحة التلاميذ وتحصيلهم الدراسي، ولتكوين جيل قوي جسمياً وعقلياً وذهنياً، والمُساهمة في بناء دولة عصرية قوية تحتل مرتبة مرموقة بين مصاف الدول.

على الرغم من الصعوبات والمشاكل التي وقفت في طريق بلوغ الأهداف الكبرى، إلا أنه تبين لنا من خلال البحث أن المطاعم المدرسية عرفت تطوراً ملحوظاً في الميدان، فيما يتعلق بالهيكل والتجهيزات والتأطير، مما انعكس إيجاباً على صحة التلاميذ ومستوى التحصيل العلمي لديهم.  
الكلمات المفتاحية: المطاعم المدرسية؛ التغذية المدرسية؛ الصحة المدرسية.

#### Abstract:

It seems to me that the most appropriate topic that deserves to be at the forefront of topics is the one that examines the history and the development of the school canteen system, which prompted me to present it on other topics that affect nutrition in general.

During this research, I touched on the path of school canteens in terms of the various stages and stations that they have experienced during 61 years, starting from independence to today, and the obstacles and objective problems they encountered,

which sometimes prevented the achievement of most of the goals that the Algerian state aimed to reach.

The state has put in its plans from the beginning great bets that should have been achieved in the field of school nutrition, to give the desired benefit, as it is directly related to the health of pupils and their academic achievement, to create a strong generation physically and mentally, in order to contribute to building a strong modern state that occupies a prominent rank among the ranks of countries.

Despite the difficulties and problems that stood in the way of achieving the major goals, we found through research that school canteens witnessed a remarkable development in the field, in terms of structures, equipment and supervision, which reflected positively on pupils in terms of health and level of educational achievement.

**Keywords:** school canteens; school nutrition; school health.

#### مقدمة:

يتناول هذا البحث موضوع المطاعم المدرسية في الجزائر ومراحل تطورها منذ نشأتها إلى اليوم، والمطاعم المدرسية تعني الهياكل والتجهيزات والأثاث والفضاءات التابعة لها، بالإضافة إلى العنصر البشري من مسيرين وعمال مؤهلين وعاديين. والتغذية ماهي إلا عنصر من هذه العناصر، إلا أنها تكتسي أهمية بالغة كونها مرتبطة ارتباطا وثيقا بالتربية والتعليم، لذلك لم نُركّز على التغذية المدرسية فقط، بل ركزنا أيضاً في هذا البحث على موضوع المطاعم المدرسية بصفة عامة (Les Cantines Scolaires).

لقد حرصت الدولة الجزائرية دائما على تدعيم تطوير النظام الغذائي في المدارس الابتدائية، لما له من فوائد كبيرة في الجانب الصحي والتحصيلي للتلاميذ. هذا التوجه يظهر من خلال تخصيص الدولة لإمكانات مالية ومادية مُعتبرة قصد تعميم الاستفادة من خدمات المطاعم المدرسية للتعليم الابتدائي حتى تشمل جميع المدارس عبر الوطن، باعتبار المطعم جزءاً لا يتجزأ من المدرسة ومكماً طبيعياً لها، كل ذلك من أجل خلق ظروف ملائمة للتلاميذ المتدربين، ولتحقيق نوع من التوازن بين فئاتهم في المدن والقرى والأرياف، مما يؤدي إلى تكافؤ الفرص في الإطعام وفي التحصيل العلمي والحد من ظاهرة

التسرب المدرسي والغيابات.

إن سبب اختياري لهذا الموضوع بالذات يكمن في أنه يعتبر المدخل الأول والتمهيدي لأي بحث يخص موضوع المطاعم المدرسية في الجزائر، وكل بحث في هذا المجال لابد أن يمر عبر هذا الباب. فالهدف من هذا البحث هو إلقاء الضوء على واقع المطاعم المدرسية وإنارة طريق المهتمين والباحثين للوصول إلى تحقيق نتائج موضوعية، وإلى عملية إجراء فحص شامل وتقييم عام لتطور المطاعم المدرسية والأهداف الكبرى التي حققتها في الميدان كما أن الغرض من هذا البحث ليس إسداء سيلاً مُعتبراً من المعلومات، إنما غرضي الحقيقي هو محاولتي نقل خبراتي وتجاربي واحتكاكي بالإطارات التي كانت تشرف على المطاعم المدرسية، واحتكاكي أيضاً بواقع التغذية في الميدان.

إن أهمية البحث وتشعبه جعلني أبذل جهداً كبيراً للحصول على المعلومات المتعلقة به. حيث إنني لم أعر على أي بحث علمي أكاديمي متعمق في المطاعم المدرسية بالجزائر خاصة، اللهم إلا بعض القوانين والتعليمات الوزارية وبعض الإضرابات المعدة في الملتقيات التكوينية، مما اضطرني في الأغلب إلى الاعتماد على الذات وعلى تجاربي وخبراتي الشخصية الطويلة أثناء ممارسة مهامي في ميدان التغذية المدرسية كمفتش ومكون. كما اقتضى الأمر مني الاعتماد على منهج علمي ومُناسب يُساعدني في إنجاز هذا البحث.

هذه هي أهم الصعوبات التي واجهتني وأنا أُعدُّ هذا البحث ليكون في متناول الإطارات العاملة في الميدان، وليكون أيضاً دليلاً يَحْتُ الباحثين المتخصصين ويحفظهم ليتعمقوا أكثر في هذا موضوع وإثراءه، وحتى يكون مرجعاً يستفاد منه في تطوير منظومة المطاعم المدرسية.

انطلاقاً من هذا كله يمكن صياغة إشكالية البحث على النحو التالي:



لقد مرّت المطاعم المدرسية منذ نشأتها بمراحل ومحطات متعددة، وعاترضت مسيرتها عقبات وتحديات حالت أحيانا دون تحقيق الأهداف الكبرى المرجوة منها، لذلك أ طرح التساؤلات التالية:

- ما مراحل تطور المطاعم المدرسية في الجزائر ؟
- ما هو الهدف المرجو من التغذية المدرسية ؟
- ماهي التحديات والصعوبات التي تعترضها ؟
- ما نسبة تحقيق الأهداف المرسومة لها ؟

للإجابة على التساؤلات المطروحة استعنت بالمنهج الوصفي التحليلي في إعطاء لمحة تاريخية موجزة عن المطاعم المدرسية ومراحل تطورها. وقبل الخوض في البحث والتحليل في صلب الموضوع، يجدر بي تقديم تعريفات مختصرة عن مفهوم المطاعم المدرسية والتغذية بها.

### 1. مفهوم المطاعم المدرسية:

تعتبر المطاعم المدرسية "مجموعة من الهياكل والتجهيزات والأثاث والمرافق التابعة لها، كالمخزن والمطبخ وقاعة الاطعام وفضاءات أخرى، بالإضافة إلى العنصر البشري المشرف على الخدمة." (مرسوم تنفيذي رقم 18-03، 2018)

### 2. مفهوم التغذية:

لقد نالت التغذية اهتماما كبيرا عبر الزمن، ألفت عنها كُتب وأنجزت حولها دراسات وبحوث علمية من بينها، نذكر كتاب الطبخ\* لابن سيار، وهو من أقدم الموسوعات حول التغذية احتوى على فوائد صحية وطبية ونصائح غذائية، وكثيرا من العلماء العرب والغربيين اهتموا بموضوع التغذية في العصر الحديث.

\* أبو محمد المظفر بن سيار، ألفت الكتاب في نهاية القرن العاشر الميلادي ببغداد سنة 940 م.

تُعتبر التغذية اليوم كعلم يُنافس العلوم الطبية بل يُكَمِّلها ويُدعمها، وأصبح الأطباء أنفسهم يعالجون أمراضًا مُزمنة أو مُستعصية الشفاء بواسطة الغذاء، والتغذية هي عملية تناول الطعام لسد حاجات الجسم البيولوجية من الغذاء، ويمكن الإشارة إلى أن هناك تغذية جيدة مفيدة للصحة وأخرى ناقصة أو سيئة تُؤدي قطعًا إلى تدهور جهاز المناعة وبالتالي التعرض للأمراض وللاختلال البدني والعقلي وضعف انتاجية الفرد.

### 3. مراحل تطور المطاعم المدرسية:

لقد قسم هذا البحث إلى محاور تمثلت في محطات تاريخية مرت بها منظومة المطاعم المدرسية خلال ستة عقود من الزمن.\*

1. المرحلة الأولى التي وقعت قبل سنة 1964.

2. المرحلة الثانية ما بين سنة 1964 و1973.

3. المرحلة الثالثة ما بين سنة 1974 و1985.

4. المرحلة الرابعة ما بين سنة 1986 و1999.

5. المرحلة الخامسة والأخيرة من سنة 2000 إلى الآن .

تطرقت في كل مرحلة منها إلى واقع المطاعم المدرسة من إيجابيات وتحديات ومسار تطورها، وما قدمت من خدمات كُلفتها كانت تصب في مصلحة التلاميذ.

### 3.1. المرحلة ما قبل سنة 1964:

كان هدف الاستعمار الفرنسي، هو إتباع أساليب لتطويع وإخضاع الشعب الجزائري للسيطرة عليه، من بينها:

\* تم الاعتماد بتصريف على عروض قدمت في الملتقى الجهوي المنعقد يومي 24 ، 25 من شهر سبتمبر 1991 بوهران.

سياسة التجويع والتجهيل والتفقير، إلا أنه بعد بروز الوعي في أوساط فئات من الشعب الجزائري، وظهور أحزاب سياسية طالبت بالاستقلال، شعر المستعمر آنذاك بالخطورة، حيث حاول إغراء بعض الفئات الشعبية الفقيرة، بفكرة بناء مدارس خاصة بأبناء الأهالي (انديجيان) مرفقة بقاعات الإطعام. هذه المطاعم لم تتوفر على أدنى الشروط المطلوبة في التغذية، كثيراً ما كانت تقدم الوجبات في ساحات غير مغطاة مُعرّضة للحرّ والبرد ولكل أخطار التلوث، وكانت هذه الوجبات تتكون في الغالب من العجائن والبقوليات. في بداية السنوات الأولى للاستقلال كانت المطاعم المدرسية تابعة للبلديات، وكانت يُخصص لها اعتمادا مالياً زهيداً لا يفي بالحاجات المطلوبة للتغذية في كل الأحوال.

وقد كان هذا الأخير يُوضع تحت تصرف مدير المدرسة لاقتناء المواد الغذائية من أجل تحضير الوجبات الغذائية، ويُساعده في ذلك مجلس تسيير. يقوم المدير بفتح المطعم المدرسي حسب تاريخ يُحدده هو ومجلس التسيير، ثم يتم غلقه عند انتهاء الاعتماد، ويختلف عدد أيام التسيير من سنة إلى أخرى، بناءً على الاعتماد الممنوح وعدد المستفيدين من الوجبة الغذائية، ومهما يكن من أمر، فإن عدد أيام التسيير كان لا يتعدى 90 يوماً خلال السنة الدراسية كلها، ومن هنا يظهر أن الإطعام بصفة عامة كان يتسم بالطابع الخيري أكثر مما يتسم بالطابع التربوي والتغذوي الكامل.

### 3.2. المرحلة ما بين 1964 – 1973:

ابتداءً من سنة 1964 وإدراكاً من الدولة الجزائرية لأهمية التغذية في الوسط المدرسي، قد كُلفت وزارة التربية الوطنية آنذاك بتمويل وتسيير المطاعم المدرسية في المدارس الابتدائية بتخصيص اعتمادات مالية تُؤخذ من ميزانية الدولة بمساهمة الولاية والبلدية، إضافةً إلى اشتراكات التلاميذ ومساعدة المنظمات العالمية كمنظمة (يونيسف).

لقد أنشئت لهذا الغرض هيئة في وزارة التربية للإشراف على عملية تسيير المطاعم المدرسية حتى تعمل في ظروف أفضل، واستحدثت أيضاً وظيفة مشرفين على التغذية ومراقبتها في المستوى المحلي كالمفتش والمسير. وقد أطلقت وزارة التربية الوطنية خلال هذه الفترة برنامجا تكوينيا واسعا، بالتعاون مع وزارة الصحة والمنظمة العالمية للطفولة (يونيسف) لفائدة المشرفين على المطاعم المدرسية، ذلك لسدّ النقص المعرفي في الجانب التقني والإداري والمالي والمادي والتربوي، قصد إنجاح مشروع برنامج التغذية في الوسط المدرسي. ولتدعيم نشاط وحركة القائمين على المطاعم المدرسية ومراقبتها، تمّ تزويدهم بسيارات خفيفة وشاحنات لنقل المواد الغذائية وقد كانت في أغلبها هدية من المنظمة العالمية للطفولة (يونيسف).

ولتنظيم العمل بالمطاعم المدرسية على مستوى الوطن أصدرت الدولة الجزائرية المرسوم التنفيذي رقم: 65 . 70 الصادر بتاريخ: 11 مارس 1965، المتعلق بتنظيم المطاعم المدرسية في التعليم الابتدائي والذي حددت بموجبه أهداف المطاعم المدرسية والقواعد المنظمة لتسييرها وتمويلها وهو يحتوي على 12 مادة،

من أهدافه تبين صلاحيات المسير ومساهمة الولاية والبلدية معاً في نقل المواد الغذائية والتجهيزات وصيانة المخازن وحراستها، وتوفير الوقود الضروري للطهي بالمطاعم المدرسية وتعيين العمال لتحضير الوجبات الغذائية، والقيام بالنظافة المطلوبة. هذا ويُدير تسيير المطاعم مجلس إداري يرأسه رئيس البلدية ويتكون من عدة أطراف لها علاقة مباشرة أو غير مباشرة بالتسيير. (مرسوم رقم: 65 - 70، 1965)

### 3.3. المرحلة ما بين 1974-1985:

لقد شهدت المطاعم المدرسية إبان هذه الفترة أوج تطورها من حيث التنظيم والهيكل والتمويل والتسيير، وقد قدّمت خدمات جليّة ومعتبرة

للأطفال المتمدرسين، وساهمت في تحسين الوجبة الغذائية لصالح التلاميذ المستفيدين وتصحيح العادات الغذائية السيئة لهم ولأسرهم، الشيء الذي ساعد كثيراً على تقوية القدرات العقلية والفكرية والإدراك للوصول إلى مستوى عالٍ من التحصيل الدراسي والعلمي والمعرفي، بالإضافة إلى أنها كانت عامل استقرار مدرسي وعائلي، كما ساهمت في تخفيف الكثير من الأعباء على العائلات فكانت وقتها محل إعجاب وتقدير من قبل منظمات وهيئات دولية.

مما زاد في تقوية دور المطاعم المدرسية، صدور الأمرية رقم 76-35 المؤرخة في 16 أبريل 1976، المتعلقة بالتربية والتكوين، لتؤكد على أهمية التغذية بالمدرسة الجزائرية، كما أولتها أهمية كبيرة تتلخص في ضرورة بناء مطاعم مدرسية جديدة تحتوي على كل المرافق الضرورية من تجهيزات عصرية وغيرها. (أمر رقم: 76 - 35، 1976)

### 3.4. المرحلة ما بين 1986-1999:

عرفت المطاعم المدرسية خلال هذه الفترة أسوأ حالاتها نتيجة الأزمة الاقتصادية العالمية والتي عاشتها الجزائر كذلك، فصدرت تعليمات تدعو إلى غلق بعض المطاعم المدرسية في المدن والتقليص من عدد المستفيدين وتحويل أغلب هياكلها عن وجهتها الرئيسة التي أنشئت من أجلها إلى بعض الجهات الأخرى في قطاع التربية وبعضها الآخر، أُسند إلى جهات خارج قطاع التربية.

ثم تلتها إجراءات أخرى فرضها الوضع الأمني، الذي أدى بالسلطات المحلية المعنية بهذا الوضع إلى اتخاذ احتياطات وقائية تمثلت في:

غلق مؤقت للمطاعم المدرسية المتواجدة في المناطق غير آمنة في القرى والأرياف لكونها تعرضت لعمليات نهب وتخريب في العشرية السوداء، هذا الإجراء مسّ المناطق المعزولة في الأرياف، وعلى سبيل المثال يجب ذكر أن ولاية

سعيدة على الخصوص قد قامت بإجراء يتمثل في تجميع ممتلكات المطاعم المدرسية التي تم غلقها ونقلها للاكماليات والثانويات.

بعد استتباب الوضع الأمني وتحسنه بصفة ملحوظة وعودة السكان إلى مناطقهم الأصلية للاستقرار فيها من جديد، وبعد عمليات التقييم التي تمت من طرف خبراء في التربية لاحظوا تردي المستوى الغذائي لدى أطفالنا المتدربين، وظهور بعض الأمراض الناتجة عن الفقر المؤدي إلى سوء التغذية، لذا قامت السلطات المختصة بالدولة إلى إعادة فتح جميع المطاعم المدرسية التي كانت مغلقة، بهدف توسيع شبكة الاستفادة من خدمات المطاعم المدرسية لتشمل فئات كبيرة من التلاميذ المستفيدين، لسدّ النقص المسجل في التغذية، والحد من ظاهرة التسرب المدرسي والغيابات، ولكن اعترضت العملية هذه في بداية الأمر عدة صعوبات وعراقيل حالت دون إعادة تأهيل المحلات المغلقة والمهملة طيلة الفترة المذكورة من بينها: انعدام التجهيزات ومعدات الطبخ، بالإضافة النقص في اليد العاملة عدداً وتأهيلاً، واستحالة استرجاع بعض الهياكل التي حولت الى أغراض أخرى، كان الأغلب منها تحت هيئات خارج قطاع التربية.

### 3.5. مرحلة ما بعد 2000 إلى اليوم:

ابتداءً من سنة 2000 أخذت الدولة تعمل على تطوير المطاعم المدرسية، وهذا بالرفع من المبالغ المالية المخصصة للتسيير والبناء والتجهيز والرفع كذلك في سعر الوجبة الغذائية، وتوسيع في شبكة الاستفادة من خدمات المطاعم المدرسية. (تعليمية وزارية، رقم: 2005، 182)

وفيما يتعلق بالترميم والصيانة فقد خصصت الدولة اعتمادات مالية هامة لإعادة تأهيل المطاعم المدرسية المتضررة، حيث شملت العملية جميع المطاعم المدرسية المفتوحة والتي كانت مغلقة. أما فيما يخص البناءات الجديدة، فقد تم إنجاز عدد كبير من المطاعم التي تدخل ضمن مختلف

البرامج التي أعدتها الدولة وهي تُؤدى وظيفتها بصفة عادية والعملية لازالت متواصلة إلى اليوم.

هذه العمليات ساهمت في التخفيف من مشاكل الاكتظاظ وغيرها من المشاكل الأخرى التي كانت تُعاني منها أغلب المطاعم المدرسية، كما قامت الدولة بعصرنتها وتطويرها لتبلغ أهدافها المطلوبة.

نظرًا للإصلاحات والتحسينات التي مست قطاع المطاعم المدرسية كان ضروريًا أن يُواكب تسييرها الوضع الحالي في القوانين والنصوص الجديدة التي ظهرت في إطار إصلاح المنظومة التربوية ككل، ولاسيما القانون التوجيهي رقم: 04 . 08 المؤرخ في 23 يناير 2008 المتعلق بالتربية الوطنية، الذي فصل المدرسة الابتدائية عن الإكمالية، وبالتالي كان لزامًا أيضًا التفكير في آليات جديدة في تسيير المطاعم المدرسية تُناسب الوضع الجديد، لذلك تم إصدار مرسومين تنفيذيين:

الأول : يُحدد القانون الأساسي النموذجي للمدرسة الابتدائية والذي أسند مهام تسيير المطاعم المدرسية في التعليم الابتدائي في الجانب المالي والمادي والعنصر البشري الى البلديات الآن.(مرسوم تنفيذي رقم: 16-226، 2016)  
الثاني: يُحدد الأحكام المطبقة على المطاعم المدرسية.(مرسوم تنفيذي رقم: 18 - 03، 2018)

نظرًا لضعف مداخل بعض البلديات، برزت عدة صعوبات ومشاكل في التسيير، لم تُلب الطموحات المنتظرة من هذا التنظيم الجديد الذي يرقى إلى التَّكفل الأُمَّثل بالمطاعم المدرسية، لتُؤدِّي الدور المنوط بها في فوائد التَّغذية المدرسية. ثم جاء القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 27 سبتمبر 2022، يُحدد الاطار العام الذي يعمل داخله كل من البلديات والمشرفين على إدارة وتسيير المطاعم المدرسية، من المادة الأولى إلى المادة التاسعة منه.

يحدّد القرار كُلفة الوجبة الغذائية المُقدّمة للتلميذ في المطاعم المدرسية تُساهم فيها ميزانية الدولة والولاية والبلدية، وكذا أولياء التلاميذ والجمعيات. تُقدر هذه الوجبة بـ 65.دج في ولايات الشمال و75 دج في ولايات الهضاب العليا والجنوب، حسب الامكانيات لكل هيئة، ويسهر مدير المدرسة الابتدائية، ومفتش التغذية المدرسية، مع مصالح البلدية على احترام الكميات اللازمة من المواد الغذائية التي تدخل في التحضير اليومي لوجبة غذائية متوازنة وساخنة، أو في شكل حصص عند الاقتضاء لفائدة كل تلميذ مستفيد، حسب الجدول الملحق للقرار المذكور. ويُمكن استبدال المواد الغذائية المنصوص عليها في القرار السابق بـ مواد أُخرى مُلائمة وذات قيمة غذائية معادلة. (قرار وزاري مشترك رقم: 68، 2022) والقرار الوزاري هذا، قد اقترح مُخطّطاً غذائياً أسبوعياً في الملحق الثاني الذي يكون كمرجع أساسي للقائمين على التغذية في التعليم الابتدائي.

#### خاتمة:

من خلال بحثي هذا الذي تناولت فيه موضوع المطاعم المدرسية في الجزائر ومراحل تطورها وما حقته من أهداف مرسومة، وما قدمته من خدمات جليلة لفائدة منظومة التربية بصفة عامة والأطفال المتدربين بها بصفة خاصة، نصل إلى أن النظام الغذائي في المطاعم المدرسية بالجزائر عرف تطوراً كبيراً من حيث الهياكل والتجهيز والاعتمادات المالية، هذا من الناحية المادية، أما من ناحية الموارد البشرية، فإن المنظومة في هذه المدة قد قطعت أشواطاً كبيرة في مجال التكوين والتأطير.

لقد خَرَجْتُ بجملة من النتائج الهامة في البحث مست التغذية والهياكل والتأطير وتوصّلتُ من خلاله إلى رصد ما تحقق من مكتسبات موضوعية في الميدان. تمثلت في ما قدمته المطاعم المدرسية من وجبات غذائية اتسمت في أغلب الأحيان بالفائدة التَّغذوية والصحية، والتربوية، والبيداغوجية،

والاجتماعية والاقتصادية، ولكن من الجانب الآخر واجهتها صعوبات وعوائق وتحديات حالت في كثير من الأحيان دون بلوغ الأهداف والمرامي المنشودة من قبل الدولة الجزائرية.

يُمكن الإشارة هنا إلى بعض النقائص، في الهياكل المُستقبلة وفي التّجهيزات وفي العنصر البشري من مسيرين ويد عاملة مُؤهلة، والتي كان لها التأثير السّلبى المباشر على التسيير الأفضل، حيث إنّها بحكم التنظيم الجديد أصبحت تخضع في التسيير المالي والمادي والبشري للبلديات، وتخضع من جهة أخرى لقطاع التربية في جانب التّأطير البيداغوجي والإداري والتربوي، يتكفّل به مدير المدرسة الابتدائية، بناءً على المرسوم التنفيذي رقم 08-315 المؤرخ في 11 أكتوبر 2008، يُستخلص من هذا أن تسيير المطاعم المدرسية يخضع لهيئتين مختلفتين، أي تحت سُلطة مشتركة بين التّربية والبلدية، مما خلق نوعاً من عدم الانسجام في مفهوم التّسيير، ومفهوم الأهداف الكبرى من وراء التغذية في الوسط المدرسي.

بعد ما أصبحت البلديات تقوم بدور أساسي في تسيير المطاعم المدرسية، وهنا نُسجل ملاحظات مستقاة من الواقع المعاش في الميدان الآن، لأن هناك بلديات لها مداخل كافية للتدخل في تدعيم قيمة الوجبة الغذائية لتحسينها، وهناك بلديات أخرى ضعيفة الدّخل يتعدّر عليها التّدخل لتدعيم وتحسين الوجبة الغذائية. وأخذ هنا عيّنة فقط على سبيل المثال، فإذا أَدْخَلنا مادة لحم البقر في الوجبة الغذائية النموذجية المقترحة في المخطط الغذائي الأسبوعي، فإن تكلفتها تصبح مُرتفعة جداً، فتتجاوز السّعر الرّسّمي المعتمد ويُسجّل بذلك عجز مالي في سعر الوجبة الغذائية، نتيجة ذلك يُحرم التلاميذ المنتمين للبلديات ضعيفة الدّخل من هذه المادة مثلاً، وحسب رأيي الخاص وتقييمي للوضع، فإن المخطط الغذائي المقترح مفيد جداً لكونه يحتوي على كافة العناصر الغذائية المطلوبة في الوجبة الغذائية المنصوح بها من طرف الهيئات

المهتمة بصحة وتغذية الطفل. ولكن من ناحية أخرى، وفي الميدان يختلف الأمر لصعوبة تطبيق محتوى هذا المخطط نظراً لارتفاع أسعار المواد الغذائية في السوق.

إن بعض البلديات تقوم بتعيين مسيرين للمطاعم المدرسية، إلا أنهم غير مؤهلين لهذه الخدمة ولم يتلقوا أي تكوين مُسبق، مثل ما هو معمول به في قطاع التربية.

ليس الغرض من الإطعام سد حاجات جسم الأطفال بالغذاء فقط، ولكن هناك أهداف تربوية وبيداغوجية وصحية من وراء التغذية، تغيّب عن المؤطر غير المكون لهذه الوظيفة.

في الختام وبعد أن رسمت صورة تقريبية للمح منظومة المطاعم المدرسية في الجزائر، أمل مُخلصاً أن ينال هذا الموضوع، مُستقبلاً اهتمام المسؤولين والقائمين على القطاع والباحثين والدارسين لوضع تصور استشاري جديد لمحتوى ومهام المطاعم المدرسية حتى تُؤدي رسالتها بأحسن ما يُمكن، ربحاً للوقت وللمال ولفائدة صحة أطفالنا المتدرسين.

#### قائمة المراجع:

- أبو محمد المظفر بن سيار. 940 م. الطبخ. بغداد.
- أمر رقم 76 – 35. مؤرخ في 16 ربيع الثاني الموافق 16 أبريل 1976. يتعلق بتنظيم التربية والتكوين. الجريدة الرسمية. العدد: 33. الصادرة بتاريخ: 23 أبريل 1976.
- تسيير المطاعم المدرسية. 1991. الملتقى الجهوي المنعقد يومي 24، 25 من شهر سبتمبر سنة 1991 بوهران.
- تعليمية وزارية رقم 182. مؤرخ في 28 مارس 2005. الاجراءات المتعلقة بتسيير المطاعم المدرسية.
- قرار وزاري مشترك رقم 68. مؤرخ في 01 ربيع الأول 1444 الموافق 27 سبتمبر 2022.
- يحدد كلفة الوجبة الغذائية المقدمة للتلاميذ في المطاعم المدرسية. الجريدة الرسمية. العدد: 68. الصادرة بتاريخ: 12 أكتوبر 2022.



- مرسوم تنفيذي رقم 16-226. مؤرخ في 22 ذي القعدة عام 1437 الموافق 25 أوت 2016. يحدد القانون الأساسي النموذجي للمدرسة الابتدائية. الجريدة الرسمية. العدد: 51. الصادرة بتاريخ: 31 أوت 2016.
- مرسوم تنفيذي رقم 18-03. مؤرخ في 27 ربيع الثاني عام 1439 الموافق 15 يناير 2018. يحدد الأحكام المطبقة على المطاعم المدرسية. الجريدة الرسمية. العدد: 02. الصادرة بتاريخ: 21 يناير 2018.
- مرسوم رقم 65-70. مؤرخ في 28 ذو القعدة 1384 الموافق 11 مارس 1965. المتعلق بتنظيم المطاعم المدرسية للتعليم الابتدائي. الجريدة الرسمية. العدد: 67. الصادرة بتاريخ: 30 مارس 1965.