



**T.C.
PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
EĞİTİM YÖNETİMİ, TEFTİŞİ, PLANLAMASI ve EKONOMİSİ BİLİM DALI
TEZSİZ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI (İ.Ö.)**

TEZSİZ YÜKSEK LİSANS PROJESİ

OKUL KANTİNLERİNİN VERİMLİLİĞİ

Muhammed Cem AKTAŞ

**Denizli
Ocak 2018**

**T.C.
PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ
EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
EĞİTİM YÖNETİMİ, TEFTİŞİ, PLANLAMASI ve EKONOMİSİ BİLİM DALI
TEZSİZ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI (İ.Ö.)**

TEZSİZ YÜKSEK LİSANS PROJESİ

OKUL KANTİNLERİNİN VERİMLİLİĞİ

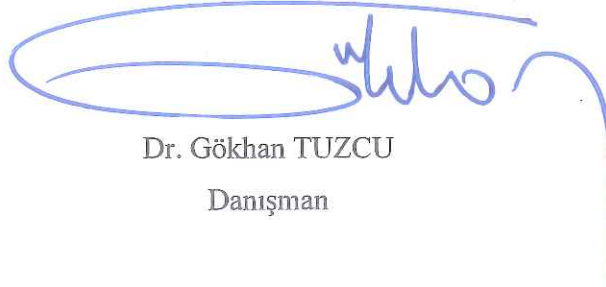
Muhammed Cem AKTAŞ

**Danışman
Yrd. Doç. Dr. Gökhan TUZCU**

**Denizli
Ocak 2018**

TEZSİZ YÜKSEK LİSANS PROJE ONAY FORMU

Eğitim Bilimleri Anabilim Dalı, Eğitim Yönetimi, Denetimi, Planlaması ve Ekonomisi Bilim Dalı öğrencisi Muhammed Cem AKTAŞ tarafından hazırlanan “Okul Kantinlerinin Verimliliği” başlıklı Tezsiz Yüksek Lisans Projesi, tarafımdan okunmuş kapsamı ve niteliği açısından Tezsiz Yüksek Lisans Projesi olarak kabul edilmiştir.



Dr. Gökhan TUZCU
Danışman

Pamukkale Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yönetim Kurulu'nun
12.. Ocak 2018 tarih ve .02/2... sayılı kararıyla onaylanmıştır.



Prof. Dr. Şükran TOK
Enstitü Müdürü

ETİK BEYANNAMESİ

Pamukkale Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, tez/proje yazım kurallarına uygun olarak hazırladığım bu proje çalışmada;

- Proje içindeki tüm bilgi ve belgeleri akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- Görsel, işitsel ve yazılı tüm bilgi ve sonuçları, bilimsel ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- Başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda, ilgili eserlere bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunduğumu,
- Atıfta bulunduğum eserlerin tümünü kaynak olarak gösterdiğimi,
- Kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı,
- Bu projenin herhangi bir bölümünü bu üniversitede ya da başka bir üniversitede başka bir proje çalışması olarak sunmadığımı beyan ederim.

(imza)

Muhammed Cem AKTAŞ

ÖZET

OKUL KANTİNLERİNİN VERİMLİLİĞİ

AKTAŞ, Muhammed Cem

Tezsiz Yüksek Lisans Projesi

Eğitim Yönetimi, Denetimi, Planlaması ve Ekonomisi Bilim Dalı

Proje Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Aydan Ordu

Ocak 2018, 53 Sayfa

Bu çalışmada okul kantinlerinin verimliliği incelenmiştir. Okul çağında beslenme, fiziksel ve zihinsel gelişim açısından önemli bir konuma sahiptir. Bu nedenle okul kantinlerinin sağlıklı besinlerle donatılıp verimli bir şekilde yönetilmesi gerekmektedir. Okul kantinleri yönetimi Milli Eğitim Bakanlığı direktifleri doğrultusunda yapılmaktadır. Bu nedenle okul kantinlerinde satılan ürünler belirli kurallar çerçevesinde çeşitlenmektedir.

Çalışmamızda okul kantinlerinin verimliliği ve etkililiği incelenmiştir. Bu çerçevede; bir ilkokul, bir genel ortaokul, bir imam-hatip ortaokulu, bir Anadolu lisesi, bir imam-hatip lisesi ve bir kız meslek lisesi seçilerek görüşme yönetimi ile çalışmamız gerçekleştirilmiştir.

Araştırma sonuçları okul kantinlerinin öğrenci ve öğretmenler açısından memnuniyet sağladığı gözlemlenmiştir. Buna ek olarak okul kantini ihale süreçlerinde ve kantin gelirlerinin paylaşımında sorunların yaşandığı gözlemlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Beslenme, Kantin, Okul Kantinleri.

İÇİNDEKİLER

TEZSİZ YÜKSEK LİSANS PROJE ONAY FORMU	iii
ETİK BEYANNAMESİ.....	iv
ÖZET.....	v
İÇİNDEKİLER.....	vi
BİRİNCİ BÖLÜM.....	1
GİRİŞ.....	1
İKİNCİ BÖLÜM	5
KURAMSAL ÇERÇEVE	5
2.1. Kuramsal Çerçeve.....	5
2.1.1. Beslenme ve Okul Çağında Beslenmenin Önemi.....	5
2.1.2. Besin Öğeleri	6
2.1.2.1. Karbonhidratlar	6
2.1.2.2. Yağlar.....	7
2.1.2.3. Proteinler	7
2.1.2.4. Vitaminler	8
2.1.2.5. Mineraller.....	10
2.1.2.6. Su	11
2.1.3. Besin Grupları.....	12
2.1.4. Öğrencilerde Enerji ve Besin Öğeleri Gereksinimleri	13
2.1.5. Sağlıklı Beslenmede Kantinlerin Sorumluluğu	15
2.2. İlgili Araştırmalar	17
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM.....	19
YÖNTEM.....	19
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....	20
BULGULAR ve YORUMLAR.....	20
4.1. Okul Kantinlerinin Gerekliliği İle İlgili Bulgular.....	20
4.2. Okul Kantinlerinin Öğrenciler Üzerindeki Etkileri İle İlgili Bulgular	23
4.3. Okul Kantinlerinin Ana-Babalar Üzerindeki Etkileri İle İlgili Bulgular....	27
Kantinlerin, ana-babalar üzerindeki etkileri ile ilgili bulgular, okul türlerine göre aşağıda görülmektedir.	27
4.4. Okul Kantinlerinin Öğretmenler ve Okul Yöneticileri Üzerindeki Etkileri İle İlgili Bulgular.....	30

Kantinlerin, öğretmenler ve yöneticiler üzerindeki etkileri ile ilgili bulgular, okul türlerine göre aşağıda görülmektedir.	30
4.5. Okul Kantinlerinin Sağlıklı Beslenmeyi Sağlaması İle İlgili Bulgular	33
Kantinlerin, sağlıklı beslenmeyi sağlaması ile ilgili bulgular, okul türlerine göre aşağıda görülmektedir.	33
4.6. Okul Kantinlerinde Satılan Ürünlerin Hastalıklara Yol Açması İle İlgili Bulgular.....	36
Kantinlerde satılan ürünlerin hastalıklara yol açması ile ilgili bulgular, okul türlerine göre aşağıda görülmektedir.	36
4.7. Okul Kantinlerinin İhale Süreci İle İlgili Bulgular.....	38
Kantinlerin ihale süreci ile ilgili bulgular, okul türlerine göre aşağıda görülmektedir.	38
4.8. Okul Kantinlerinin Yıllık Geliri İle İlgili Bulgular	40
Kantinlerin yıllık geliri ile ilgili bulgular, okul türlerine göre aşağıda görülmektedir.	40
4.9. Okul Kantinlerinden Elde Edilen Gelirin Kullanımı İle İlgili Bulgular	41
Kantinlerden elde edilen gelirin nerelerde kullanıldığına ilişkin bulgular, okul türlerine göre aşağıda görülmektedir.	41
4.10. Okul Kantinlerinin Yönetim Etkinliği İle İlgili Bulgular	43
Kantinlerin yönetim etkinliğine ilişkin bulgular, okul türlerine göre aşağıda görülmektedir.	43
4.11. Okul Kantin Uygulamalarında Karşılaşılan Sorunlar İlgili Bulgular	45
Kantinlerin yönetim etkinliğine ilişkin bulgular, okul türlerine göre aşağıda görülmektedir.	45
KAYNAKÇA	50
EKLER	52
EK 1. GÖRÜŞME FORMU	52
EK 2. ÖZGEÇMİŞ	53

OKUL KANTİNLERİNİN VERİMLİLİĞİ

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

a. Problem

Okul kantinleri, öğrencilere sağlıklı beslenme olanakları sunan kuruluşlardır. Bu nedenle her kantin bir sosyal sorumluluk çerçevesinde yönetilmelidir. Kantinler, yalnızca kâr amaçlı işletilemez. Bu nedenle yönetim ilkelerine uygun maliyet çözümlenmeleri yapılmalıdır. Kantinlerin verimliliği ve etkililiği, okul iç ve dış çevresi ile birlikte incelenmelidir.

Okul kantinlerinde başta hijyen sorunları olmak üzere bazı problemler yaşanmaktadır. Bunun haricinde kantin işletmelerinin gelirlerinin paylaşımı konusunda da problemler gözlemlenmektedir. Kantinlerin satmış oldukları ürünler denetimden geçmektedir. Bu nedenle kantinlerde her ürünün satışı mümkün değildir. Ancak satılan ürünler içinde kar elde etme amacıyla bazı sıkıntıların yaşandığı gözlemlenmiştir.

Okul kantinlerinde sunulan ürünlerin öğrencilerin dengeli beslenme alışkanlıklarına zarar vermemesi gerekmektedir. Bu nedenle okul kantinlerinde tedarik yönetimi ve kantin yönetimi önemli bir konumda yer almaktadır. Okul kantinlerinde besleyici olmayan ürünlerin satışı yapılabilmektedir. Bu durum öğrencilerin sağlığı açısından tehdit oluşturmaktadır. Ayrıca bu ürünlerin piyasa fiyatının üstünde satılması kantinlerin denetlenmediğinin bir başka göstergesidir.

Ayrıca okul kantinleri ihale süreçleri, okul yönetimi ve kantin yöneticisi açısından önemli bir sorun olarak karşımıza çıkmaktadır. Buna ek olarak kantin gelirlerinin etkin bir şekilde denetlenememesi de mali problemler içerisinde yer almaktadır. Kantin gelirlerinin paylaşımında Milli Eğitim Müdürlüklerinin paydaş olması kantin yöneticileri ve okul açısından gerçekleşen mali sorunlar arada sayılabilmektedir.

Okul kantinlerinde bu problemlerin aşılabilmesi için kantinden alınan ürünlerin bilet yada benzeri bir sembol ile alınması gerekmektedir. Bu uygulama öğrencilerin fazla para harcamasını engelleyecektir. Bunun haricinde kantinlerde oyuncak vb. beslenme ile ilgili olmayan ürünlerin satışı engellenmelidir.

Okul çağındaki çocukları konu alan birçok araştırmada, çocukların özellikle kahvaltı ve diğer öğünlerini zaman zaman atladıkları; öğünleri başta kantinler olmak üzere ev dışında tükettikleri ve harçlıklarını genellikle tost, poğaç, sandviç, gazlı içecekler, cips, bisküvi, şeker, çikolata vb besin değeri düşük ürünlere harcadıkları görülmüştür.

Okul kantinleri kurumsal bir kimliğe bürünmelidir. Bu sayede kantinlerin gelirleri de işletme mantığı ile işletmeci yada kurumsal kimlik sahibine iletilmelidir. Bu kurumsal kimlik dernek yada okul-aile birlikleri olabilir. Kantinlerde paranın nakit olarak alınmaması kantin gelirlerinin kontrol altına alınmasına neden olacaktır. Nakit para karşılığında kullanılan araç bağımsız bir kurum tarafından verilmelidir. Kantinler işletme ve sosyal yarar açısından ayrıştırılmalıdır. Kantinler işletme ise kar amacı güdülmelidir. Ancak sosyal yönden fayda maksimizasyonu aranıyorsa kar gütmeye amaçlı kantin işletmesinden hakim olmamalıdır.

b. Amaç

Araştırmanın amacı, okul kantinlerinin verimliliğinin belirlenmesidir. Bu bağlamda aşağıdaki sorulara yanıt aranmıştır:

- 1) Okul kantinleri gerekli mi? Gerekliyse neden?
- 2) Okul kantinlerinin öğrenciler üzerindeki etkileri nelerdir?
- 3) Okul kantinlerinin ana-babalar üzerindeki etkileri nelerdir?
- 4) Okul kantinlerinin öğretmenler ve okul yöneticileri üzerindeki etkileri nelerdir?
- 5) Okul kantinleri, sağlıklı beslenme sağlıyor mu?
- 6) Okul kantinlerindeki gıdalardan hastalanan öğrenciler oluyor mu?
- 7) Okul kantinlerinin ihale süreci nasıl? İhaleler etkili yapıyor mu?
- 8) Okul kantinlerinden yılda ortalama kaç lira gelir elde edilmektedir?

9) Okul kantinlerinin yönetimi istenilen düzeyde mi?

10) Uygulamada yaşanan sorunlar nelerdir?

c. Önem

Okullar, bireylerin eğitim etkinlikleri açısından önemli bir konumdadır. Bu nedenle okulların sosyo-kültürel açıdan donanımlı bir yapıya sahip olması gerekmektedir. Buna ek olarak öğrencilerin sağlık koşullarının da iyileştirilmesi gerekmektedir.

Bu çerçevede kantinler, denetlenebilir yapısı nedeniyle öğretmenler ve yöneticiler açısından bir hâkimiyet alanı sağlamaktadır. Türkiye’de kantin yönetim koşulları ve kantinde satılabilecek olan ürünler yönetmelikler ile belirlenmiştir.

Kantin işletmeleri, toplumsal bir konu haline gelmiştir. Türkiye’de okul kantinlerine ilişkin az sayıda araştırma yapılmıştır. Bu nedenle bu araştırma, okul kantinlerine ilişkin alan yazına büyük katkı sağlayacaktır. Çünkü araştırmada kantinlerin; sosyolojik, sağlık ve maliyet boyutu ele alınacaktır. Bu araştırmanın, ileride yapılacak olan araştırmalara kaynak olması umulmaktadır. Ayrıca kantin yöneticileri açısından verimlilik ve etkinlik artırıcı öneriler sunulmuştur.

Daha önce yapılan araştırmalarda, okul kantinleri ürün bazında incelenmiştir. Ancak bu araştırmada bir bütün olarak ele alınmıştır. Bu nedenle çalışmamızda okul kantinleri finansal ve sosyal yönü ile incelenmiştir.

d. Varsayımlar

– Araştırmaya katılan kişiler, soruları samimi ve doğru bir biçimde yanıtlamışlardır.

– Araştırmaya katılan kişiler, soruları yanıtlayabilecek bilgi birikimine ve deneyime sahiptir.

– Araştırmada kullanılan sorular, kantin verimliliğini ve etkililiğini doğru bir biçimde ölçecek niteliktedir.

e. Sınırlılıklar

- Araştırma, Denizli ilinde yapılmıştır, diğer illeri kapsamamaktadır.
- Araştırma, 2016-2017 öğretim yılında yapılmıştır, diğer yılları kapsamamaktadır.

f. Tanımlar

Okul kantini: Okullarda yiyecek ve içeceklerin satıldığı ve okul yönetimine bağlı olan kuruluşlardır.

Okul sağlığı hizmetleri: Öğrenciler, aileler ve okul personelinin sağlık durumlarının değerlendirilmesi, geliştirilmesi, sağlıklı okul yaşamının sağlanması ve sürdürülmesine yönelik okul tabanlı bakış açısıyla ele alınan çalışmalardır (<http://thsk.saglik.gov.tr/okul-sagligi/751-okul-sagligi.html>).

Verimlilik: Bir ya da birden çok üretim etkileyicisinin kullanılmasıyla herhangi bir işlemde ya da yapımlıdan elde olunan verim. 2. Üretim çalışmalarından alınanlar (output) bu çalışmaya konulan (in put) fizik niceliklerinin birbirine oranı, üretim için yapılan harcamaların fiziksel niceliği. 3. Belirli bir zaman birimi içinde en fazla verim sağlama yeteneği (<http://www.tdk.gov.tr>).

İKİNCİ BÖLÜM

KURAMSAL ÇERÇEVE

Bu bölümde, okul kantinlerine ilişkin kuramsal bilgiler ve bu alanda yapılmış araştırmalar yer almaktadır.

2.1. Kuramsal Çerçeve

Bu alt bölümde, okul kantinlerine ilişkin kuramsal bilgiler yer almaktadır.

2.1.1. Beslenme ve Okul Çağında Beslenmenin Önemi

Beslenme; sağlığı korumak, geliştirmek ve yaşam kalitesini yükseltmek için vücudun gereksinimi olan besin öğelerini yeterli miktarlarda ve uygun zamanlarda almak için bilinçli yapılması gereken bir eylemdir. Beslenme, anne karnında başlayıp, yaşamın sonlanmasına kadar geçen her süreçte yaşamımızın vazgeçilmez bir parçasıdır (Kutlu ve Çivi, 2009, 22).

Çocuklar ve gençlerin fiziksel ve zihinsel gelişimini sağlayabilmesi için dengeli beslenme sistemlerinin benimsenmesi gerekmektedir. “Okul çağı grubunun beslenmesinde ise amaç, normal sağlıklı büyüme ve gelişmeyi sağlamaktır. Yeterli ve dengeli beslenme sayesinde çocukların beklenen büyüme ve gelişmeleri sağlanmakta, hastalıklara karşı dirençleri artmaktadır (Demirezen ve Coşansu, 2005, 177). Özellikle okul çağında olanların konsantrasyon, performans ve bağışıklık sistemini güçlendirmek için bütün besinlerin optimal şekilde kullanılması gerekmektedir. Bu nedenle dengeli beslenme büyüme çağında özel bir önem taşımaktadır.

Okul çocuklarının beslenmesi, yalnızca büyüme-gelişme açısından değil, aynı zamanda ileri dönemde ortaya çıkabilecek kronik hastalıkların önlenmesi açısından da önemlidir. Yetersiz ve dengesiz beslenen öğrencilerin büyüme gelişmelerinin aksadığı, dikkat sürelerinin kısaldığı, algılamalarının azaldığı ve öğrenmede güçlük çektikleri bildirilmiştir (Garipoğlu ve Özgüneş, 2008, 152).

Okul içindeki etkinliklerde zihinsel ve fiziksel güce gereksinim vardır. Bu nedenle fiziksel ve zihinsel gereksinimleri karşılayan besinlerin sunumu önemlidir. Çocuklar ve gençlerin vücudu sürekli büyüme içindedir. Okul çağındaki bireylerin enerji ve D vitamini gereksinimlerinin karşılanması, bu büyümeyi destekleyen etmenler arasında yer almaktadır (Yılmaz ve Özkan, 2007, 100).

2.1.2. Besin Öğeleri

Besin öğeleri; karbonhidratlar, yağlar, proteinler, vitaminler, mineraller ve su olarak incelenmektedir. Bu öğelere yönelik açıklamalar aşağıda verilmiştir.

2.1.2.1. Karbonhidratlar

Karbonhidratlar meyveler, tahıllar, sebzeler ve süt ürünlerinde bulunan şeker, nişasta ve liflerdir. Temel gıda gruplarından biri olan karbonhidratlar sağlıklı bir yaşam için önemlidir. “Bir gram karbonhidrat, ortalama 4 kalori enerji sağlar. Dengeli bir diyet tüketildiğinde, enerjinin %55-60’ı karbonhidratlardan sağlanmaktadır. Karbonhidratlar; karbon (C), hidrojen (H) ve oksijen (O)’den oluşan organik bileşiklerdir” (Karaağaoğlu ve Samur, 2011, 30).

Ulusal Sağlık Enstitüsüne (NIH) göre, yetişkinler için karbonhidratın önerilen günlük miktarı (RDA) 135 gramdır. Bununla birlikte NIH, herkesin kendi karbonhidrat hedefine sahip olmasını önerir. Çoğu insan için karbonhidrat alımı toplam kalorinin yüzde 45 ila 65’i arasında olmalıdır. Bir gram karbonhidrat yaklaşık olarak 4 kaloriye eşittir, bu nedenle günde 1.800 kalorilik bir diyet, alt sınırdaki yaklaşık 202 gram ve üst sınırdaki 292 gram karbonhidratla eşit olacaktır. Bununla birlikte, diyabetliler günde 200 gramdan daha fazla karbonhidrat yememelidir, hamile kadınlar ise en az 175 grama gereksinim duyar (Ardıç vd, 2005, 20).

Karbonhidratlar basit ve karmaşık olmak üzere incelenmektedir. Basit karbonhidratlar fruktoz (meyvelerde bulunur) ve galaktoz (süt ürünlerinde bulunur) gibi sadece bir veya iki şekeri içerir. Bu tek şekerlere monosakkaritler denir. NIH’ye göre sukroz (masa şekeri), laktöz (sütten) ve maltoz (bira ve bazı sebzelerde bulunur) gibi iki şekerli karbonhidratlara disakkaritler denir.

Basit karbonhidrat şeker, soda ve şuruplar da bulunur. Bununla birlikte, bu gıdalar işlenmiş rafine şekerlerle hazırlanır ve vitamin, mineral ya da lif içermez. NIH’ye göre "boş kaloriler" deniyor ve kilo alımına neden olabilirler (Topçu ve Özdemir, 2016, 5).

Kompleks karbonhidratlar (polisakkaritler) üç veya daha fazla şeker içerir. Genellikle nişastalı yiyecekler olarak adlandırılırlar ve fasulye, bezelye, mercimek, yer fıstığı, patates, mısır, parsnips, tam tahıllı ekmek ve tahılları içerirler (Toker, 2016, 63).

2.1.2.2. Yağlar

Yağlar, “yağ asitleri ve gliserolden oluşmuş organik bileşiklerdir. Karbonhidrat ve proteinin verdiği enerjinin iki katı enerji verir. Vücuttaki enerjinin fazlası yağ dokusu (adipoz doku) olarak depolandığı için önemlidir. Yağ asitleriyle gliserolün oluşturduğu esterlere gliserid denir. Gliseridler yapılarında bulundurduğu yağ asidi miktarına göre isimlendirilir. Bir gliserol molekülüne bir yağ asidi bağlanmışsa monogliserid, iki molekül yağ asidi bağlı ise digliserid, üç yağ asidi bağlanmışsa trigliserid adını alır. Vücutta depo edilen yağların yaklaşık % 90’ını trigliseridler oluşturur (www.megep.meb.gov.tr / mte program modulleri / besin).

Yağ asitleri, bir ucunda bir oksijen ve bir hidroksil grubu olan karbonların uzun zincirlerinden oluşan ağırlıklı olarak polar olmayan moleküllerdir. Her karbon tek bir bağ ile komşu karbonlarına bağlanırsa bir yağ asidi doymuş olarak adlandırılır. Bir veya daha fazla çift bağ varsa, yağ asidinin doymamış olduğu söylenir. Doymamış yağ asitleri, zincirin sonundaki ilk çift bağın konumuna göre sınıflandırılır. Oksijensiz yağ asidi molekülünün sonunda başlar.

2.1.2.3. Proteinler

Proteinler vücutta çok kritik rol oynayan büyük, karmaşık moleküllerdir. Çalışmaların çoğunu hücrelerde yapar ve vücudun doku ve organlarının yapısı, işlevi ve düzenlenmesi için gereklidir. Proteinler, amino asit olarak adlandırılan ve uzun zincirlerde birbirine bağlanan yüzlerce veya binlerce daha küçük birimden oluşur.

Bir protein yapmak için birleştirilebilen 20 farklı amino asit türü vardır. Amino asit dizisi, her proteinin benzersiz 3-boyutlu yapısını ve özel işlevini belirler. Proteinler vücuttaki alfabetik sırayla sıralanmış geniş fonksiyon yelpazesine göre tanımlanabilir. Proteinlerin işlevleri şu şekilde açıklanabilmektedir:

– Antikor: Vücudun korunmasına yardımcı olmak için virüsler ve bakteriler gibi belirli yabancı parçacıkları bağlar (İmmunoglobulin G (IgG))

– Enzim: Hücrelerde gerçekleşen binlerce kimyasal tepkimenin neredeyse tamamını yerine getirirler. Ayrıca DNA'da depolanan genetik bilgileri okuyarak yeni moleküllerin oluşumuna yardımcı olurlar (Fenilalaninhidroksilaz)

– Haberci: Bazı hormon türleri gibi haberci proteinler, farklı hücreler, dokular ve organlar arasındaki biyolojik süreçleri koordine etmek için sinyalleri iletirler (Büyüme hormonu (illüstrasyon)).

– Yapısal bileşen: Hücre için yapı ve destek sağlar. Daha büyük ölçekte, vücudun hareket etmesine de izin verirler. Taşıma / Depolama, Bu proteinler atomlar ve küçük molekülleri hücre içinde ve vücudun her yerine bağlar ve taşırlar (Ferritin).

2.1.2.4. Vitaminler

Vitaminler, “hücre ve organların normal işlevleri ve sağlıklı gelişim için gereksinim duydukları, diyet yoluyla belirli düzeylerde alınması gereken, yüksek biyolojik etkinliğe sahip organik bileşiklerdir. Bu nedenle yeteri kadar vitamin alınmadığı takdirde sağlık sorunları ortaya çıkmaktadır” (Bozkurt, 2014, 28). Vitaminler bireyin yaşamına kaliteli bir şekilde devam edebilmesi için gerekli olan bileşenlerdir. Vitaminler ve işlevleri şu şekilde açıklanabilir ([www.health.harvard.edu/staying-healthy/listing of vitamins](http://www.health.harvard.edu/staying-healthy/listing_of_vitamins)):

– Vitamin A: Görme için gereklidir ve Likopen prostat kanseri riskini düşürebilir. Doku ve cildi sağlıklı tutar. Kemik büyümesinde önemli rol oynar.

– Karotenoidler açısından zengin olan diyetler alfa karoten ve likopen akciğer kanseri riskini düşürür. Karotenoidler antioksidanlar gibi davranırlar.

– Karotenoidlerden zengin lutein ve zeaxanthin içeren gıdalar kataraktlara karşı koruma sağlayabilir.

– Thiamin (vitamin B1): Yiyecekleri enerjiye dönüştürmeye yardımcı olur. Sağlıklı ciltler, saçlar, kaslar ve beyin için gereklidir.

– Riboflavin (vitamin B2): Yiyecekleri enerjiye dönüştürmeye yardımcı olur. Sağlıklı cilt, saç, kan ve beyin için gereklidir.

– Niacin (vitamin B3 - nikotik asit): Yiyecekleri enerjiye dönüştürmeye yardımcı olur. Sağlıklı ciltler, kan hücreleri, beyin ve sinir sistemi için çok önemlidir.

– Pantotenik Asit (vitamin B5): Yiyecekleri enerjiye dönüştürmeye yardımcı olur. Lipidleri (yağlar), nörotransmitterleri, steroid hormonlarını ve hemoglobin yapımına yardımcı olur.

– Vitamin B6: Homosistein seviyelerini düşürmede yardımcı olur ve kalp rahatsızlığı riskini düşürebilir. Uyku, iştah ve ruh hallerinde kilit rol oynayan bir nörotransmitter olan niasin ve serotonin'etriptofanı dönüştürür. Kandaki kan hücrelerini yapmaya yardımcı olur Bilişsel kabiliyetleri ve bağışıklık fonksiyonunu etkiler.

– B vitamini 12 (kobalamin), Homosistein düzeylerini düşürmede yardımcı olur ve kalp hastalığı riskini düşürebilir. Yeni hücrelerin yapımında ve bazı yağ asitleri ve amino asitlerin parçalanmasında yardımcı olur. Sinir hücrelerini korur ve normal büyümelerini teşvik eder.

– Biotin: Yiyecekleri enerjiye dönüştürmeye ve glikozu sentezlemeye yardımcı olur. Bazı yağlı asitler üretir ve parçalamaya yardımcı olur. Sağlıklı kemikler ve saçlar için gereklidir.

– Vitamin C (askorbik asit): Ağız, yemek borusu, karın ve göğüs dâhil olmak üzere bazı kanser riskini azaltabilir. Ek vitamin C'nin uzun süreli kullanımı kataraktlara karşı koruma sağlayabilir. Kolajeni, yaraları örgüleyen ve kan damarı duvarlarını destekleyen bağ dokusuna yardımcı olur.

– Nörotransmitterlerin serotonin ve norepinefrin'in, hücrelere zarar verebilecek dengesiz molekülleri yüksüzleştiren bir antioksidan olarak görev yapmasına yardımcı olur. Bağışıklık sistemini güçlendirir.

– Kolin: Birçok sinir ve beyin aktivitesinde yardımcı olan sinir iletici asetilkolini üretmeye ve serbest bırakmaya yardımcı olur. Yağ metabolizması ve taşınmasında rol oynar.

– Vitamin D (kalsiferol), Kemikleri güçlendiren normal kan seviyeleri olan kalsiyum ve fosforun korunmasına yardımcı olur. Dişleri ve kemikleri şekillendirmeye yardımcı olur. Takviyeler, omurga dışı kırıkların sayısını azaltabilir.

– Vitamin E (alfa tokoferol): Hücrelere zarar verebilecek dengesiz molekülleri yüksüzleştiren bir antioksidan gibi davranır. A vitamini ve bazı lipitleri hasardan korur. E vitamini açısından zengin olan diyetler Alzheimer hastalığını önlemeye yardımcı olabilir.

– Folik Asit (folat, folakin): Yeni hücre yaratılması için hayati önemi: Hamileliğin erken döneminde beyin ve omurga doğum kusurlarını önlemek; Hamileliğin ilk haftalarında kadınların hamile olduğunu bilmeyebileceği için çocuk sahibi olma

yaşındaki tüm kadınlar tarafından düzenli olarak alınmalıdır. Homosistein seviyelerini düşürebilir ve kalp hastalık riskini azaltabilir Kolon kanseri riskini azaltabilir. Alkol tüketen kadınlar arasında meme kanseri riskini azaltır.

– Vitamin K (fitokinon, menadion): Kan pıhtılaşması için gerekli protein ve kalsiyumu harekete geçirir. Kalça kırıklarını önlemeye yardımcı olabilir.

2.1.2.5. Mineraller

Mineraller de, vücudun büyümesine, gelişmesine ve sağlıklı olmasına yardımcıdır. Vücut mineralleri, kemiklerin güçlendirilmesinden, vücudumuzdaki sinirlerin sinyal göndermesine kadar çok farklı işlevleri gerçekleştirmek için kullanır. Mineral türleri şöyle özetlenebilir ([www.health.harvard.edu/staying-healthy/listing of vitamins](http://www.health.harvard.edu/staying-healthy/listing_of_vitamins)):

– Kalsiyum: Kemikleri ve dişleri kurar ve korur. Kas kasılmaları ve gevşemesi, kan pıhtılaşması ve sinir impuls iletimi ile yardımcı olur. Hormon salınımı ve enzim aktivasyonunda rol oynar. Sağlıklı tansiyon korumaya yardımcı olur.

– Klorür: Vücuttaki sıvıları dengeler. Sindirim için gerekli olan mide asidinin bir bileşenidir.

– Krom: İnsülinin aktivitesini artırır, normal kan şekeri seviyelerinin korunmasına yardımcı olur ve enerjiyi glikozdan serbest bırakmak için gereklidir.

– Bakır: Demir metabolizması için önemli bir rol oynamaktadır. Alyuvarları hazırlamaya yardımcı olur.

– Florür: Güçlü kemik oluşumunu destekler. Dental boşluğun başlamasına ya da kötüleştirilmesine karşı korur.

– İyot: Vücut sıcaklığının ayarlanmasına yardımcı olan ve sinir ve kas fonksiyonunu, çoğalmasını ve büyümesini etkileyen tiroid hormonunun bir parçasıdır. Guatr ve konjenital tiroid rahatsızlığını önler.

– Demir: Kandaki kan hücrelerindeki hemoglobinin ve kas hücrelerindeki miyoglobinin vücuttaki oksijen feribotuna yardım etmesine yardımcı olur. Vücuttaki kimyasal reaksiyonlar için ve amino asitler, kollajen, nörotransmitterler ve hormonlar üretmek için gereklidir.

– Magnezyum: Vücutta birçok kimyasal reaksiyon için gereklidir. Kas kasılması, kan pıhtılaşması ve kan basıncının düzenlenmesinde kalsiyum ile çalışır. Kemikler ve dişler oluşturulmasına yardımcı olur.

– Manganez: Kemikleri şekillendirmeye yardımcı olur. Amino asitler, kolesterol ve karbonhidrat metabolize yardımcı olur.

– Molibden: Birkaç enzimden biri, bebeklerde ağır bir nörolojik hasarın önlenmesine yardımcı olan ve erken ölümle sonuçlanabilen bir parçasıdır.

– Fosfor: DNA ve RNA'nın kemik ve diş kısımlarını inşa etmeye ve korur. Yiyecekleri enerjiye dönüştürür yardımcı olur. Kandaki lipidleri taşıyan ve besin maddelerini hücrelere girip çıkartmaya yardımcı olan fosfolipidlerin bir kısmıdır.

– Potasyum: Vücuttaki sıvıları dengeler. Sabit bir kalp atışı, kalp kasılmaları ve sinir uyarıları gönderimi için gereklidir.

– Selenyum: Hücrelere zarar verebilecek dengesiz molekülleri yüksüzleştiren bir antioksidan gibi davranır. Tiroid hormonunun çalışmasını düzenler.

– Sodyum: Vücuttaki sıvıları dengeler. Sinir uyarıları göndermeye yardımcı olur. Kas kontraksiyonları için gereklidir. Kan basıncını etkiler; Tuz tüketiminde ılımlı bir azalma bile kan basıncını düşürebilir.

– Sülfür: Bazı protein yapılarını şekillendiren ve dengeleyen köprüler oluşturmaya yardımcı olur. Sağlıklı saçlar ve ciltler için gereklidir.

– Çinko: Birçok enzimi ve proteini oluşturmaya yardımcı olur ve yeni hücreler yaratır. Karaciğere ait depolardan A vitamini alır. Bağışıklık sistemi, tad, koku ve yara iyileşmesi için gereklidir. Bazı antioksidanlarla birlikte alındığında çinko, yaşla ilişkili maküler dejenerasyonun ilerlemesini geciktirebilir.

2.1.2.6. Su

İnsan vücudunun suya çok fazla bağımlı olduğu göz önüne alındığında, bedenlerin korunması ve düzenlenmesi için suyun önemi tartışmasızdır. Sıvı durumunu olabildiğince ideal tutmak, beyni, böbrekleri ya da vücudun diğer bölümlerini birbirine bağlayan karmaşık sistemlere bağlıdır. Bu sistemlerin sağlıklı olabilmesi için, suyun gereksinimler oranında tüketilmesi gerekmektedir.

Örneğin, sıvı seviyeleri düşük olduğunda, hipotalamus (beynin merkezinde), yakındaki hipofiz bezine bir sinyal gönderir ve böbreklerin suya tutunmasını ve daha fazlasını üretmesini sağlayacak bir hormonu (ADH olarak adlandırılır) serbest bırakmasını söyler. Bu arada, beyin susuzluk merkezi devreye giriyor ve insanlar suya yöneliyor (Ünver ve Ünüsan, 2005, 532).

2.1.3. Besin Grupları

Besin grupları 5 kategoride incelenmektedir. Bunlar (Ünver, 2004, 60-65):

– Meyve: Kurutulmuş, dondurulmuş ve konserve meyveler ve % 100 meyve suyu içeren geniş bir yelpazedeki taze meyve ve meyve ürünlerini kapsar. Özellikle besin yoğunluğu yüksek olan meyveler ve kavunlar önemlidir.

– Sebzeler: Dondurulmuş, konserve ve kurutulmuş sebzelerin yanı sıra % 100 sebze suyu da dâhil olmak üzere çeşitli taze sebze ve sebze ürünleri yer almaktadır. Koyu yeşil sebzeler, kırmızı ve turuncu sebzeler, nişastalı sebzeler, diğer sebzeler ve fasulye ve bezelye gibi besin bakımından benzer gıdalardan oluşur.

– Tahıllar: İki ana gruba ayrılır: tahıllar ve rafine edilmiş tahıllar. Kahverengi pirinç, kinoa, yulaf, müsli ve tam buğdaylı makarnalar da dahil olmak üzere bütün tahıllar ve bunların ürünleri, kraker, mısır gevreği, irmik ve geleneksel makarna gibi rafine edilmiş tahıl ürünlerinden elyaf ve proteinde önemli ölçüde daha yüksek olma eğilimindedir.

– Etler: Kümes hayvanları, balık, deniz ürünleri, yumurta, fındık, tohum, soya ürünleri ve fasulye ve bezelye protein gidasını oluşturur. Her ne kadar lif içeriği ve besin profili açısından sebze grubuna dahil olsa da, fasulye ve bezelye de mükemmel bir vejetaryen protein kaynağıdır.

– Süt: Kalsiyum, çoğunlukla yüksek süt ürünlerinden oluşur. Dondurma ve puding gibi kalsiyum bakımından zengin süt bazlı tatlıların yanı sıra, her çeşit yoğurt, peynir ve tüm sıvı süt ürünleri süt grubunun bir parçasıdır.

2.1.4. Öğrencilerde Enerji ve Besin Öğeleri Gereksinimleri

Okul çağında bulunan çocuklar hızlı bir şekilde büyür ve okula başlarken daha da aktifleşirler. Yeterli miktarda enerji alması ve büyümesi ve gelişmesi için gereken tüm besinleri sağlayan bir beslenme gerekir. Bu yaşa kadar tüm çocuklar dengeli beslenme kurallarına uygun ve çeşitli besinler tüketmelidirler.

Öğrencilerin yeme alışkanlıkları, büyük oranda aileleri tarafından şekillendirilir. Ancak yaşlandıkça, yiyecek tercihlerini ve beslenme şekillerini olumlu ya da olumsuz şekillendirebilecek farklı deneyimler kazanmaya başlarlar. Bunlar arasında, okulda arkadaşlarının alışkanlıkları ve tercihleri olacaktır. Ancak rol modelleriyle ilişkili alışkanlıklar ve tercihler de dahil olmak üzere gittikçe artan sayıda başka etkiler baş göstermeye başlamaktadır. Sağlıklı beslenme ilkelerinin temel bir anlayışı onlara makul seçimler yapmalarında yardımcı olabilir.

Çocuklar haftada en az iki porsiyon (bir kısmı yaklaşık 140 g) balık tüketmeli, biri de uskumru, somon veya sardalya gibi yağlı bir balık olmalıdır. Balık protein ve birçok vitamin ve mineral sağlarken yağlı balık uzun zincirli omega-3 yağ asitleri sağlar.

Yağlı balıkların maksimum miktarda alınması tavsiye edilir: erkek çocuklar için haftada dört porsiyondan fazla yağlı balık, kızlar için haftada iki porsiyon az yağlı balık tüketilmelidir. Kızlar için daha düşük öneri, yağlı balığın içindeki dioksin gibi maddelerin vücutta toplanabilmesidir (<http://hthayat.haberturk.com/anne-ve-cocuk/saglik/haber/1013731-cocuklarin-ihtiyac-duydugu-vitamin-ve-mineraller>).

Bunların yüksek seviyeleri, doğmamış bir bebeğe sonraki yaşamında zararlı olabilir. Köpekbalığı, kılıçbalığı ve marl gibi büyük avcı balıklar nispeten yüksek seviyelerde cıva içerebilirler, çünkü bunlar gıda zincirini biriktirir. Cıva, küçük çocukların gelişen sinir sistemini etkileyebilir.

Bisküvi, cips ve çikolata barları gibi popüler atıştırmalık yiyecekler, yağ ve/veya şeker bakımından yüksek olabilir. Bunlar zaman zaman gayet iyidir, ancak çocuklar, vücut yağurtları, bir bardak veya süt, yağsız et, balık ve salata gibi sağlıklı bir dolgu içeren sandviçler gibi bir dizi temel besin öğesini içeren aperitifleri seçme yönünde yönlendirilmelidir. Yağ ve şeker açısından zengin aperatifler bir ödül olarak kullanılmamalıdır.

Düzenli olarak çok fazla tuz (sodyum klorür) tuzlu gıdalar tercih eder ve daha da önemlisi, daha sonraki yaşamda yüksek tansiyona katkıda bulunabilir. Çocuklar için önerilen maksimum tuz miktarı yaşla birlikte artar.

Sabah etkinlikleri için, çocukların enerji depolamaları için kahvaltı önemlidir. Sağlıklı bir kahvaltı yapan çocuklar, daha sonra yağ ve/veya şeker yüksek yiyecekleri atıştırma olasılığı daha düşüktür ve gün boyunca daha iyi bir besin alımı eğilimi gösterirler.

Birçok çalışma, düzenli kahvaltı tüketiminin, kahvaltı yapmayan çocuklarla karşılaştırıldığında, okulda daha iyi performans gösteren çocuklara neden olduğunu gösterdi. Besin açısından yoğun olan ve yavaş enerji bırakan kahvaltı seçenekleri tercih edilen seçeneklerdir.

Çocukluk çağında diş sağlığı çok önemlidir. Çocuklara, diş hijyeni ve diş çürüğünü önleme yolları öğretilmelidir. İlköğretim çağındaki çocuklar için, zayıflama diyetlerine gitmek genellikle büyüme ve gelişmelerine müdahale edebileceği için tavsiye edilmez. Bunun yerine, genellikle sağlıklı beslenme ve artmış fiziksel etkinlikleri birleştiren bir rejimi gerektirir; bu da aileye odaklıdır ve çocuğun boyu arttıkça yavaş yavaş ağırlığını arttırır ya da çocuğun sabit kalmasına neden olur ve aynı zamanda ailelerin diyet modellerini gözden geçirir ve gelişmeyi destekler.

Çocuklar ve gençler için yapılan çalışmalar, çocukların ortalama yağ alımı tavsiyeleri ile uyumludur, ancak doymuş yağ asitlerinin ortalama alımı hala hükümet hedeflerini aşmaktadır. Nişastalı karbonhidrattan zengin gıdalardaki artış memnuniyetle karşılanırsa da, pek çok çocuğun şeker alımları da yüksektir. Tuz alımları da önerilen seviyelerin üzerindeydi. Diğer gözlemler, çocukların meyve ve sebzeler için (en az 5 porsiyon) beslenme önerilerini karşılamadığını ve yağlı balık alımlarının düşük olduğunu göstermektedir. Bununla birlikte, olumlu tarafta, bu yaş grubundaki vitaminlerin ve minerallerin çoğunun alımı, A vitamini haricinde tavsiyelerle uyumludur.

2.1.5. Sağlıklı Beslenmede Kantinlerin Sorumluluğu

Okul kantinlerinde tüketime sunulan yiyecek ve içeceklerin besin yönünden çeşitliliği ve bu yönden kalitesinin yanı sıra satın alma, hazırlama, pişirme ve servis gibi aşamalardaki uygulamalar, okul çağı çocuklarının sağlığını yakından ilgilendirmektedir (Baysal, 2003, 68).

Okul kantinlerinin uyması gereken kurallar yönetmelik ile belirlenmektedir. Yönetmelikte “kantin” yerine “gıda işletmesi” deyimini kullanılmaktadır. 5 Şubat 2013 tarihli ve 28550 sayılı Resmi Gazete’de yayınlanan “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” vardır. Bu yönetmeliğe göre gıda işletmelerinin yerleşimi, tasarımı, inşası, kullanımı ve büyüklüğu ile ilgili gereklilikler aşağıda belirtilmiştir:

– Yeterli bakım, temizlik ve/veya dezenfeksiyona izin veren, çevreden ve işletmeden kaynaklanan bulaşmayı engelleyen ya da en aza indiren ve bütün işlemler için hijyenik çalışmaya uygun yeterli çalışma alanı sağlanır.

– Zemin ve duvar yüzeyleri, sağlam yapıda, kolay temizlenebilir ve gerekli hallerde dezenfekte edilebilir olmalıdır. Döşemeler, atık suyun ortamdan uzaklaştırılmasına uygun olmalıdır.

– Tavan ve tavan donanımları, buharlaşma ve damlamadan dolayı gıda ve hammaddelerin doğrudan ya da dolaylı olarak kirlenmesine neden olmayacak biçimde tesis edilen açık renkte, kirin birikmesini ve küfün üremesini önleyecek biçimde ve kolay temizlenebilir özellikte olur.

– Pencereler ve diğer açıklıklar, kir birikimini önleyecek şekilde inşa edilir. Açık pencerelerin bulaşmaya neden olabileceği durumlarda, gıda hazırlama sırasında pencerelerin kapalı ve sabit olması gerekir. Pencere içi eşikler raf olarak kullanılamaz.

– Kapılar, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır.

– Gıdanın hazırlandığı alanlardaki ve özellikle gıda ile temasta olan yüzeyler düzgün, yıkanabilir, korozyona dayanıklı ve toksik olmayan maddelerden yapılır. Bu yüzeylerin sağlam durumda korunan, kolay temizlenebilir ve dezenfekte edilebilir olmalıdır.

– Gıda işletmesinde üretim ve hazırlık alanlarının girişlerinde hijyen paspası bulundurulur. Bu paspasların temizliği, düzenli aralıklarla yapılır.

– Gıdaların uygun sıcaklıklarda muhafazası için yeterli kapasitede, uygun sıcaklık kontrollü hazırlama, depolama ve sunum koşulları sağlanır. Sıcaklık değerleri izlenir ve sıcaklık kayıtları tutulur.

– Gıda satış yerinin niteliğine göre hijyen kurallarını dikkate alarak yerleşim planı hazırlanır. Bu plan üzerinde çöp kovaları, zararlı mücadelesinde kullanılan tuzakların yerleri tanımlanır.

– İşletme ve işletme çevresinde zararlı barınmasını engellemek amacıyla, atık birikimine izin verilmez. Oluşan atıklar en kısa sürede ortamdan uzaklaştırılır.

– İşletme içerisinde, mal kabul alanı, hazırlık alanı ve kimyasal malzeme depoları bulaşmaları engelleyecek şekilde birbirinden ayrı yerlerde olur.

– Camlı ortamlarda, camın kırılarak gıdaya bulaşmasını önlemek için; depo, üretim, hazırlık alanlarında bulunan, sinek tutucu lambaları da dahil tüm ışık kaynaklarında bulunan camlar, kırılmaya karşı koruma altına alınır. Hazırlama, depolama ve sunum alanlarındaki camlarda bir kırılma meydana geldiğinde, bu ortamda bulunan gıdalar uzaklaştırılır, insan sağlığı ve gıda güvenilirliği yönünden uygun durumda ise tekrar satışa sunulur.

Okulların bünyesinde bulunan yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb yerlerin resmi kontrolü, tarım il/ilçe müdürlükleri tarafından yetkilendirilen gıda kontrolörlerince yapılır. Kantinlerin genel denetimi ise okul müdürünün kendisi ya da görevlendireceği bir müdür yardımcısı başkanlığında kurulacak bir komisyon tarafından, ayda en az bir kez, “okullar bünyesinde bulunan yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin özel hijyen denetim formuna” uygun olarak denetlenir. Bu komisyon, öğrenim yılı başında öğretmenler kurulu toplantısında seçilir.

Komisyon; müdür, müdür başyardımcısı veya müdür yardımcısının başkanlığında tercihen “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” kapsamında eğitim alan öğretmenlerden en az bir kişi, okul-aile birliğinden bir yetkili, öğrencilerin oylarıyla seçilen okul meclisi başkanı veya yardımcısından oluşturulmalıdır (<http://mevzuat.meb.gov.tr/html/kantingidahijyen/genelge>).

2.2. İlgili Araştırmalar

Bu alt bölümde, bu araştırma ile ilgili olarak daha önce yapılmış olan araştırmalar özet olarak incelenmiştir.

– Şimşek tarafından 2007 yılında 9-12 Yaş Grubu Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları isimli bir araştırma yapılmıştır. Bu araştırmada, öğrencilerin % 33,3'ünün kahvaltıyı, % 50,9'unun da öğle yemeğini atladığı saptanmıştır. Aynı araştırmada, öğrencilerin % 96,9'unun okul kantininden yiyecek ve içecek aldığı ve kantinden en çok şeker, çikolata, hamburger, tost, bisküvi, kraker, kek aldığı ortaya çıkmıştır. Bunun engellenmesi için kantinlere denetimin arttırılması ve kantincilerin eğitilmesi gerekmektedir.

– Meydanlıoğlu ve Akcan tarafından 2016 yılında Bir Kent Ölçeğinde Okul Kantin Çalışanlarının Kişisel Hijyen ve Gıda Hijyeni Konusunda Bilgi Düzeyleri isimli bir araştırma yapılmıştır. Bu araştırma, okul kantini çalışanlarının kişisel hijyen ve gıda hijyeni konusunda bilgi düzeyini belirlemek amacıyla tanımlayıcı bir nitelik taşımaktadır. Elde edilen bulgulara göre, kantin çalışanlarının hepsi işe girerken sağlık kontrolü yaptırmış ve % 97,7'si işe başladıktan sonra da sağlık kontrolünü sürdürmüştür. Bu araştırmada, kantin çalışanlarının kişisel hijyen ve gıda hijyeni konusunda bilgi düzeylerinin iyi olduğu, ancak gelecekte tutum ve davranışlarını geliştirmeye ve değerlendirilmeye yönelik çalışmaların yapılmasının yararlı olacağı düşünülmektedir.

– Orhan ve Çelik tarafından 2014 yılında İlköğretim Okulu Öğrencilerinin Kahvaltı Alışkanlıkları ve Okul Kantini İle İlişkilerinin Belirlenmesi isimli bir araştırma yapılmıştır. Denizli il merkezinde bulunan birkaç ilköğretim okulunun beşinci ve sekizinci sınıflarında okuyan öğrencilerin kahvaltı alışkanlıkları ve okul kantini ile olan ilişki düzeylerini belirlemek amaçlanmıştır. Anket sonucunda, öğrencilerin kahvaltı isteklerinin farklı olduğu, kahvaltı atlanmadığı, açıkta gıdanın satın alınmadığı ve öğrencilerde son tüketim tarihi bilincinin oluşmuş durumda olduğu belirlenmiştir. Kantinden gıda tercihinde ürünün olası yararının ve markasının çok etkili olduğu görülmüştür. Beşinci sınıfların, kantin alışkanlıklarında daha bilinçli oldukları, sekizinci sınıflar açısından ise kantinlerin beklentilerini karşılamadığı şeklinde sonuçlar elde edilmiştir. Çocuklarda beslenme bilincinin pekiştirilmesi adına gerek ders, gerekse çeşitli aktivitelerle eğitimin devamlılığı sağlanmalıdır. Ayrıca kantin hijyenik şartlarının daha da geliştirilmesi ve bütün okullarda aynı standartların sağlanması gereklidir.

– Eren tarafından 2014 yılında Üniversite Öğrencilerinin Okul İçi Kantin Hizmetleri İle İlgili Beklenti ve Hizmet Kalitesine Yönelik Genel Tatmin Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma isimli bir araştırma yapılmıştır. Anılan araştırma, İstanbul ilinde yapılmıştır. Araştırmanın bulgularına göre, Türkiye’de üniversite öğrenci pazarı her geçen yıl daha çok büyümektedir. Üniversitelerde eğitim alan yaklaşık beş milyon öğrenci, aynı zamanda büyük bir pazardır. Pazarın bu kadar büyük olmasına karşın, Türkiye’de bu pazarının özelliklerini ortaya çıkarmaya çalışan akademik çalışmalar oldukça sınırlıdır. Bu çalışma yazındaki bu boşluğu doldurmak üzere, üniversite öğrencilerinin üniversite kantinlerinde verilen hizmetlerin kalitesiyle ilgili olarak, beklentileri ve genel tatmin düzeylerini incelemek amacıyla yapılmıştır.

– Öner vd tarafından 2013 yılında Kantin Çalışanlarının Besin Güvenliği Hakkındaki Tutum ve Davranışları isimli bir araştırma yapılmıştır. Anılan araştırmada, İstanbul ili Pendik İlçesi’nde bulunan okullardaki kantinleri işleten ve burada çalışanların besin güvenliği konusundaki tutum ve davranışları incelenmiştir. Okul içinde rol model olasılıkları da düşünülürse, kantin çalışanlarına düzenli aralıklarla beslenme konusunda eğitim verilmesinin öğrenciler üzerine de ikincil faydaları olabilir. Araştırma sonucunda, kantin çalışanlarının besin güvenliği konusunda eğitim almasının yararlı olacağı düşünülmüştür.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖNTEM

Bu bölümde, araştırmanın modeli, araştırmanın evreni ve örnekleme, araştırmada kullanılan veri toplama araçları ve verilerin çizelge haline dönüştürülmesi açıklanmıştır.

a. Araştırmanın Modeli

Araştırma “görüşme” yöntemi ile yapılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşmede, her okuldan bir yönetici, iki öğretmen, iki öğrenci, bir kantin işletmecisi yer almıştır.

b. Evren ve Örneklem

Araştırmanın evreni Denizli ilidir. Örneklemi ise Denizli ilinden seçilen altı okuldur. Bu okullar şunlardır: Bir ilkokul, bir genel ortaokul, bir imam-hatip ortaokulu, bir Anadolu Lisesi, bir imam-hatip lisesi ve bir kız meslek lisesi.

c. Verilerin Toplanması

Bu araştırma için gereksinim duyulan veriler, araştırmacı Muhammed Cem AKTAŞ tarafından geliştirilen olan “yarı yapılandırılmış görüşme formu” kullanılarak toplanmıştır. Araştırmacı bizzat okullara giderek yüz-yüze görüşme yaparak verileri toplamıştır.

d. Verilerin Çözümlemesi

Toplanan veriler “görüşme” yöntemine uygun çözümleme teknikleriyle çözümlenmiştir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR ve YORUMLAR

Bu bölümde, okul kantinlerine ilişkin elde edilen bulgular ve bunların yorumları yer almaktadır.

4.1. Okul Kantinlerinin Gerekliliği İle İlgili Bulgular

İlkokul müdürlerine göre;

Müdür A ve B: Okul kantinleri okulun ayrılmaz bir parçasıdır. Öğrencinin acil gereksinimlerini giderebilmesi için (kırtasiye, yiyecek vb) her okulda mutlaka bulunması gereken bir birimdir. Olmaması halinde, öğrenci ve öğretmenlerin küçük ama acil gereksinimleri büyük birer soruna dönüşebilir.

Müdür C ve D: Okul kantinleri sayesinde öğrencilerin yeme, içme ve kırtasiye gibi gereksinimleri, hem sağlıklı hem de ucuz olarak karşılanıyor.

İlkokul müdür yardımcılara göre;

Tüm müdür yardımcıları benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Okul kantinlerinin gerekli olduğunu düşünüyorum. Öğrencilerin yeme, içme, kırtasiye gibi gereksinimlerini daha sağlıklı ve ucuz ucuz karşılamaları için gereklidir. Ama yalnızca öğrenci gereksinimlerini karşılamak için kullanılmalıdır.

İlkokul öğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Kantinler gereklidir, çünkü öğrencilerin okul saatleri içerisinde gereksinimlerini karşılayabilecek, bunu yaparken de okul dışına çıkmayacak bir yerdir. Öğrencinin gereksinimini karşılamak için ve öğrencinin toplum kurallarını öğrenmesi için okul kantinleri gereklidir.

Ortaokul müdürlerine göre;

Müdür B ve C: Okul kantinleri gereklidir. Çünkü okul çocuklarının sağlıklı ve dengeli beslenmesi fiziksel, ruhsal ve sosyal gelişmeyi sağlamanın yanı sıra hastalıklardan korunması açısından da önemlidir. Okul çağındaki çocuklar sürekli büyüme ve gelişme içindedirler. Bu nedenle çocukların enerji ve besin gereksinimleri yüksek olması, çocukların sağlıklı ve dengeli beslenmesi için önem taşımaktadır. Günün

büyük çoğunluğunu kapsayan okul saatleri, çocukların yaşamlarında büyük rol oynadığı gibi beslenmelerini de direkt etkilenmektedir. Bu dönemde alınacak her türlü koruyucu önlemler (kantinlerin sağlıklı besinlerle donatılması) tüm yaşamları boyunca etkili olabilecek yararlar sağlayacaktır.

Müdür A ve D: Ülkemizdeki okul kantinleri sorusuna yanıt vermek oldukça güç. Gözlemlerime göre, okul kantinlerinin birçoğunda amacının dışında bir besin satışı yapılmaktadır. Okullarında dengeli ve düzenli beslenmenin önemini öğrenen çocuklarımıza, kantinlerdeki sağlıksız yiyecekler adeta cezp ediyor. Annelerin evde özenle hazırladığı yiyeceklere dokunmayan çocuklarımız, kantinlerde satılan sağlıksız atıştırmalar esir alıyor. Bazen veliler de bunu bir kaçış noktası olarak görerek çocuklarını kantinlere yönlendiriyor. Sonuç olarak kantinlerin olumsuz özelliklerinin ağır bastığını söyleyebilirim.

Ortaokul müdür yardımcılara göre;

Görüşme yapılan tüm müdür yardımcılarını benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Okul kantinleri günümüzde olmazsa olmazlar arasında. Milli eğitim bakanlığının son yayınladığı genelgelerle okul kantinlerinde cips, gazlı içecekler vb obeziteye yol açan son derece sağlıksız birçok yiyecek ve içecek yasaklandı. Böylece çocuklarımızın artık daha sağlıklı beslenmeleri ve sağlıksız merdiven altı üretimi ürünlerden kaçınmaları sağlanmış oldu. Okul kantinleri özellikle ilköğrencileri için gereklidir, doğru beslenme alışkanlıkları küçük yaşlarda başladığı için.

Ortaokul öğretmenlerine göre;

Öğretmen A: Öğrencinin gereksinimleri ve isteklerini karşılamak için ve öğrencinin toplum kurallarını öğrenmesi için gereklidir. Çünkü bazı öğrenciler kahvaltı yapmadan okula gelebiliyor. Aç karna derste hiçbir şey anlamıyorlar. Derse motive olamıyorlar.

Öğretmen B: Okul kantinleri gerekli değil. Çünkü çocukların zihinsel ve bedensel gelişimlerini destekleyici ürünler satılması gerekirken, maalesef sağlıksız fast-food tarzı yiyecekler satılıyor. Son zamanlarda MEB tehlikenin farkına vardı. Ancak denetimler yetersiz. Bunun sonucunda sağlıksız bir nesil yetişmekte ve obezite artmaktadır.

Öğretmen C: Bir öğrencinin gün içerisinde okulda geçirdiği zamanı düşünecek olursak (40x6=240 dk ve teneffüsler), kantinlerin gerekli olduğunu düşünüyorum. Hele ki buna ilköğretim çağındaki öğrencilerin harcadıkları efor ile acıkma durumlarını ve

ortaöğretimdeki ergenlerin hormonlarından kaynaklanan iştahlarını da eklersek, okul kantinleri şart diyorum.

Anadolu Lisesi müdürlerine göre;

Görüşme yapılan tüm müdürler bu konuda ortak görüşe sahiptir, farklı düşünen yoktur. Gerekçe olarak çocukların anlık beslenmelerinde yardımcı olduğunu söylemektedirler. Ayrıca beslenme hazırlamakta zorlanan aileler için kurtarıcı oluyor. Aslında denetim sık ve tutarlı yapılırsa, Sağlık Bakanlığı kendi politikalarına uygun tasarlanmış kantinlerle etkin bir beslenme politikası uygulayabilir.

Anadolu Lisesi müdür yardımcılara göre;

Görüşme yapılan tüm müdür yardımcılarını benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Gerekli, çünkü çocukların temel gereksinimlerini okul içerisinde karşılamaları gerekir. Ayrıca çocuğun gün içerisinde nasıl beslendiğinin gözetim altında olması ve dışarıdan daha ucuza temel gereksinimlerini karşılanması için gereklidir. Kırtasiye malzemelerinin de satılması, öğrencinin kırtasiye gereksinimlerini karşılamaktadır.

Anadolu Lisesi öğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. “Okul kantinleri, tam gün eğitim verilen okullarda öğrenci gereksinimlerini karşılaması bakımından gereklidir”.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi müdürlerine göre;

İmam-hatip lisesi müdürlerinin tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Okullarda öğrencilerin beslenmeleri ve gereksinimlerini karşılamaları için okul kantinleri gereklidir.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi öğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşler şöyledir: Okul kantinleri, okul içinde olması ve kontrol altında olması nedeniyle gereklidir. Beslenme getiremeyen ve acil gereksinimlerini (kalem, silgi, kâğıt vb) karşılamak isteyen öğrencilere kolaylık sağlamaktadır.

4.2. Okul Kantinlerinin Öğrenciler Üzerindeki Etkileri İle İlgili Bulgular

İlkokul müdürlerine göre;

Müdürler arasında görüş farklılığı bulunmaktadır. Bunlar:

A: Okul kantinleri lüks ve pahalı ürünlerin satışına başladıkları zaman, öğrenciler arasında zengin-yoksul ayrımı başlayabiliyor. Ayrıca kantin personellerinde görülen bazı hoş olmayan davranışlar (sigara içme, kötü sözler vb), sosyal öğrenme yoluyla öğrencilerde de görülebiliyor.

B: Öğrenciler üzerinde olumlu etki ettiğini düşünüyorum. Öğrenci, denetimli ve sağlıklı bir yerden alış-verişini yapıyor. Aynı zamanda parasını kullanmayı, alış-veriş yapmayı okul kantinlerinden öğreniyor.

İlkokul müdür yardımcılara göre;

Müdür yardımcıları arasında görüş farklılığı bulunmaktadır. Bunlar:

A: Öğrenciler üzerinde olumlu etkilerinin olduğunu düşünüyorum. Öğrenci denetimli ve sağlıklı yerden alış-verişini yapıyor. Aynı zamanda parasının kullanmayı alış-veriş yapmayı okul kantininden sağlıyor.

B: Öğrenci kantinleri öğrenci gereksinimlerini karşılamak için değil de kâr amacı güttükleri için, gereksiz ürünler satmaktadır. Denetimsiz olan kantinler ise çocukların sağlığını bozacak gıdalar sattıkları için öğrencilerin sağlığını tehlikeye atmaktadır.

İlkokul öğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Kantinler, öğrenciler açısından sosyalleşme sağlar. Öğrencinin bütçe hesabı yapması, acil beslenme gereksiniminin karşılanması ve kırtasiye malzemelerini karşılaması açısından olumludur. Olumsuz bir durumu olduğunu düşünmüyorum.

Ortaokul müdürlerine göre;

Görüşme yapılan tüm müdürler farklı görüşlere sahiptir:

Okul Müdürü A: Çocuklar günün büyük çoğunluğunu okulda geçirdiğinden, harçlıklarını çoğunlukla kantinde harcamaktadırlar. Çocukların okul yaşamına başlamasıyla birlikte çocuklarda gıda seçiminde aile etkisi azalmakta ve çevrenin etkisi

artmaktadır. Okul kantinlerinde sağlıksız ürünler de bulunabilmektedir ve bazı ürünler açıkta satılmaktadır. Kantincilerin gıda güvenliği ve sağlık bilgisi konusunda bilinçsiz olması nedeniyle olumsuz etkileri daha ağırdır.

Okul Müdürü B: Okul kantinleri, çocukların beslenmesinde ve büyümesinde olumlu etkiye sahiptir. Ayrıca öğrencilerin, ailelerinden bağımsız olarak alış-veriş yapmalarına olanak sağladığı için bir tüketici olarak sosyalleşmelerine katkı sağlamaktadır.

Okul Müdürü C: Çocuklarımızda bilinçli bir beslenme alışkanlığı kazandırmak istiyorsak, onları doğal ve sağlıklı ürünlere yönlendirmeliyiz. Okul kantinleri çocuklarımızı bilinçsiz ve sağlıksız bir tüketime yöneltiyor. Bunun yanı sıra özellikle küçük yaşı gruplarında parayı tanıma, alış-veriş yaparak sosyal iletişim kurma gibi beceriler bu yolla kazanılabilir. Tek olumlu tarafı da bu olmaktadır.

Ortaokul müdür yardımcılara göre;

Müdür Yardımcısı A: Okul kantinleri kolay ulaşılabilir olması nedeniyle öğrencilere teneffüslerde daha fazla dinlenme olanağı sağlamaktadır. Toplumumuzda halen sıra bekleme davranışı, tam anlamıyla yerleşmiş diyemeyiz. Okul kantini sayesinde bu davranış, küçük yaşlardan itibaren kazanılmaktadır. Ayrıca okul kantinlerinin bakkal ve marketlere göre daha çok denetleniyor olması, okul kantinlerine artı bir değer katmaktadır.

Müdür Yardımcısı B: Olumlu özelliklerinin yanı sıra öğrenciler üzerinde olumsuz etkileri de bulunduğu gerçeğini yadsıyamayız. Bunlardan en önemlisi, zararlı olduğu gerekçesiyle yasaklanan ürünlerden vazgeçemeyen öğrencilerin, okul dışındaki marketlere ve bakkallara yönelmesidir. Bazı ürünlerin yasaklanması, olumlu bir yaptırım olmakla beraber bazı öğrenciler bu ürünlerden vazgeçememekte ve okul dışındaki bakkallara yönelmektedir. Buda çeşitli riskler barındırmaktadır. Bu riskler; öğrencinin karşıdan karşıya geçmek zorunda kaldığı durumlarda trafik kazası riskini arttırması, derslere geç kalması ve eğitiminin aksaması, alış-verişe harcanan zamanın artarak öğrencinin dinlenmeye fırsat bulamaması ve dolayısıyla ders etkinliğini düşürmesi olarak sıralanabilir.

Müdür Yardımcısı C: Öğrenci kahvaltı yapmadan evden çıkabilir. Simit, tost, ayran ile karnını doyurabilir. Ancak bu doğru bir beslenme değildir. Öğrenci bu durumda doğru beslenme alışkanlığını kaybedebilir. Amaç yalnızca açlığı bastırmak

olabilir. Amacı sağlıklı beslenme olmaktan çok, sevdiği yiyeceklere yönelerek doğru beslenme alışkanlığından uzaklaşır. Olumsuz bir diğer tarafı da başboş harcama alışkanlığı geliştirebilir. Tabi ki olumlu yanları da vardır. Çocuk acele ile evden çıktığı zamanlarda en azından karnını doyurabileceği bir yer var.

Ortaokul öğretmenlere göre;

Öğretmen A: Öğrencinin bütçe hesabı yapması, acil beslenme gereksinimini karşılaması ve kırtasiye malzemelerini karşılaması açısından olumludur. Olumsuz bir durumu olduğunu düşünmüyorum.

Öğretmen B: Olumlu, çünkü çocuk alış-verişi öğreniyor. Gereksinimi olanı alması gerektiğini çocuklar anlıyor. Parayı nasıl kullanacağı öğreniyor. Acil gereksinimlerini okul kantininden karşılayabiliyor (su, defter, kalemıraş, silgi, cetvel vb). Kırtasiye malzemelerinin genellikle kaliteli olanları kullanılıyor.

Öğretmen C: Öğrenciler olumsuz etkilenmektedir. Hazır gıdalara heveslenen çocuklar, kahvaltı yapmayı istememektedir. Günün en önemli öğünü olan kahvaltıyı, okul kantinlerinde satılan sağlıksız gıdalarla yapmaktadır. Ayrıca gelir durumuna göre yapılan harcamalar, çocuklar arasındaki sıkıntıları tetiklemektedir.

Öğretmen D: Öğrenciler gıda gereksinimlerini okul kantininden karşılarlar. Ayrıca istedikleri besinleri alırken alış-verişi öğrenmeleri, parayı öğrenmeleri, sıraya girme, bekleme, yer verme gibi sosyal becerileri geliştirmeleri açısından da okul kantinlerinin öğrencileri olumlu yönde etkilediğini düşünüyorum. Ancak (önceki yıllarda) albenisi yüksek, besin değeri düşük, güzel ambalajlı ürünlerin kantinlerde sıkça yer alması, öğrencilerin sağlıksız beslenmelerine neden olmaktadır. Özellikle hazır meyve suları, çeşitli içecekler, cipsler, bisküviler en çok tercih edilen sağlıksız besinlerdir.

Anadolu Lisesi müdürlerine göre;

Görüşme yapılan tüm müdürler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Kantinlerin olumlu yönleri, anlık acıklalarda geçiştirmeler yapabiliyorlar. Çocukların kantinlerden alış-veriş yapması, onları motive ediyor. Belki de okulu daha cazip hale getiriyordur. Belki de okuldaki kantin, O'nun için bir sitedeki yüzme havuzu gibi ekstraya giriyordur. Olumsuz tarafı, denetimsiz kantinlerdeki kötü beslenme alışkanlıkları kazanıyorlar.

Anadolu Lisesi müdür yardımclarına göre;

Görüşme yapılan tüm müdür yardımcıları benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri Őyledir: Olumsuz etkilerinin olduğunu düşünmüyorum. Denetimli olarak gıdaları tktmeleri, ğrenci sağlığı açısında olumludur.

Anadolu Lisesi ğretmenlerine göre;

Öğretmen A: Öğrenci, cebindeki parayı gereksinimi olup-olmadığını düşünmeden harcayabiliyor. Diğer arkadaşlarının etkisi altında kalabiliyor. Herhangi bir denetim de olmadığından, özdenetimi de gelimemi ise gereksiz harcamalar yapılabiliyor. Bu durum sürekli olduğunda öğrencinin harcamalar konusunda zdenetiminin daha da zayıflamasına ve ilerde de israfın kafasında meşru hale gelmesine neden olabileceğini düşünüyorum.

Öğretmen B: Eğer okul kantinleri yeterli büyüklükteyse, yani öğrencilerin oturabileceği salon varsa, diğer öğrencilerle etkilemesi açısından, sosyallemesi ve akranlarıyla zaman geçirmesi bakımından da önemli. Ayrıca, zaman zaman öğretmenler de bu salonda zaman geçirdiğinde, ğrenci-ğretmen etkileşiminin ders d saatlerde olması, ğrenci açısından daha da değerli olabileceğini düşünüyorum. Ad konulmamış bir rehberlik saati ya da uygulaması haline dönüşmesi, en azından teorik olarak olanaklı olabilir. Öğrenciyi daha iyi tanıma ve öğrencinin yaşadığı ya da yaşayabileceği ders ile ilgili sorunların czm için verimli bir zaman ve alan olabilir.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi müdürlerine göre;

Görüşme yapılan tüm müdürler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri Őyledir: Sağlık açısından kantinlerde bir sorun yoktur. Ancak yeterli parası olmayan öğrenciler için olumsuz örnek oluşturmaktadır.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi ğretmenlerine göre;

Öğretmenlerin tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri Őyledir: Öğrencilerin beslenme ve kırtasiye gereksinimlerini karşılaması, olumlu yönleridir. Olumsuz yönleri ise Őyledir: Bazı ğrenciler, yeterli parası olmadığı için alı-veri yapamyor ve birbirlerini kıskanabilmektedirler.

4.3. Okul Kantinlerinin Ana-Babalar Üzerindeki Etkileri İle İlgili Bulgular

Kantinlerin, ana-babalar üzerindeki etkileri ile ilgili bulgular, okul türlerine göre aşağıda görülmektedir.

İlkokul müdürlerine göre;

Öğretmen A ve B: Okul kantinleri lüks ve pahalı ürünlerin satışına başladıkları zaman ya da fiyat-ürün kalitesi dengesi uygun olmadığı zaman, ailelerden şikayetler gelebiliyor. Ayrıca kantin olduğu zaman öğrenciler evden beslenme getirmek yerine okul kantininden yiyecek gereksinimini karşılamak istiyorlar. Bu da öğrenci ve ana-baba arasında sorunlara neden olabiliyor.

Öğretmen C: Ana-babalar, çocuklarının güvenli bir yerden alış-veriş yaptığını biliyor. Bu nedenle etkileri olumludur.

İlkokul müdür yardımcılara göre;

Müdür Yardımcısı A ve B: Ana-babalar öğrencilerin güvenli bir yerden alış-veriş yaptığını biliyor. Bu nedenle etkili ve olumludur. Ana-babalar, sabah beslenme hazırlamadıklarında kantini kullanmayı tercih etmektedir. Ancak evden hazırlıklı gönderen ana-babalar, diğer öğrencilerin kantini kullanmalarından rahatsız olmaktadır. Çünkü kendi çocukları da arkadaşlarının aldıkları şeylerden almak istemektedir.

İlkokul öğretmenlerine göre;

Öğretmen A ve B: Kantinler, ana-babanın içini rahatlatmaktadır. Neticede, çocukları güvenli yerde güvenli alış-veriş yapıyor.

Öğretmen C: Harcama sınırını bilmeyen çocuk, aile ekonomisine zarar verebiliyor.

Öğretmen D: Ana-baba işte iken çocuk kantin sayesinde hem gözetim altında harcama yapmış oluyor, hem de dışarıya göre hem sağlıklı hem de ucuz beslenmiş oluyor.

Ortaokul müdürlerine göre;

Müdür A: Ailenin çocuklarına kazandırdığı ve kazandırmaya çalıştığı sağlıklı beslenme alışkanlıklarının yerini, çocukları okul hayatlarının başlaması ile büyüme, çevre etkisi gibi faktörlere bağlı olarak düzensiz ve sağlıklı olmayan ürünlerle beslenme alışkanlıklarının alması olumsuz etkisidir.

Müdür B: Çocuklardaki para isteme nöbetleri (ağlama, küsme vb) küçük yaş gruplarında olabilmekte. Bu durum, ana-babalar üzerinde olumsuz sonuçlar doğurabilmektedir. Ana-babalar, eğer bu duruma bir sınır koymazlarsa, çocuklar açısından da olumsuz sonuçlar çıkabilir. Bazı ana-babalar açısından da bu durum avantaja dönüştürülebilir. Anne sabah çocuğuna yemek yedirmek yerine çocuğun harçlık vererek okul kantinlerine yönlendirmektedir. Bu durum ana-baba tarafından iyi olarak görülebilir. Ancak çocuğun beslenmesi açısından olumsuz bir durum.

Ortaokul müdür yardımcılarına göre;

Müdür Yardımcısı A ve B: Okul kantinlerinin, hem okul yönetimi, hem de aileler tarafından denetleniyor olması, Milli Eğitim Bakanlığının yayınladığı genelgeler sayesinde birçok zararlı ve sağlıksız ürünün satılmasının yasaklanması, aileleri rahatlatmaktadır.

Müdür Yardımcısı C: Kantin sayesinde öğrenciler, okul dışına çıkmamaktadır. Bu durum, ana-babaların bazı kaygılarını azaltmaktadır. “Nasıl olsa okulda bir şeyler alır yer” düşüncesi ana-babaları rahatlatmaktadır.

Ortaokul öğretmenlerine göre;

Öğretmen A: Para harcama sınırını bilmeyen çocuk, aile ekonomisine zarar verebiliyor.

Öğretmen B: Ana-baba işte iken kantin sayesinde çocuk, hem gözetim altında harcama yapıyor, hem de dışarıya göre sağlıklı ve ucuz besleniyor.

Öğretmen C: Çocuğun nereden ve ne alacağını bilmesi, sorumluluğunu ve bilincini arttırıyor. Ana-babalar açısından çocuğun bu gelişimi olumludur. Bazı ürünlerin fiyatları, aşırı bir kâr amacı güdülerek fahiş değerlerde satılmaktadır. Bu fiyatların okullarda komisyonlar kurularak o bölgenin gelir durumuna göre belirlenmesi daha iyi olur. Bu da aileyi parasal olarak rahatlatır. Ayrıca ailelerin, günün şartlarında kahvaltı kültürünü kaybetmeye başladıkları görülmektedir. Aileler, işin kolayına kaçıp çocuklarının ceplerine harçlık koyup okul kantinlerine mahkûm etmektedir. Bu da ailenin sofrada birliğini ve kahvaltı kültürünü yok etmektedir.

Öğretmen D: İlköğretim çağındaki öğrencilerin yaşlarından dolayı sıklıkla acıktıklarını ve susadıklarını düşünürsek, özellikle de çalışan ana-babaların çoğunlukta olduğu okullarda, okul kantinleri ana-babaların işini kolaylaştırmaktadır. Sosyo-

ekonomik düzeyi düşük mahallelerdeki okullarda ise ana-babalar çoğunlukla çocuklarının besin gereksinimlerini kendileri karşılamaktadır. Bu durumda kantinler de yer alan yiyeceklerin çocuklar tarafından talep edilmesi aileleri zor durumda bırakabilmektedir.

Öğretmen E ve F: Özellikle parasal gücü yeterli olmayan ailelerin, çocuklarına harçlık vermeleri güçleşmektedir. Kantinlerde son yapılan değişiklikler ana-babaların okul kantinine olumlu yaklaşımlarını sağlamaktadır. Ancak kantinde satılan yiyeceklerin (simit, poğaç, tost, çubuk kraker gibi) karbonhidrat oranının yüksek olması, bazı çocuklarda obeziteye yol açmaktadır. Özellikle önceki yıllarda markası bilinmeyen, içeriğinde zararlı kimyasalların olduğu, öğrencilerin kolay ulaşabildiği ucuz yiyeceklerin okul kantinlerinde yaygın bulunması, ana-babanın çocuklarının dengeli ve sağlıklı beslenmesindeki rollerini olumsuz etkilemektedir.

Anadolu Lisesi müdürlerine göre;

Görüşme yapılan tüm müdürler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Ana-babanın beslenme hazırlayamadığı günlerde can simidi oluyor. Ancak bazı ana-babaları tembelliğe itiyor. Bazı ana-babalar, kahvaltı hazırlama zahmetine katlanmıyor, çocuğun kantinden bir şeyler atıştırmasını istiyor.

Anadolu Lisesi müdür yardımcılara göre;

Görüşme yapılan tüm müdür yardımcılarını benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Bu durum okul kantinlerinde çocuğa zararlı bir ürün satılmadığını bilen ana-babalar üzerinde olumlu bir katkı bırakmaktadır. Ayrıca satılan malların dışarıya göre ucuz olması, aile bütçelerini de yıpratmamaktadır.

Anadolu Lisesi öğretmenlerine göre;

Öğretmen A ve B: Ana-baba üzerindeki etkisi daha çok parasal boyutta oluyor. Öğrenci düzenli olarak aileden harçlık alıyorsa ve öğrencinin tasarruf gibi konularda özdenetimi gelişmemişse olumsuz olduğunu düşünüyorum. Çünkü eğer arkadaşları sürekli bir israf içindeyse ve kantini parasını harcayacağı tek yer olarak görüyorsa, ilerleyen zamanlarda da tasarruf bilincinin zayıflamasına neden olabilir.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi müdürlerine göre;

Görüşme yapılan tüm müdürler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Sabahçı-öğleci olan okullarda erken saatte derslerin başlaması

nedeniyle evde genelde kahvaltısını yapmadan gelen öğrenciler için okul kantini bir fırsat olup, yeterli parası olmayan ya da bilinçli tüketim becerisi kazanamamış öğrenciler açısından olumsuz örnekler oluşturmaktadır.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi öğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Beslenme hazırlayamayan ve acil kırtasiye gereksinimlerini karşılamada ailelerin elini rahatlatıyor. Kantin olan okullarda aileler kendilerini sürekli harçlık verme zorunda hissetmektedirler. Bu da olumsuz yönüdür.

4.4. Okul Kantinlerinin Öğretmenler ve Okul Yöneticileri Üzerindeki Etkileri İle İlgili Bulgular

Kantinlerin, öğretmenler ve yöneticiler üzerindeki etkileri ile ilgili bulgular, okul türlerine göre aşağıda görülmektedir.

İlkokul müdürlerine göre;

Müdür A ve B: Okul kantinleri öğrenciler gibi öğretmenlerin de gereksinimlerini karşıladığı için öğretmenler de okul kantinlerinin varlığından genelde memnun olur. Kantinler okula ek gelir sağladığı için okul yöneticileri de kantinlerin varlığından hoşnuttur.

Müdür C: Öğretmenler için de olumludur. Çünkü öğrenci gereksinim duyduğu şeyleri okul sınırları içerisinde karşılıyor. Sabah kahvaltı yapmadan gelen öğrenciler oluyor. İlk teneffüste öğrenci karnını doyuruyor. Böylece diğer derslere daha iyi motive olabiliyor.

İlkokul müdür yardımcılara göre;

Müdür Yardımcısı A: Öğrenci gereksinimlerinin okul sınırları içerisinde karşılanması, öğretmenlerin kontrolünde olmasını sağlıyor. Sabah kahvaltısı yapmadan gelen öğrenciler olmaktadır. Öğrenci karnını doyurarak derse daha çok katılımı sağlanıyor.

Müdür Yardımcısı B ve C: Öğretmenler öğrencilerinin acil gereksinimi olan kırtasiye malzemelerini temin etmelerinden memnun olmaktadır. Ancak öğrencilerin

gereksiz ürünler satın almalarından da rahatsız olmaktadır. Okul yönetimi ise kantin gelirinden dolayı memnundur. Fakat gereksiz ürünlerin satışından rahatsız olmaktadır.

İlkokul öğretmenlerine göre;

Öğretmenlerin tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Öğretmenlerin içini rahatlatır kantinler. Neticede çocukları güvenli yerde güvenli alışveriş yapacaklar. Okulda kalan öğretmen gıda ihtiyacını karşılar. Okula gelir kaynağı olur.

Ortaokul müdürlerine göre;

Müdür A: Öğrencilere ilkokula başladıkları yıldan itibaren sağlıklı, dengeli ve düzenli beslenme eğitimi verilmeye çalışılmaktadır. Ancak kantinlerin istenilen düzeyde işletilememesi nedeniyle, bu eğitim yerini sağlıksız, ayaküstü, abur-cubur ve düzensiz beslenmeye bırakmıştır. Beslenme koşullarının çocukların eğitim yaşamına etkisi yönünden olayı ele alırsak, bu durumda sağlıksız beslenen çocuklar hem büyüme hem de eğitimde sıkıntılar yaşayacaktır.

Müdür B: Öğrencilerin sağlıksız ve dengesiz beslenmeleri, okul ortamında hem öğretmenleri hem de yöneticileri sıkıntıya sokmaktadır. Beslenme koşullarının etkisiyle hastalanan, öğrenemeyen çocukların ağırlıklı olduğu bir okul ortamında, kim eğitmen olarak mutlu, huzurlu ve başarılı çalışabilir.

Müdür C: Okul kantinlerinin okula oldukça iyi parasal katkısı vardır. Dar bütçeli okulların bu duruma olumlu yaklaşması yadsınamaz. Öğretmenler açısından okul kantinlerinin yeri ise çok önemlidir. Dinlenme aralarında okul kantinleri öğretmenlere çok kolaylık sağlamaktadır (çay, tost gibi).

Ortaokul müdür yardımcısına göre;

Müdür Yardımcısı A: Okul kantinleri, okulların en önemli gelir kaynakları olması nedeniyle okulların birçok gereksinimi bu kalemden karşılanmaktadır. Bu da yöneticilerin elini rahatlatmıştır. Ayrıca okulda bulunan öğrencilerin sorumluluğu, okul yönetimi ve öğretmenlerin üzerindedir.

Müdür Yardımcısı B: Okul kantinleri, çocukların bakkallara olan gereksinimi azalttığı için ve dışarı çıkmalarını azalttığı için öğretmenler ve yöneticilerin kaygıları da biraz olsun azalmaktadır. Ayrıca okul kantinlerinin denetlenmesi, bakkal ve marketlere göre daha kolaydır. Bu da öğretmen ve yöneticileri çok rahatlatan özelliklerden biridir.

Zil uzun süre çalsa bile öğrencinin kantinde gereksinimlerini alması nedeniyle derse geç kalmaktadır. Bu da olumsuz tarafıdır.

Ortaokul öğretmenlerine göre;

Öğretmen A ve B: Kantinler, okula gelir kaynağıdır. Bu gelir sayesinde okulun birçok gereksinimi karşılanmaktadır. Böylece hem kantin işletmecileri hem de okul yönetimi parasal doyum sağlamaktadır.

Öğretmen C: Derslerdeki kırtasiye gereksinimleri, en kısa yoldan (kantinden) sağlanmaktadır.

Öğretmen D: Çocuklar, kantin sayesinde okul bahçesinden çıkmadığı için takibi kolaylaşmaktadır.

Öğretmen E: Okulların para gereksinimleri, okul yöneticilerinin elini kolunu bağlamaktadır. Ama her şeye karşın kantinler gelir kapısı olarak görülmemeliler. Çocuklarımızın sağlığı her şeyin önünde gelmelidir. Bazı okullarda yöneticiler, kantincilerle ağız birliği yapmakta ve öğretmenlerin kantin dışından çay, tost almalarına karşı çıkmaktadırlar. Bu da yönetici ve öğretmenler arasında sorun oluşturmaktadır. Bazı durumlarda ödül vermek amaçlı okul kapsamındaki kantinlerden çubuk kraker, simit, ayran vb yiyecekleri kolaylıkla temin edebilirler ya da bazı günlerde kahvaltı yapmadan gelen öğrencilerine okul kantininden yiyecek alabilirler. Kendileri gıda gereksinimlerini karşılayabilirler.

Anadolu Lisesi müdürlerine göre;

Tüm müdürler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Denetimsiz kantinler, öğretmenlerin derste konuştuğu beslenme prensiplerine kötü örnek olabilir. Okul yöneticileri için bir gelir kaynağı olarak olumlu, ancak bir iş yükü ve sorumluluktur.

Anadolu Lisesi müdür yardımcılara göre;

Görüşme yapılan tüm müdür yardımcılarını benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Okul kantinlerinin öğretmenler için olumlu tek faydası, gereksinimlere kolay ulaşılabilmesidir. Yöneticiler açısından ise okula getirdiği ekonomik yararadır. Okul bütçesine ciddi katkı sağlamaktadır.

Anadolu Lisesi öğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Öğrenci öğretmen etkileşiminin ders dışı saatlerde de ve ders dışı konularda da olması, öğretmen-öğrenci iletişimini olumlu etkileyebilir. Öğretmenin daha fazla rehberlik yapacak bilgiyi (ders dışı alan olduğu için) edinmesine neden olabilir.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi müdürlerine göre;

Görüşme yapılan tüm müdürler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Hem öğrenciler, hem öğretmenler açısından gereksinimleri karşılama (tost, çay, kahve vb) yararı vardır, bir eksikliği tamamlamaktadır.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi öğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Öğretmenlerin, araştırma ve kırtasiye malzemesi gereken ödevleri verebilmeleri ve kendi gereksinimlerini de karşılamaları olumlu yönüdür. Yöneticiler açısından ise okul bütçesine katkı sağlamaktadır ve okulda yapılacak etkinliklerde bu kaynak kullanılmaktadır. Öğretmenlere ve yöneticilere yüklediği ekstra sorumluluk ve iş yükü olumsuz yönleridir.

4.5. Okul Kantinlerinin Sağlıklı Beslenmeyi Sağlaması İle İlgili Bulgular

Kantinlerin, sağlıklı beslenmeyi sağlaması ile ilgili bulgular, okul türlerine göre aşağıda görülmektedir.

İlkokul müdürlerine göre;

Müdürlerin tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Önceden bu konuda birçok sıkıntılar varken yeni çıkan yönetmeliklerle belli bir standart yakalanmıştır. Kantinlerde patates kızartması, tost, cips, kola vb sağlıksız ve obeziteye neden olan ürünlerin satışı yasaklanmıştır. Yani okul yönetimi tarafından denetimler düzdün yapıldığında, kantinler yalnızca sağlıklı ürünler satabilir. Sonuç olarak kantinler denetimli olduğu için sağlıklıdır.

İlkokul müdür yardımcısına göre;

Müdür yardımcılarının tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Genel olarak satılan ürünler sağlıksız ve gereksizdir. Kantinciler, kantine

öğrencilerin ilgisini çekmek ve daha çok satış yapmak için öğrencilerin sağlığını düşünmeden ürünler bulundurmaktadırlar.

İlkokul öğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Son dönemde yapılan düzenlemelerle kantinler daha sağlıklı bir yapıya bürünmüştür. Yeni yapılan kantine özel üretilen hazır gıdalar sayesinde sağlıklıdır.

Ortaokul müdürlerine göre;

Müdür A ve C: Son zamanlarda yapılmaya çalışılan okul kantinlerini iyileştirme, geliştirme, koruyucu önlemler alma vb çalışmalara karşın, birçok okulda sağlıklı beslenmenin sağlandığı söylenemez. Bunun nedeni çok fazladır. Ama en önemlisi denetimin yönetmelikle belirtilen okulun oluşturduğu komisyonun değil, Sağlık Bakanlığı uzmanları tarafından ciddi yaptırımlar içeren denetimlerle olanaklıdır.

Müdür B: Okul kantinlerin birçoğunda sağlıklı beslenme söz konusu değil. Sağlıklı beslenme doğal ve sağlıklı ürünlerle olur. Kantinlerde satılan ürünler bu niteliklerden yoksun. Aksine çocuklarımızın gelişmesini olumsuz olarak etkilemekte. Günümüzde doğal besinlerin tüketilmesi önemli bir noktadır. İnsanlar tarımsal ilaç kalıntısı ve GDO'suyla oynanmış besinleri tüketmede daha bilinçli. Okul kantinlerinin sağlıklı koşullara sahip olup-olmadığı da belirsizdir. Her ne kadar devlet tarafından sağlık denetimleri yapılsa da denetim süreleri arasındaki uzunluk, kantinleri yeteri kadar sağlıklı ortamlar yapmamaktadır. Bu duruma öğrenci, öğretmen ve idare üzerinde olumsuz sonuçlar çıkarabilir.

Ortaokul müdür yardımcısına göre;

Müdür Yardımcısı A ve D: Tam olarak istenen seviyede olmasa da son yayınlanan genelgelerle birçok ürünün yasaklanması sayesinde okul kantinleri eskiye göre öğrencilere daha sağlıklı beslenme olanağı sağlamaktadır.

Müdür Yardımcısı B ve C: Çoğu kantinde bisküvi ve benzeri şeyler ile sıcak olarak tost oluyor. Oysa bunun yerine meyve, kuru yemişler gibi gıdaların satılması daha iyi olurdu. Ayrıca temizliğin çok sık kontrol edilmesi gerekiyor.

Ortaokul öğretmenlerine göre;

Öğretmen A ve C: Yeni yapılan kantine özel üretilen hazır gıdalar sayesinde sağlıklıdır. Gerekli denetimler yapılırsa ve kaliteli gıdalar daha çok satılırsa daha iyi olur. Önceki yıllarda kantin denetimleri tam olarak yapılmamaktaydı. Kantin işletmecilerinin para kazanma hırısından dolayı sağlıksız besinleri satmaları, çocukların sağlıklarını tehdit etmekteydi.

Öğretmen B ve D: Özellikle ucuz maliyetli, besin değeri düşük janjanlı ürünler çocuklar tarafından tercih edilmektedir. Son iki yıldır okul kantinlerinde yapılan düzenlemelerle birlikte birçok ambalajlı ürün (sağlığı tehdit eden) raflardan kaldırılmıştır.

Anadolu Lisesi müdürlerine göre;

Görüşme yapılan tüm müdürler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Kantinler denetimlidir ancak sağlık konusunda yetersizdir.

Anadolu Lisesi müdür yardımcısına göre;

Görüşme yapılan tüm müdür yardımcısı benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Denetimler doğru yapılırsa kantinler doğru beslenme sağlamaktadır.

Anadolu Lisesi öğretmenlerine göre;

Öğretmen A ve B: Kantinler denetim altında olduğundan teorik olarak sağlıklıdır. Bu denetim, genellikle görevlendirilen öğretmenler aracılığıyla sağlanmaktadır. Ancak bu denetimin genel olarak yapılmadığına, öğretmenlik yaşamım boyunca bizzat tanık oldum. Hatta denetimden uzak alanlarda (köy okulları gibi) kolanın yasak olmasına rağmen okula gelir olsun diye satıldığını gözlemledim.

Öğretmen C ve D: Kantinde satılanlar Türk Gıda Kodeksi'ne uygun dahi olsa ürünün satış alanının ve satıcının sağlıklı davranıp-davranması (çünkü para ile aldığı eline eldiven takıyorlar fakat o eldivenle öğrenciden para alıp para üstü veriyorlar) sağlık açısından önemli bir durumdur.

Öğretmen E: Kantinlerde satılanlar, genellikle raf ömrü uzun ürünler olduğu için doğrudan etkisinin olup-olmadığının tespiti zor.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi müdürlerine göre;

Müdürlerin tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyle: Okul kantinleri İlçe Tarım Müdürlükleri ve okulda kurulan komisyonlar tarafından denetlendiği için beslenme açısından bir sorun yaşanmamaktadır.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi öğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Okul kantinleri sağlıklı bir beslenme sağlayamaz. Çünkü hazır gıdalar satılıyor ve her ne kadar yasak olsa da çocukların ilgisini hazır gıdalar ve abur-cubur denilen yiyecekler çekiyor.

4.6. Okul Kantinlerinde Satılan Ürünlerin Hastalıklara Yol Açması İle İlgili Bulgular

Kantinlerde satılan ürünlerin hastalıklara yol açması ile ilgili bulgular, okul türlerine göre aşağıda görülmektedir.

İlkokul müdürlerine göre;

Müdürlerin tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Denetim mekanizmasını eksiksiz ve zamanında çalıştırdığımız için şimdiye kadar gıdalardan hastalanan bir öğrenci ile karşılaşmadım.

İlkokul müdür yardımcılara göre;

Görüşme yapılan tüm müdür yardımcılarını benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Satılan gıdalardan hastalanan bir öğrenciye bu zamana kadar rastlamadım. Okulumuzda bu olaya şahit olmadık. Ancak zaman zaman ulusal basında bu tür rahatsızlanma olayı görülmektedir.

İlkokul öğretmenlerine göre;

Öğretmenlerin tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Kantinde satılan ürünler sağlıklı değildir, ancak bugüne kadar sağlık problemi ile karşılaşmadım.

Ortaokul müdürlerine göre;

Müdür A ve D: Taşınmalı eğitimde öğrencilere verilen yemeklerde hastalanan öğrencilerin olduğunu düşünecek olursak bu sorunun cevabı tabii ki evettir. İhale ile yemek şirketi yemek yapıyor ve bunun denetimi devlet kurumlarınca yapılıyorsa ve

buna rağmen gıda zehirlenmesi haberlerini basından öğreniyorsak, denetimini okulların yaptığı kantinlerden öğrencilerin hastalanmaması ironi olur.

Müdür B ve C: Kantinlerde satılan gıdaların öğrenci sağlığını bozucu etkileri olabilir. Örneğin tostta kullanılan peynirin ve yağın kalitesi, tost makinesinin temizliği, sağlığı zaman zaman etkilemektedir.

Ortaokul müdür yardımcılarına göre;

Görüşme yapılan tüm müdür yardımcıları benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Denetimin zayıf olduğu kantinlerde tarihi geçmiş ürünlerin satılması, çeşitli hastalıklara ve obeziteye neden olabilmektedir. Ne kadar denetim yapılırsa yapılsın, olumsuz örneklerle ara sıra karşılaşırız. Tarihi geçmiş, bayat yiyeceklerin sürekli denetlenmesi gereklidir. Ayrıca kantin işletenlerin bilinçlendirilmesi ve yaptıkları işin yaşamsal bir öneme sahip olduğu, her defasında onlara anlatılması ve kontrol edilesi gerekmektedir.

Ortaokul öğretmenlerine göre;

Öğretmenlerin tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri şöyledir: Görev yaptığım okullarda hastalanan öğrencilere rastlamadım. Okul kantinlerindeki gıdalardan hastalanan öğrenciye rastlamadım. Ancak kantindeki araç-gereçlerin, kullanılan malzemelerin sağlıklı koşullarda olup-olmaması tartışılır. Özellikle en çok talep gören tostların yapıldığı makinelerin temizliğinin tam yapıldığını düşünmüyorum. Kantin işletmecilerinin saç, el, tırnak temizliğine özen göstermemeleri; saç bonesi, eldiven gibi temizlik ürünlerinin uygun şekilde kullanılmaması, kantinlerin yeterince denetlenememesi sağlığı tehdit eden unsurlardır. Ayrıca kullanılan malzemelerin içeriğinin bilinmemesi (sucuk, peynir, sosis vb), trans yağların kullanılması, öğrencilerin gıdalardan hastalanmasına ön koşuldur.

Anadolu Lisesi müdürlerine göre;

Görüşme yapılan tüm müdürler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Hastalanan öğrencilere rastlamadım. Ancak kantinlerin sağlıksız yiyecekleri, daha çok uzun vadede ortaya çıkan rahatsızlıkları tetikliyor.

Anadolu Lisesi müdür yardımcılarına göre;

Görüşme yapılan tüm müdür yardımcıları benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Okul kantinlerinde sağlık sorunları ile karşılaşmadım.

Anadolu Lisesi öğretmenlerine göre;

Öğretmenlerin tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: İhale süreci ile ilgili bir bilgin yok, ama okul müdürlerinden bazı ana-babalarla konuşurken “kantini sana verelim” diye konuşmalara şahit olmuşluğum var.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi müdürlerine göre;

Müdürlerin tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Şu ana kadar böyle bir sorun yaşanmamıştır.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi öğretmenlerine göre;

Öğretmen A ve C: Benim 16. yılım bu okulda, hiç hastalığa denk gelmedim. Ama evde yedikleri yiyeceklerin iştahlarını kestiği ve yemek yemedikleri şikâyetleri gelmektedir.

Öğretmen B: Şu ana kadar böyle bir sorun yaşanmamıştır.

4.7. Okul Kantinlerinin İhale Süreci İle İlgili Bulgular

Kantinlerin ihale süreci ile ilgili bulgular, okul türlerine göre aşağıda görülmektedir.

İlkokul müdürlerine göre;

Bulduğunuz bölge (köy, kasaba vb) küçük bir yer ise kantin açmak için gerekli belge ve sertifikalara sahip işletmeci bulmak sıkıntı olabiliyor. Bu durumlarda ise kantinini okul-aile birliği ya da okul kooperatif kulübü tarafından işletmek en güzel yöntemdir.

İhaleler, ilçe milli eğitim müdürlüklerince kamuoyuna duyurularak yapılıyor. İhaleye girecek olan kişi ya da kuruluşların istenilen resmi belgeleri sağlaması ve belirlenen niteliklere sahip olması ile oluyor.

İlkokul müdür yardımcılara göre;

Müdür Yardımcısı A, B, C: İhaleler, prosedürlere uygun ve etkili yapılmaktadır. Okullar devlet kurumları olduğu için ihale sürecini yönetmelikler doğrultusunda yapılmaktadır.

İlkokul öğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. İhalelerde milli eğitim müdürlüklerinin etkisi oldukça fazladır. İhale sürecinin etkili olduğunu düşünmüyorum. Çünkü ihaleler şeffaf yapılmamakta ve adam kayırmacılık olmaktadır.

Ortaokul müdürlerine göre;

Müdür A ve B: Okul kantinlerinin ihale süreci aslında tam bir tez konusudur. Bu ihalelerin yapılış biçimi, kantinlerin sağlıksız besinlerle donatılmasının başlangıç noktasıdır. İhaleler Türkiye standartlarında yapıldığından, yandaş firma ya da zümreler kazanıyor. Amaç öğrencilerin sağlıklı beslenmesi değil, harcanan parayı kurtarma ve kâr gütmekten başka değildir. İhalelerin etkili yapıldığını göstermek ve bunun adil olduğunu anlatmak gibi derdi olmayan bu çarkın, çocuk sağlığını düşünmesi beklenemez.

Müdür C ve D: İhale süreçleri, ilçe milli eğitim ve okulun ortaklaşa eşgüdümü ile olmaktadır. Belirtilen mevzuatlar yerine getirilerek ihale tamamlanmaktadır.

Ortaokul müdür yardımcılara göre;

Görüşme yapılan tüm müdür yardımcılarını benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: İhale sürecinde okul müdürlüklerinin ihale şartnamelerini tamamlayan şirketlerle arasında oluyor. İhaleler ilgili mevzuata göre yapılıyor.

Ortaokul öğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. İhale sürecinin etkili olduğunu düşünmüyorum. Çünkü yapılan ihaleler şeffaf yapılmamakta ve adam kayırmacılık olmaktadır. Bildiğim kadarıyla kantinler, ilçe milli eğitim ve okul müdürlüğü tarafından ihale ile yapılmaktadır. Daha geniş bilgiyi okul yönetiminden öğrenebilirsiniz.

Anadolu Lisesi müdürlerine göre;

Müdürlerin tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Süreçler genelde usulüne uygun oluyor. Önce duyuru yapılıyor, milli eğitimler tarafından hem internet sitelerinde, hem okullarda panolarda yayımlanıyor. Daha sonra komisyonlardan geçenler kazanıyor.

Anadolu Lisesi müdür yardımclarına göre;

Müdür yardımcılarının tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: İhaleler il ve ilçe mdrlgnn denetimi altında yapılmaktadır. İhalelerin etkili yapıldığını düşünüyorum.

Anadolu Lisesi ğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Bu soru, okul müdürüne ya da müdür yardımcısına sorulmalı.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi müdürlerine göre;

Müdürlerin tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Okul kantinleri ihale yoluyla kiralanmakta olup, ihalelere şartları uygun olan herkes girebilmektedir. Öğrenci sayısının çok olduğu okullarda geliri iyi olduğu için ihaleler etkili olmaktadır.

Anadolu İmam Hatip Lisesi ğretmenlerine göre;

Öğretmenlerin tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Yönetici olmadığım için bu konuda bir bilgim yoktur.

4.8. Okul Kantinlerinin Yıllık Geliri İle İlgili Bulgular

Kantinlerin yıllık geliri ile ilgili bulgular, okul türlerine göre aşağıda görülmektedir.

İlkokul müdürlerine göre;

Müdürlerin tümü benzer görüştedir. Şöyle: Kantin kiras olarak yılda 1.500 ile 5.000 TL arasında gelir elde edilmektedir.

İlkokul müdür yardımclarına göre;

Ortalama 4.500 TL geliri vardır. Öğrenci sayısı ve ğrenci gelir durumu doğrultusunda aylık kira geliri 250 TL ile 400 TL arasında değiştiğini düşünüyorum. Bizim okulun kira geliri ise aylık 300 TL'dir.

İlkokul ğretmenlerine göre;

Öğretmenlerin tümü benzer görüştedir. Şöyle: Kantin kiras olarak 200 ile 3.000 TL arasında gelir elde edilmektedir.

Ortaokul müdürlerine göre;

Okul kantin ihalesini alan kişinin yaptığı harcamanın (ihale süresince) 2 ve 3 katı ile basit bir hesapla bulunabilir. Okulumuzda kantinden yılda 3.500 TL gelir elde edilmektedir.

Ortaokul müdür yardımcılara göre;

Geçen yıl 3.500 TL gelir elde edilmiştir.

Ortaokul öğretmenlerine göre;

200 ile 3.000 TL arasında aylık gelir elde edilmektedir.

Anadolu Lisesi müdürlerine göre;

4.500 – 5.000 TL arasında gelir elde edilmektedir.

Anadolu Lisesi müdür yardımcılara göre;

5.000 – 6.000 yıllık gelir elde edilmektedir.

Anadolu Lisesi öğretmenlerine göre;

Geçen yıl 4.500 TL gelir elde edilmiştir.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi müdürlerine göre;

Yılda 32.000 TL (otuz iki bin) gelir elde edilmektedir.

Anadolu İmam Hatip Lisesi öğretmenlerine göre;

Benim okulumda aylık 400 TL gelir elde edilmektedir.

4.9. Okul Kantinlerinden Elde Edilen Gelirin Kullanımı İle İlgili Bulgular

Kantinlerden elde edilen gelirin nerelerde kullanıldığına ilişkin bulgular, okul türlerine göre aşağıda görülmektedir.

İlkokul müdürlerine göre;

Müdürlerin tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Fotokopi kâğıdı ve toner alımı için kullanıyoruz. Okul-Aile Birliği hesabına aktarılarak okulun gereksinimleri karşılanmaktadır.

İlkokul müdür yardımcılara göre;

Müdür yardımcılarının tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Genelde okul-aile birliği hesaplarına aktarılarak okulun tüm gereksinimleri karşılanıyor. Genelde temizlik, tadilat tamirat ve öğrenci spor gereçlerinde kullanıyoruz.

İlkokul öğretmenlerine göre;

Öğretmenlerin tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Kazanılan paralar, okul-aile birliği hesabına aktarılarak temizlik ve toner gereksinimi karşılanmaktadır.

Ortaokul müdürlerine göre;

Müdürlerin tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Eğer ilçe milli eğitim müdürlüğü, okul kantin hesaplarından vermeyi uygun görürse, çoğunlukla tamirat işlerinde ve teknolojik ürün alımı işlerinde kullanıyoruz. Kazanılan para okul-aile birliği hesabına aktarılarak okul temel gereksinimleri için harcanmaktadır. Boya, askı vb.

Ortaokul müdür yardımcılara göre;

Görüşme yapılan tüm müdür yardımcılarını benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Elde edilen gelir, okul-aile birliği hesabına yatırılmakta ve okulun temizlik, boya gibi gereksinimleri için harcanmaktadır.

Ortaokul öğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Kazanılan paralar okul-aile birliği hesabına aktarılmakta ve temizlik ve toner gereksinimi karşılanmaktadır.

Anadolu Lisesi müdürlerine göre;

Görüşme yapılan tüm müdürler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Okulun gereksinimlerini karşılamak için kullanıyoruz. Kırtasiye, yapı malzemeleri gibi.

Anadolu Lisesi müdür yardımcılara göre;

Görüşme yapılan tüm müdür yardımcılarını benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Elde edilen gelir ile okulun küçük bakım ve onarım gereksinimleri karşılanmaktadır.

Anadolu Lisesi öğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Elde edilen gelir okul aile birliği aracılığı ile okul ihtiyaçları için harcanılmaktadır.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi müdürlerine göre;

Görüşme yapılan tüm müdürler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Okul-aile birliği hesabına geçen bu gelirler okul gereksinimlerinde kullanılmaktadır.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi öğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Elde edilen gelir, okulun tamiratında, kırtasiye eksikliğinde ve öğrencilerin gezi, gözlem ve sosyal etkinliklerinde kullanılıyor.

4.10. Okul Kantinlerinin Yönetim Etkinliği İle İlgili Bulgular

Kantinlerin yönetim etkinliğine ilişkin bulgular, okul türlerine göre aşağıda görülmektedir.

İlkokul müdürlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Biz kantini okul-aile birliği aracılığıyla işletiyoruz. Bu yüzden pek sıkıntı yaşamıyoruz.

İlkokul müdür yardımcılara göre;

Müdür Yardımcısı A ve B: Yönetmelik esaslarına uygun olarak yönetilmektedir. Resmi prosedürler düzgün bir şekilde devam etmektedir. Ama denetim boyutu çok sağlıklı sürdürülememektedir.

İlkokul öğretmenlerine göre;

Öğretmen A, B, C: Okul kantinlerinde taze meyve, taze sıkılmış meyve suyu ve sulu yemek çıkarılması gerekmektedir.

Ortaokul müdürlerine göre;

Okul kantinlerinin yönetimi, tamamen yönetmeliği olduğu için kurulan, önemi olmayan, kâğıt üzerinde işlerin yapıldığı bir gruptur. Bunu gerçek anlamda önemseyen

okul sayısı azdır. Bu yönetimin, kantin üzerindeki yaptırımını yönetmelikte vardır ama gerçekte yoktur. Çünkü ihaleyi alan kişilerin sevenleri çoktur.

Ortaokul müdür yardımcılara göre;

Görüşme yapılan tüm müdür yardımcılarını benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: İhaleyi alan kişilerin yaptıkları işin önemini kavramaları gerekmektedir.

Ortaokul öğretmenlerine göre;

Öğretmen A, B, C: Yönetim etkin değildir. Okul kantinlerinde doğal ve sağlıklı besin grupları satılmalıdır.

Anadolu Lisesi müdürlerine göre;

Görüşme yapılan tüm müdürler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Denetimler yapılmaktadır. Ancak yönetim etkinliği yoktur.

Anadolu Lisesi müdür yardımcılara göre;

Müdür Yardımcısı A: İstenilen düzeyde olduğunu düşünüyorum.

Müdür Yardımcısı B ve C: Okul-aile birliği aracılığıyla işletildiği için sorun yaşanmamaktadır.

Anadolu Lisesi öğretmenlerine göre;

Öğretmen B ve C: Öğrenci sayısı az olan okullarda kantini kooperatif yürütüyor, sınırlı düzeyde kantinde ürün tutabiliyorlar. Ürün satışında da en çok satılan ürün getirtiliyor.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi müdürlerine göre;

Görüşme yapılan tüm müdürler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Denetlemelerin iyi olduğu yerde kantin yönetimi de iyi olmaktadır.

Anadolu İmam-Hatip Lisesinde öğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Kooperatif kulübüyle işletilen kantinlerin yönetimi istenilen düzeyde değildir. Ancak okul dışından kişilerin işlettiği kantinler daha profesyoneldir.

4.11. Okul Kantin Uygulamalarında Karşılaşılan Sorunlar İlgili Bulgular

Kantinlerin yönetim etkinliğine ilişkin bulgular, okul türlerine göre aşağıda görülmektedir.

İlkokul müdürlerine göre;

Müdürlerin tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Kantin okul-aile birliği tarafından işletildiğinde, kantini işletmek isteyen ancak gerekli belge ve sertifikaları olmayan kişiler tarafından okul yönetimine ve okul-aile birliği çalışanlarına baskı ve tehditler geliyor. Yaşanan başka bir sorun yoktur.

İlkokul müdür yardımcılara göre;

Müdür Yardımcısı A: Uygulamada yaşanan herhangi bir sorun yoktur.

Müdür Yardımcısı B ve C: Kantincinin daha çok kâr elde etmek istemesinden kaynaklanan gereksiz ve sağlıksız ürünler bulundurması, en çok görülen sorundur.

Müdür Yardımcısı D: Öğrenci sayısının yetersiz olduğu yerlerde kantini işletecek işletmecinin bulunamaması, stresli bir ortamda buldukları için işletmecilerin psikolojik yönden öğrencilere davranışları, ortaöğretim düzeyi okullardaki kantincilerin kız öğrencileri taciz edebilmeleridir.

İlkokul öğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: İhaleyi alan kişinin ödemeleri zamanında yapmaması olumsuzluk yaratıyor.

Ortaokul müdürlerine göre;

Müdür A ve C: İhalenin yapılışından başlayarak okulda kantin ürününün satışına kadar her kademe sorunlar vardır. Görünür ve görünmez sorunlar vardır. Görünür üzerinden gidilecek olursa, en önemlisi önceliğimizin “çocuk sağlığı” olmamasıdır. Bunun sonucunda kantin işletmecisinin önceliği parasal kazanç olmuştur.

Müdür B ve D: Okul yönetiminin de birçok kurul ve komisyonla boğuşması ve bu kurula önemi azaltması, gerçek anlamda bu kurulu çalıştıracak istekli ekip kuramaması, bu kurulun üzerinde okul kurulunun yaptırımlarını kısıtlayacak üst yapının bulunması diğer sorunlardır. Uygulamada yaşanan tek sıkıntı tüketilen gıdalar nezdindedir.

Ortaokul müdür yardımclarına göre;

Müdür yardımcılarının tümü benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Görüşleri Şöyledir: Son yayınlanan genelgelerle birlikte birçok ürünün okul kantinlerinde satnn yasaklanması, kantin işletmecilerinin gelirini drmtr. Bu da ihale sürecine yansyarak okul gelirlerini düşürmektedir. Ayrıca geliri azalan kantin iletmecilerini denetlemenin zayıf olması nedeniyle yasaklı ürünleri satmasına, yüksek kar amacıyla kalitesiz ürünlere yönelmesine neden olmuştur. Uygulamada yaşanılan sorunlar, yalnızca doğru beslenememektir.

Ortaokul ğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: İhaleyi kazananların ödemelerini zamanında yapmaması sonucunda sorunlar yaşanmaktadır.

Anadolu Lisesi müdürlerine göre;

Görüşme yapılan tüm müdürler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Kantinlerin yiyecek konusunda kurallara kat bir Şekilde uymamaları, en temel sorundur. Okul yöneticilerine ve öğretmenlere ekstra sorumluluk getirmektedir.

Anadolu Lisesi müdür yardımclarına göre;

Görüşme yapılan tüm müdür yardımcıları benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Okulumuzda yaşanılan herhangi bir sorun yoktur.

Anadolu Lisesi ğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Uygulamadaki sorunlar sağlık ve kantin işletmesinin ödemeleri ile ilgilidir.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi müdürlerine göre;

Müdür A ve B: Okul kantin gelirlerinden bir kısmının ilçe milli eğitimlere ayrılması, gelirlerin tamamının okulda kalmaması, büyük sorundur. Kantin gelirlerinin tamamı, okulumuz tarafından kullanılmalıdır.

Müdür C ve D: Kantinlerde satılması gereken yiyeceklerin az olması ve Őeitliliđin olmaması, öğrencileri darıda fast-food tarzı beslenmeye itmektedir.

Anadolu İmam-Hatip Lisesi ğretmenlerine göre;

Görüşme yapılan tüm öğretmenler benzer görüştedir, farklı düşünen yoktur. Şöyle: Kantinlerin sıkı bir denetimde olması iyi bir şeydir, ama bu kantinin gelirini azaltıyor. Şöyle ki öğrenciler isteklerine bir şekilde ulaşıyorlar, etraftaki marketlerden alıyorlar ve haliyle gelir düşüyor. Öğretmen ve öğrencilerin işlettiği kantinler ekstra yük getirmektedir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

TARTIŞMA ve ÖNERİLER

Bu bölümde, okul kantinlerine ilişkin derlenen görüşler tartışılmış ve daha sonra da konuya ilişkin öneriler sunulmuştur.

5.1. Tartışma

Burada, okul kantinlerinin verimliliğine ilişkin görüşlerinden elde edilen sonuçlar tartışılmıştır.

Okul kantinlerinin verimliliğine ilişkin “görüşme” yöntemiyle derlenen verilere göre, kantinlerde var olan ortak sorunlar şöyle sıralanabilir:

– Okul kantinlerinde obeziteye neden olan ürünler satılabilmektedir. Bu durum öğrencilerin sağlıklarını olumsuz etkilemektedir.

– Okul kantinlerinin yönetimi uzman kişiler tarafından yapılmamaktadır. Normal işletmeci özelliğine sahip olan kişiler okul kantinlerini ihale sonucunda işletebilmektedir. Bu durum, okul kantinlerinin kâr endekli olarak işletilmesine neden olmaktadır. Bu nedenle kantinlerde beslenmeyle ilgisi olmayan oyuncak vb ürünler bulunmaktadır.

– Okul kantin ihalelerinde rekabet tam olarak esnek bir biçimde yapılmamaktadır. Bu nedenle ihalelerin bağımsız organlar tarafından yapılması gerekmektedir.

– Okul kantinlerinde gıda güvenliği ve mali denetimler yetersizdir.

– Okul kantin gelirlerinin, milli eğitim müdürlüklerine belirli ölçüde verilmesi, işletmeci ve okul açısından mali zorluklar yaratmaktadır.

5.2. Öneriler

Bu araştırmada ulaşılan sonuçlar paralelinde geliştirilen öneriler aşağıda görölmektedir.

– Okul kantinini işletenler, dengeli beslenme konusunda sertifika sahibi olmalıdır. Böylelikle satılan ürün hakkında daha fazla bilgi sahibi olunacaktır.

– Okul kantinleri mali ve yönetsel açıdan bağımsız kurumlar tarafından denetlenmelidir.

– Kantinlerde fiş sistemine geçilmelidir. Böylelikle öğrencilerin bilinçsiz para harcama alışkanlıkları giderilebilir.

KAYNAKÇA

- Ardıç, İ ve Taner, F ve Çiftlikköy, M. (2005). Biokütleden Biyogaz Üretimi, I: Anaerobik Arıtımın Temelleri. *Yenilenebilir Enerji Kaynakları Sempozyumu ve Sergisi, YEKSEM*, 19-21.
- Baysal, A. (2003), Sosyal Eşitsizliklerin Beslenmeye Etkisi, *Cumhuriyet Üniversitesi, Tıp Fakültesi Dergisi*, 25(4): 66- 72.
- Bozkurt, D. (2014). Soğuk Plazma Uygulamasının Vitaminler ve Polifenol Oksidaz (Pfo) Enzimi Aktivitesi Üzerine Etkisi. Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi.
- Demirezen, E. ve Coşansu, G. (2005). Adölesan Çağı Öğrencilerde Beslenme Alışkanlıklarının Değerlendirilmesi. *Sürekli Tıp Eğitimi Dergisi*, 14(8), 174-178.
- Eren, S. (2014). Üniversite Öğrencilerinin Okul İçi Kantin Hizmetleri İle İlgili Beklenti ve Hizmet Kalitesine Yönelik Genel Tatmin Düzeylerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma.
- Garipağaoğlu, M. ve Özgüneş, N. (2008). Okullarda Beslenme Uygulamaları. *Çocuk Dergisi*, 8(3), 152.
- Karaağaoğlu, N. ve Samur, G. E. (2011). *Anne ve Çocuk Beslenmesi*. Pegem Akademi Yayıncılık. Ankara.
- Kutlu, R. ve Çivi, S. (2009). Özel Bir İlköğretim Okulu Öğrencilerinde Beslenme Alışkanlıklarının ve Beden Kitle İndekslerinin Değerlendirilmesi. *Fırat Tıp Dergisi*, 14(1), 018-024.
- Meydanlıoğlu, A ve Akcan, A. (2016). Bir Kent Ölçeğinde Okul Kantin Çalışanlarının Kişisel Hijyen ve Gıda Hijyeni Konusunda Bilgi Düzeyleri. *Türkiye Klinikleri Journal of Public Health Nursing - Special Topics*, 2(1), 68-73.
- Orhan, A ve Çelik, İ. (2014). İlköğretim Okulu Öğrencilerinin Kahvaltı Alışkanlıkları ve Okul Kantini İle İlişkilerinin Belirlenmesi. *Academic Food Journal /Akademik GIDA*, 12(1).

- Öner, C., Çatak, B., Yıldız, M., Erdoğan, A., Canpolat, İ., Seğmen, Ö. (2013). Kantin Çalışanlarının Besin Güvenliği Hakkındaki Tutum ve Davranışları. *Bozok Tıp Dergisi*, 3(1).
- Şimşek, G. T. (2007). *9-12 Yaş Grubu Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü.
- Toker, H. (2016). Periodontal Tedavide Mikrobelenme: Antioksidanlar. *Cumhuriyet Dental Journal*, 19(1), 57-72.
- Topcu, T. Ö. ve Özdemir, F. (2016). Karbonhidratlar ve Kanser. *Türkiye Klinikleri Journal of Medical Oncology Special Topics*, 9(3), 1-6.
- Ünver, Y. (2004). *Beş-Altı Yaş Okulöncesi Dönemi Çocukları İçin Geliştirilecek, Besin Gruplarına Yönelik Beslenme Eğitim Programlarının, Çocuklarının Beslenme Bilgisi ve Davranışlarına Etkisi*. Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ünver, Y. ve Ünüsan, N. (2005). Okulöncesinde Beslenme Eğitimi Üzerine Bir Araştırma. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (14), 529-551.
- Yılmaz, E. ve Özkan, S. (2007). Üniversite Öğrencilerinin Beslenme Alışkanlıklarının İncelenmesi. *Fırat Sağlık Hizmetleri Dergisi*, 2(6), 87-104.

EKLER

EK 1. GÖRÜŞME FORMU

- 1) Okul kantinleri gerekli mi? Gerekliyse neden?
- 2) Okul kantinlerinin öğrenciler üzerindeki etkileri nelerdir? (olumlu – olumsuz)
- 3) Okul kantinlerinin ana-babalar üzerindeki etkileri nelerdir? (olumlu – olumsuz)
- 4) Okul kantinlerinin öğretmenler ve okul yöneticileri üzerindeki etkileri nelerdir? (olumlu – olumsuz)
- 5) Okul kantinleri, sağlıklı beslenme sağlıyor mu?
- 6) Okul kantinlerindeki gıdalardan hastalanan öğrenci oluyor mu?
- 7) Okul kantinlerinin ihale süreci nasıl? İhaleler, etkili yapılabiliyor mu?
- 8) Okul kantinlerinden yılda ortalama kaç TL gelir elde ediyorsunuz?
- 9) Okul kantinlerinden elde ettiğiniz gelirleri, okulun hangi gereksiniminde kullanıyorsunuz?
- 10) Okul kantinlerinin yönetimi, istenilen düzeyde mi?
- 11) Uygulamada yaşanan sorunlar nelerdir?

EK 2. ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler	
Adı	Muhammed Cem
Soyadı	AKTAŞ
Doğum Yeri ve Tarihi	Muş – 17/07/1983
Uyruğu	T.C.
İletişim Adresi ve Telefonu	Adalet Mahallesi, 10103 sok. No:14/8 Hakkı Banaz Apt. Merkezefendi/DENİZLİ mcemaktas@hotmail.com Tel: 0505 537 82 19
Eğitim	
İlköğretim	Mimar Kemalettin İlkokulu. Yeşilköy İbrahim Cengiz Müfredat Laboratuvar Ortaokulu.
Ortaöğretim	Denizli Lisesi
Yükseköğretim (Lisans)	Dokuz Eylül Üniversitesi Buca Eğitim Fakültesi Sınıf Öğretmenliği Anabilim Dalı
Yükseköğretim (Yüksek Lisans)	Pamukkale Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Eğitim Yönetimi, Denetimi, Planlaması ve Ekonomisi Tezsiz Yüksek Lisans Programı.
Varsa Mesleki Deneyim	
Yıllar	Mesleki Deneyim
2006	Gaziantep Yavuzeli Çevreli İlköğretim Okulu (Müdür Yetkili Öğretmen)
2008	Gaziantep Yavuzeli Şehit İbrahim Solak İlköğretim Okulu (Öğretmen)
2013	İzmir Kımık Fevzi Çakmak İlkokulu (Öğretmen)
2015	Denizli Çivril Emirhisar İlkokulu (Öğretmen)
2017 – Halen	Denizli Çardak Gemiş İlkokulu (Okul Müdürü)