**T.C.**

**PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ**

**EĞİTİM BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**EĞİTİM BİLİMLERİ ANABİLİM DALI**

**EĞİTİM YÖNETİMİ, DENETİMİ, PLANLAMASI ve EKONOMİSİ BİLİM DALI**

**TEZSİZ YÜKSEK LİSANS PROJESİ**

**OKUL KANTİNLERİNE İLİŞKİN**

**ÖĞRENCİ, ÖĞRETMEN, YÖNETİCİ ve VELİ GÖRÜŞLERİ**

**Mehmet AKSOY**

**Danışman**

**Y. Doç. Gökhan TUZCU**

**DENİZLİ**

**ARALIK – 2017**

**TEZSİZ YÜKSEK LİSANS PROJE ONAY FORMU**

Eğitim Bilimleri Anabilim Dalı, Eğitim Yönetimi, Denetimi, Planlaması ve Ekonomisi Bilim Dalı öğrencisi Mehmet AKSOY tarafından hazırlanan “Okul Kantinlerine İlişkin Öğrenci, Öğretmen, Yönetici ve Veli Görüşleri” başlıklı Tezsiz Yüksek Lisans Projesi, tarafımdan okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından Tezsiz Yüksek Lisans Projesi olarak kabul edilmiştir.

Y. Doç. Dr. Gökhan TUZCU

Danışman

Pamukkale Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yönetim Kurulu’nun

….… / ……. /……. tarih ve ……….. 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 çalışmasında;

* 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.

Mehmet Aksoy

**TEŞEKKÜR**

Bu araştırmanın her aşamasında beni destekleyen / özendiren, yapıcı eleştirileri ve önerileriyle bana yol gösteren, sabreden çok değerli danışman hocam Dr. Gökhan TUZCU’ya ve yüksek lisans çalışmalarım sırasında, ders aldığım bütün hocalarıma teşekkürlerimi sunarım.

Mehmet Aksoy

**ÖZET**

**OKUL KANTİNLERİNE İLİŞKİN**

**ÖĞRENCİ, ÖĞRETMEN, YÖNETİCİ VE VELİ GÖRÜŞLERİ**

**Aksoy, Mehmet**

**Tezsiz Yüksek Lisans Projesi**

**Eğitim Yönetimi, Denetimi, Planlaması ve Ekonomisi Bilim Dalı**

**Proje Danışmanı: Dr. Gökhan Tuzcu**

**Aralık 2017, 56 Sayfa**

Bu araştırma, okul kantinleri hakkında öğrenci, öğretmen, yönetici ve veli görüşlerini saptamak amacıyla yapılmıştır. Araştırmanın kapsamına, Denizli ilinin Serinhisar ilçesinde bulunan bir ilkokul, üç ortaokul ve iki lisede öğrenim gören öğrenciler, öğretmenler ve yöneticiler ile bu okullarda öğrencisi olan veliler olmak üzere toplam 42 kişi alınmıştır. Araştırma 2017 yılında yapılmıştır.

Öğrenci, öğretmen, yönetici ve velilere, hazırlanan görüşme formları uygulanarak görüşleri alınmış, elde edilen bilgiler çözümlenmiştir. Kantinde satılan yiyecek ve içeceklerin güvenilirliği, fiyatlarının çarşı ve marketlere göre uygun olma durumu ile ilgili, öğrenci, öğretmen, yönetici ve velilerin çoğu “olumlu” görüş bildirmişlerdir. Yine kantinde satılan yiyecek ve içeceklerin markalı ürünler olması ve kantinin ortamı ile ilgili öğrenci, öğretmen, yönetici ve velilerin çoğu olumlu görüş bildirmişlerdir. Kantinin temiz ve bakımlı olması ve kantinde çalışanların giyim, kuşam ve temizliği ile ilgili öğrenci, öğretmen, yönetici ve veliler “iyi” olarak değerlendirmişlerdir.

Okul kantinlerinde satılan ürünlerin fiyatları, okuldaki öğrencilerin ekonomik durumu göz önüne alınarak düzenlenmeli ve fiyatlar çarşı ve marketlerden ucuz olmalıdır. Kantinlerin en son hangi tarihte denetlendiğini gösteren resmi bir belge, kantine öğrencilerin görebileceği bir yere asılmalıdır. Ayrıca öğrencilerin düzenli sıra olmasını sağlayacak, alış-veriş merkezlerinde olduğu gibi sıra şeritleri kullanılmalıdır.

**İÇİNDEKİLER**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Sayfa |
| TEZSİZ YÜKSEK LİSANS PROJE ONAY FORMU ............................................. | iii |
| ETİK BEYANNAMESİ ............................................................................................ | iv |
| TEŞEKKÜR .............................................................................................................. | v |
| ÖZET ......................................................................................................................... | vi |
| İÇİNDEKİLER .......................................................................................................... | vii |
| TABLOLAR LİSTESİ .............................................................................................. | x |
| **BİRİNCİ BÖLÜM: GİRİŞ .....................................................................................** | **1** |
| 1.1. Problem .............................................................................................................. | 1 |
| 1.2. Araştırmanın Amacı …………………………………………………………... | 3 |
| 1.3. Araştırmanın Önemi …………………………………………………………... | 3 |
| 1.4. Sınırlılıklar ………………………………………………......……………....... | 4 |
| 1.5. Sayıltılar …………………………………………………….........………........ | 4 |
| 1.6. Tanımlar …………………………………………………………….......…….. | 4 |
| **İKİNCİ BÖLÜM: KURAMSAL ÇERÇEVE ve İLGİLİ ARAŞTIRMALAR ..** | **5** |
| 2.1. Kuramsal Çerçeve …………………………………..............…...........………. | 5 |
| 2.1.1. Beslenme ve Okul Çağında Beslenmenin Önemi …...………………….... | 5 |
| 2.1.2. Besin Öğeleri ………………………….………………………….……… | 6 |
| 2.1.3. Besin Seçimini Etkileyenler …..……………………………..................... | 8 |
| 2.1.4. Beslenme Bozuklukları ………………………………………................... | 11 |
| 2.1.5. Okul Sağlığı …………………………………………………………..….. | 12 |
| 2.1.6. Okul Çocuklarının Özel Bir Grup Olarak Kabul Edilmesinin Nedenleri ... | 14 |
| 2.1.7. [Sağlıklı Beslenmede Kantinlerin Sorumluluğu](http://thsk.saglik.gov.tr/saglik-bakim-ve-beslenme/791-sa%C3%84%C2%9Fl%C3%84%C2%B1kl%C3%84%C2%B1-beslenmede-kantinlerin-sorumlulu%C3%84%C2%9Fu.html) ….…………..................... | 15 |
| 2.1.8. Kantinlerde Personel Eğitimi ve Milli Eğitim Bakanlığı’nın Bu Konudaki Çalışmaları …………………….................................................. | 17 |
| 2.1.9. Kantinlerin Denetimi ……………….......................................................... | 17 |
| 2.2. İlgili Araştırmalar …………………………………………...………………… | 18 |
| **ÜÇÜNCÜ BÖLÜM: YÖNTEM .............................................................................** | **21** |
| 3.1. Araştırmanın Yöntemi ……………………….........................……...………… | 21 |
| 3.2. Evren ve Örneklem ……………………………………….…........................… | 21 |
| 3.3. Veri Toplama Aracı …………………………………................................…… | 23 |
| 3.4. Verilerin Çözümlenmesi ………………………………..............................….. | 23 |
| **DÖRDÜNCÜ BÖLÜM: BULGULAR ve YORUMLAR .....................................** | **24** |
| 4.1. Kantinlerin Gerekli Olup Olmaması İle İlgili Görüşler …………………….… | 24 |
| 4.2. Kantinlerden Alınan Yiyecek İçecekler İle İlgili Görüşler ….………………... | 24 |
| 4.2.1. Kantinlerden Alınan Yiyecekler İle İlgili Görüşler ……………………… | 24 |
| 4.2.2. Kantinlerden Alınan İçecekler İle İlgili Görüşler ….……………..…….… | 25 |
| 4.3. Kantinlerde Satılması Gereken Ürünler İle İlgili Görüşler …………………… | 26 |
| 4.4. Kantinlerde Satılmaması Gereken Ürünler İle İlgili Görüşler ………..…….… | 27 |
| 4.5. Kantinlerde Satılan Gıdaların Güvenirliliği İle İlgili Görüşler …………….… | 28 |
| 4.6. Kantinlerde Satılan Ürünlerin Çarşı ve Marketlere Göre Uygunluğu Hakkındaki Görüşler ………………………………………………………...… | 28 |
| 4.7. Kantinlerdeki Malzemelerin Yeterliliği İle İlgili Görüşler ……….………...… | 29 |
| 4.8. Kantinlerin Kiraya Verilmesinde Sorun Yaşanılıp Yaşanılmadığı İle İlgili Görüşler .............................................................................................................. | 30 |
| 4.9. Kantinlerde Çalışanların Giyim, Kuşam ve Temizliği İle İlgili Görüşler …….. | 30 |
| 4.10. Kantinlerin Eğitsel Amaçlar İçin Kullanılıp Kullanılmadığı İle İlgili Görüşler .............................................................................................................. | 31 |
| 4.11. Kantinlerin Denetiminin Yeterli Olup Olmadığı İle İlgili Görüşler ……… | 32 |
| 4.12. Kantinlerin Aylık Kirası Ne Kadar? ……….………………………………... | 32 |
| 4.13. Kantin Kiralarının Okul Gereksinimlerini Karşılaması İle İlgili Görüşler ..… | 32 |
| 4.14. Kantin Kiralarının Kullanıldığı Yerler İle İlgili Görüşler ………………….... | 33 |
| 4.15. Teneffüs Sürelerinin Öğrenci Gereksinimlerini Karşılayacak Yeterlilikte Olup Olmadığı İle İlgili Görüşler …………………………………………….. | 33 |
| 4.16. Kantinlerin Öğrenci Beslenme Alışkanlıklarını Değiştirip Değiştirmediği İle İlgili Görüşler …………………………………………………………....…….. | 34 |

**BEŞİNCİ BÖLÜM: TARTIŞMA, SONUÇ ve ÖNERİLER …………….……… 35**

5.1. Tartışma ve Sonuçlar …………………………………………………………… 35

5.2. Öneriler …………………………………………………………………………. 38

5.2.1. Uygulamaya Yönelik Öneriler …………………………………………….. 38

5.2.2. Araştırmalara Yönelik Öneriler …………………………………………... 38

KAYNAKÇA ………………………………………………………………………… 39

EKLER ……………………………………………………………………………...... 48

Ek A . Görüşme Formu ………………………………………………………….…… 48

Ek B. Özgeçmiş ………………………………………………………………………. 50

**TABLOLAR LİSTESİ**

Tablo 3.1. Serinhisar’daki Okullar (Evren) (%) ..................................................... …... 22

Tablo 3.2. Araştırmaya Katılan Okullar(Örneklem) (%) ………...................……. …... 22

Tablo 3.3. Araştırmaya Katılanların Cinsiyetlerine Göre Dağılımları (%) ……….…... 23

Tablo 4.1. Kantinlerin Gerekli Olup Olmamasına İlişkin Görüşler (%) ...…...…...…... 24

Tablo 4.2. Okul Kantinlerinden En Çok Alınan Yiyecekler (%) ………….……. …... 25

Tablo 4.3. Okul Kantinlerinden En Çok Alınan İçecekler (%) ...………………...…… 25

Tablo 4.4. Okul Kantinlerinde Satılması İstenen Yiyecek, İçecekler (%) …….......... 26

Tablo 4.5. Okul Kantinlerinde Satılmaması İstenen Yiyecek, İçecekler (%) ...…. …… 27

Tablo 4.6. Okul Kantinlerinde Satılan Yiyecek ve İçeceklerin Güvenirliği (%) ... …… 28

Tablo 4.7. Kantin Fiyatlarının Çarşı ve Marketlere Göre Uygunluğu (%) ........…….... 29

Tablo 4.8. Kantindeki Malzemelerin Yeterlilik Durumları (%) .……………………... 29

Tablo 4.9. Kantinin Kiraya Verilmesinde Sorun Yaşanılıp Yaşanılmaması (%) …….. 30

Tablo 4.10. Kantin Çalışanların Giyim, Kuşum ve Temizliği (%) ….….……………. 30

Tablo 4.11. Kantinin Eğitsel Amaçlarla Kullanılması (%) …………………………… 31

Tablo 4.12. Kantinlerin Denetim ve Kontrolü (%) …………………………………… 31

Tablo 4.13. Kantin Kira Geliri Yeterliliği (%) ………………………………………… 32

Tablo 4.14. Kantin Kira Geliri Yeterliliği (%) ………………………………………… 33

Tablo 4.15. Kantin Kira Gelirlerinin Kullanıldığı Alanlar …………...………………… 33

Tablo 4.16. Teneffüs Sürelerinin Yeterli Olup Olmaması (%) ………………………... 34

Tablo 4.17. Kantinlerin Beslenme Alışkanlıklarını Değiştirip Değiştirmemesi (%) …. 34

**OKUL KANTİNLERİNE İLİŞKİN**

**ÖĞRENCİ, ÖĞRETMEN, YÖNETİCİ ve VELİ GÖRÜŞLERİ**

**BİRİNCİ BÖLÜM**

**GİRİŞ**

Gelişmemiş ve gelişmekte olan ülkelerin gelişmiş ülkeler düzeyine ulaşabilmesinde gerekli olan en önemli etmen, sağlıklı bir nesil ve güçlü insanların varlığıdır (Şanlıer ve Güler, 2005). İnsan sağlığı birçok unsurlardan etkilenmektedir. Bunlar, kalıtım, iklim, çevre ve beslenme koşulları olmakla birlikte, bunların en önemlisi beslenmedir (Gündoğan, 2008, 1).

Ev dışında bir arada başkaları tarafından hazırlanış yiyeceklerle beslenmeye “toplu beslenme” denir. Orta çağdan beri uygulanmakta olan toplu beslenme sistemleri, kentleşme ve sanayileşmeye paralel olarak gelişmiş ve günümüz yaşantısının vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir (Uyar, 2006, 1).

Bu araştırma okul kantinleri hakkında öğrenci, öğretmen, yönetici ve veli görüşlerini belirlemek amacıyla yapılmıştır. Bunun için de Denizli ili Serinhisar ilçesinde bulunan kantini olan ortaokul ve liselerdeki öğrencilerin, öğretmenlerin, yöneticilerin ve velilerin görüşlerinden yararlanılmıştır.

**1.1. Problem**

Öğrenciler, zamanlarının büyük bir bölümünü okullarda geçirmektedirler. Gelişim dönemlerinde oldukları için dengeli beslenmeleri gerekmektedir. Okullarda beslenme gereksinimlerinin karşılandığı yerler “kantinlerdir”.

Türkiye’de örgün ve yaygın eğitim kurumlarında eğitim gören yaklaşık 18 milyon öğrencinin büyük bir kısmı, beslenme gereksinimlerinin bir bölümünü okulların içinde bulunan kantin, kafeterya, büfe vb yerlerden karşılamaktadır. Bazı bulaşıcı hastalıklar ile gıda zehirlenmelerinin kaynağını, büyük ölçüde, gıda güvenliği kurallarına uyulmadan üretilen, satışa ya da tüketime sunulan gıda maddelerinin oluşturduğu; söz konusu yerlerden bilinçsizce alınan ürünlerin yetersiz ve dengesiz beslenme ile birlikte şişmanlık başta olmak üzere birçok sağlık sorununa neden olduğu bilinmektedir (MEB, 2007, s.1).

Ergenlik döneminde çocukların yeterli düzeyde büyüyebilmeleri için yeterli beslenmeleri gerekir. Bu dönemde yetersiz ve dengesiz beslenmelerin genetik potansiyellerini yakalayamadıkları belirtilmektedir. Ergenlik dönemindeki dengeli beslenme alışkanlığı ilerleyen yaşlarda oluşabilecek bazı hastalıkları önlemenin yanı sıra, geleceğin anne ve babaları için olumlu ve kalıcı beslenme alışkanlığı kazandırma açısından da önemlidir. Ergenlik dönemine geçişin yaşandığı ilköğretim kademesinde, öğrencilerin artan besin gereksinimlerinin en iyi biçimde karşılanması, bu dönemde kazanılan doğru beslenme alışkanlıkları ile olanaklı olabilir. Bu yaşlarda oluşacak bir sağlık sorunu, önlem alınmazsa ileride büyük sorunlara yol açar.

Bireyler, yaşamlarının en önemli süreçlerini okulda geçirmektedir. Fizyolojik, psikolojik ve sosyal gelişim ile büyüme ve gelişmenin hızlı olduğu, yaşam boyu sürebilecek davranışların büyük ölçüde oluştuğu ve bireylerin bilgi almaya ve alışkanlık kazanmaya en elverişli oldukları bu dönem 12 - 13 yılı kapsamaktadır (Dikmen, 2006, 1). Bu nedenle gelişmeleri ve beslenmeleri yönünden özellik gösteren bir yaş grubunu içeren ilkokul dönemi çok önemlidir (Örmeci, 1987, 2).

Çocukların beslenme alışkanlıklarında okul çağı döneminde ailenin yanı sıra toplum ve okulda etkili olmaya başlamaktadır. Okullarda beslenme eğitimi ve rehberliğe önem verilmesi, okul çevresinde satılan sağlıksız yiyeceklerin önlenmesi, okul kantinlerinin okul yönetimi tarafından denetlenmesi ile okul çağında görülen yetersiz ve dengesiz beslenme ve buna bağlı oluşacak sağlık sorunlarının görülme sıklığı azaltılabilir.

**Problem Cümlesi**

Öğrenciler, öğretmenler, okul yöneticileri ve ana-babalar, okul kantinlerine ilişkin ne düşünmektedirler?

**Alt Problemler**

Araştırmanın alt problemleri şunlardır:

Öğrenci, öğretmen, yönetici ve ana-babalar;

– Okul kantinlerinde satılan ürünlerden memnun mudur?

– Okul kantinlerininde verilen hizmetlerden memnun mudur?

– Okul kantini çalışanlarından memnun mudur?

– Okul kantininden beklentilerin nelerdir?

– Okul kantininde satılan ürünlerin, çocukların beslenme alışkanlıklarına nasıl etkilediğini düşünmektedirler?

**1.2. Araştırmanın Amacı**

Bu araştırmanın amacı, öğrenci, öğretmen, yönetici ve ana-babaların, okul kantinlerine ilişkin görüşlerini ortaya koymaktır. Diğer bir deyişle, öğrenci, öğretmen, yönetici ve ana-babalar, okul kantinlerinden memnun mudur? Okul kantinlerinde sağlıklı ürünler satılmkta mıdır? Okul kantinleri, öğrenciler ve okul için vazgeçilmez midir? Bu vb sorulara ilişkin algıları ortaya koymaktır.

Elde edilen görüşler yönünde bazı öneriler geliştirmektir.

**1.3. Araştırmanın Önemi**

Çocuk ilk kez ev dışında toplumsal bir çevreye girmekte ve arkadaş çevresinin etkisi artmaya başlamaktadır. Birçok alışkanlığı okul ortamında şekillenmektedir. Bununla beraber toplu olarak yaşanılan ortamlar, hastalıkların ortaya çıkışını ve yayılmasını hızlandırmaktadır. Beslenme ve hijyen daha da önem kazanmaktadır. Beslenme sorunları, şişmanlık ya da zayıflık, okul çocuklarında sık görülen hastalıklardandır. Yanlış beslenme alışkanlığından kaynaklanan obezite, dünyada olduğu gibi Türkiye’de de hızla artmaktadır.

Çocukların gününün büyük bir bölümü okulda geçmekte ve öğle yemeği, öğrencinin okulda olduğu saate rastlamaktadır. Bu bağlamda okul kantinleri, ayrı bir önem taşımaktadır. Okul kantinlerindeki işgörenlerin beslenme ve hijyen konularında bilgi sahibi olmaları ve bu bilgileri çalışmalarına yansıtmaları, öğrenciler için yaşamsal önem taşımaktadır. Öğrencileri doğrudan doğruya etkilendiği için, işgörenlerin çok titiz ve dikkatli olmaları gerekmektedir.

Okul kantinlerinin, öğrencilerin gereksinimlerini ne ölçüde karşılayabildiği, hijyen kurallarına ne ölçüde uyulduğu, satılan malların fiyatlarının piyasa fiyatlarıyla uygunluğu ve satılan gıdaların öğrencilerin dengeli beslenmesine katkısının belirlenmesi ile okul kantinlerine yapılacak düzenlemelere ilişkin ölçütlerin belirlenmesi açısından önem taşımaktadır. Ayrıca bu araştırmayla konuya ilişkin diğer çalışmalar için yol gösterici bir kaynak olabileceği de unutulmamalıdır.

**1.4. Sınırlılıklar**

Bu araştırma;

– Denizli ilinin Serinhisar ilçesinde yapılmıştır. Denizli ilinin diğer ilçelerini kapsamamaktadır.

– Kantini olan ilkokul, ortaokul ve liselerde yapılmıştır. Kantini olmayan okulları kapsamamaktadır.

– Kamu okullarında yapılmıştır, özel sektöre ait okulları kapsamamaktadır.

– Veriler, Mayıs 2017 tarihinde derlenmiştir, diğer tarihleri kapsamamaktadır.

**1.5. Sayıltılar**

Araştırmanın sayıltıları (varsayımları) şunlardır:

– Araştırmada kullanılan görüşme formları, araştırmanın amacına ulaşmasını sağlayacak niteliktedir.

– Öğrenciler, öğretmenler, yöneticiler ve ana-babalar, ölçme aracındaki sorulara gerçekçi ve samimi bir biçimde yanıt vermişlerdir.

– Öğrenciler, öğretmenler, yöneticiler ve ana-babaların gözlemleri ve deneyimleri, bu araştırmanın sorularını yanıtlamak için yeterlidir.

**1.6. Tanımlar**

*Kantin:* Okul, kışla, fabrika vb yerlerde yiyecek ve içecek maddelerinin satıldığı yerlere denir (TDK, 2005). Belirli bir ortamda belirli kişilere genellikle indirimli fiyatlarla yiyecek ve içecek satışı yapan yerlerdir. Örneğin, spor tesisleri, fabrika, büro ve okul kantinleri.

*Okul:* Serinhisar ilçesindeki ilkokul, genel ortaokul, imam-hatip ortaokulu, Anadolu lisesi ve çok programlı lisedir.

*Yönetici:* Okulları yöneten müdür, müdür başyardımcısı ve müdür yardımcılarıdır.

**İKİNCİ BÖLÜM**

**KURAMSAL ÇERÇEVE ve İLGİLİ ARAŞTIRMALAR**

Bu bölümde, bu araştırmaya temel oluşturan kuramsal bilgiler ve bu alanda yapılmış araştırmalar yer almaktadır. Daha açık bir deyişle, okul kantinlerinin, öğrencilerin beslenme gereksinimlerine yanıt verip-veremedikleri, hangi sorunların yaşandığı, bu sorunların çözülmesi için nelerin yapılması gerektiği vb konulara ilişkin kuramsal bilgiler yer almaktadır. Ayrıca bu konularda yapılmış olan araştırmalardan söz edilmektedir.

**2.1. Kuramsal Çerçeve**

Burada, okul kantinlerine ilişkin kuramsal bilgiler kısaca verilmektedir. Bunlardan birkaçı şöyledir: Beslenmenin önemi, besin seçimini etkileyenler, beslenme bozuklukları, okul çağındaki çocukların alışkanlıkları, kantinlerin hijyeni ve denetimi.

**2.1.1. Beslenme ve Okul Çağında Beslenmenin Önemi**

Okul çağı çocuklarının büyüme ve gelişmelerinin hızlı olması nedeniyle enerji ve besin kaynaklarına gereksinimleri de fazladır. Çünkü büyüme önemli oranda enerji gerektirmektedir. Enerjiyi de proteinler, mineraller ve vitaminler sağlamaktadır. Bu gereksinimlerin karşılanabilmesi için de çocukların tüketmeleri gereken yiyecekler, kaliteli ve yeterli olmalıdır.

Çocuk evde aile üyelerinin denetiminde bir beslenme sürdürürken, okulda çevrenin de etkisiyle yanlış beslenme alışkanlıkları kazanabilmektedir. Yanlış beslenme alışkanlıkları da çocuğun, yetersiz ve dengesiz beslenmesine neden olmaktadır.

Dengeli beslenme bireyi hastalıklardan uzak tutarak sağlığı koruyan, fiziksel ve sosyal huzuru sağlayan, vücudun büyüme ve gelişmesine destek olan, vücuda enerji sağlayarak dayanma gücü ve başarıyı arttıran çok önemli unsurdur (Demirci, 2005).

Tablo 2.1

*Okul Çağı Çocukları İçin Enerji ve Besin Öğeleri Gereksinmesini Karşılayacak Günlük Besinlerin Yaklaşık Miktarları (g/gün)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Erkek / Kız* | *Erkek / Kız* | *Erkek* | *Kız* |
|  | 4-6 Yaş | 7-9 Yaş | 10-18 Yaş | 10-18 Yaş |
| **Besin Grupları** | | | | |
| **1. Grup: Süt Grubu** | | | | |
| Toplam | 500 | 500 | 600 | 600 |
| Süt, Yoğurt (ml) | 350 | 350 | 450 | 450 |
| Peynir, Çökelek (g) | 30 | 30 | 30 | 30 |
| **2. Grup: Et, Yumurta (g)** | | | | |
| Toplam | 120 | 130 | 165 | 155 |
| Et, Tavuk, Balık | 40 | 50 | 100 | 100 |
| Yumurta | 50 | 50 | 25 | 25 |
| Kurubaklagil | 30 | 30 | 40 | 30 |
| **3. Grup: Taze Sebze, Meyve (g)** | | | | |
| Toplam | 300 | 450 | 500 | 500 |
| Yeşil ve Sarı | 100 | 100 | 150 | 150 |
| Diğerleri | 200 | 350 | 350 | 350 |
| **4. Grup: Tahıllar (g)** | | | | |
| Ekmek | 100 | 200 | 350 | 300 |
| Pirinç, Makarna, Bulgur, Un | 50 | 60 | 100 | 60 |
| **Günlük Yağ ve Seker Tüketim Miktarı (g/ml)** | | | | |
| Yağlar Toplam | 20 | 30 | 60 | 40 |
| Katı Yağ | 10 | 15 | 30 | 25 |
| Sıvı Yağ | 10 | 15 | 30 | 25 |
| Yağlı Tohum | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Tatlılar Toplam | 50 | 50 | 70 | 60 |
| Şeker | 30 | 30 | 40 | 30 |
| Bal, Pekmez | 20 | 20 | 30 | 30 |

Kaynak: Ongan, 2008, 11

**2.1.2. Besin Öğeleri**

Besin öğeleri, besinlerin bileşiminde bulunan ve vücutta özel işlevleri olan organik ve inorganik öğelerdir (Merdol vd, 1997). Sağlık için gerekli besinlerin bileşimindeki farklı kimyasal yapıda ve miktardaki besin öğeleri karbonhidratlar, yağlar, proteinler, vitaminler, mineraller ve su olmak üzere altı temel grupta toplanmaktadır (Baysal, 2002).

**– Karbonhidratlar**

Vücuda enerji sağlayan besin maddelerinde en fazla bulunurlar. Karbon, hidrojen ve oksijenin birleşme düzenine ve insanların yararlanma durumuna göre çeşitli yapıda ve isimlerde karbonhidratlar vardır. Tahıllar, tahıldan yapılan besinler (un, makarna, bulgur, buğday, mısır vb), kurubaklagiller (nohut, kuru fasulye, yeşil ve kırmızı mercimek vb), kurutulmuş meyveler, bal, pekmez, reçel, marmelat, tahin helvası, meyve ve sebzeler (muz, incir, patates, üzüm vb) karbonhidrat içeriği açısından zengin besinlerdir (Bulduk, 2002).

**– Yağlar**

Yağlar, en ekonomik enerji kaynağı ve vücudun enerji deposudur. Günlük enerjinin % 25-30’unun yağlardan temin edilmesi gerekir. Enerji temin etmenin yanında yağların vücut çalışmasında başka önemli görevleri de vardır. Yağların bileşiminde yer alan ve vücut tarafından yapılamayan bazı yağ asitleri; kalp ve cilt sağlığı için gereklidir. Yine yağlar yağda eriyen vitaminlerin vücuda alınabilmesi için esastır. Yağlar organların etrafını kapatarak dış etkenlerden zarar görmesini ve ısı kaybını önlerler. Bütün bitkisel ve hayvansal yiyeceklerde az ya da çok yağ bulunmaktadır. En çok yağ bulunan bitkisel yiyecekler; zeytin, ayçiçeği, susam, pamuk çekirdeği, ceviz, fındık, fıstık, soya fasulyesi ve mısırdır. Etin bileşiminde, süt ve yumurtada da yağ bulunmaktadır. Çok fazla yağ tüketimi, şişmanlık, kanser, kalp damar hastalıklarının oluşumu ile yakından ilişkilidir (Baysal ve Küçükaslan, 2003; Gökdemir, 2003).

**– Proteinler**

Hücrelerin ve enzimlerin yapı taşıdır. Proteinler büyük moleküllerdir. Vücudun büyük bir bölümü proteinlerden yapılmıştır ve bu hücreler sürekli olarak yenilenmektedir. Bu nedenle vücuda yeterli miktarda protein alınamazsa yıkılan hücreler yenilenemez. Protein yetersizliğinde önce büyüme durur, sonra vücut ağırlığı azalmaya başlar, vücudun direnci azaldığından hastalıklara yakalanma riski artar, hastalıklar uzun sürer ve ağır seyreder. Protein yetersizliği sinir ve sindirim sistemi bozuklukları, diğer besinlerin vücutta kullanılması ile de ilişkilidir. Yumurta, et, balık, süt ve bunların türevleri iyi protein kaynaklarıdır. Bunun yanında bazı kuru baklagil ve tahıllar da protein bakımından iyi kaynaklar arasında yer almaktadır (Baysal, 2002).

**– Vitaminler**

Metabolik çalışmaların sürmesi için gerekli küçük organik moleküllerdir. Enerji vermezler ancak çeşitli kimyasal reaksiyonların düzenlenmesi ve enerjinin vücutta kullanılması, büyüme, gelişme, kemik sağlığı, kanın pıhtılaşması ve oksidasyon sonucu oluşan maddelerin vücuttan atılması gibi insan sağlığı için önemli işlevleri vardır (Smolin ve Grosvenor, 2005). A vitamini görme sağlığı, epitel dokular, deri ve cilt sağlığı, büyüme ve gelişme, üreme, bağışıklık sisteminde önemli fonksiyonları olan bir vitamindir. Sarı, yeşil ve turuncu sebzeler, süt, tereyağı, yumurta sarısı, peynir, balık, karaciğer A vitamininin önemli kaynaklarıdır. D vitamini, özellikle kemik sağlığı için çok önemli işlevlere sahiptir. Yetersizliğinde kemik hastalıkları meydana gelir. Balık yağı en önemli kaynağıdır. E vitamini, üremeye yardımcı ve antioksidan özelliği ile bilinen bir vitamindir. Yeşil yapraklı sebzeler, margarin, fındık ve bazı kurubaklagiller, E vitamini kaynağıdır. K vitamini, kanın pıhtılaşmasında önemli rolü olan vitamindir ve yeşil yapraklı sebzeler en önemli kaynaklarıdır (McArdle vd, 1986; Baysal, 2002).

**– Mineraller**

Vücudun kendi kendine oluşturamadığı inorganik maddelerdir. Sağlıklı bir yaşam için gerekli olan mineraller, vücudun işlevlerini yerine getirmesinde önemli rol oynamaktadır. Yaşayan her hücrenin uygun yapı ve işlevi için minerallere gereksinim vardır. Mineraller şunlardır: Kalsiyum, fosfor, potasyum, magnezyum, sülfür, sodyum, klor, demir, çinko, selenyum, molibden, iyot, kobalt, bakır, manganez, flor ve kromdur (Rızaoğlu ve Hançer, 2005).

**– Su**

Su, insan vücudu ve hayatı için gerekli temel bir besin öğesidir (Alters ve Schiff, 2003). Suyun vücut ısısının ayarlanması, besinlerin sindirimi, emilimi, taşınması ve besin ögelerinin kullanılması, toksin ve artıkların vücuttan atılması gibi önemli görevleri vardır (Kleiner, 1999). Su gereksiniminin karşılanabilmesi için günde 6-8 bardak su içilmesi önerilmektedir (Ersoy, 2001).

**2.1.3. Besin Seçimini Etkileyenler**

Besin seçimi, tamamen insanın içinde yaşadığı kültürden etkilenen, bütün dünyada tüketicilerin sağlıklı, avantajlı ve kolay seçimler yapması anlamına gelir.

İlköğretim dönemindeki çocukların besin seçimi; aile, arkadaşlar, sosyo-kültürel ve fiziki çevre, sosyo-ekonomik durum, alışkanlıklar, medya ve reklâmlar, eğitim, fiziksel etkinlik gibi birçok faktör tarafından belirlenmektedir (Büyükkoyuncu, 2010).

**– Aile**

Çocukların yiyecek tercihleri, ailelerinin yeme davranışlarından ve yiyecek seçim tercihleri ile şekillenir (Parlak ve Çetinkaya, 2006). Ailedeki beslenme modeli, yemek pişirme yöntemleri, aile üyelerinin ya da akrabaların çocuğa hediye olarak şeker, çikolata, gofret gibi besinleri tercih etmesi ve daha pek çok etkenle çocuğun beslenme alışkanlıkları yanlış yönlendirilebilmektedir (Baltacı vd, 2006).

**– Arkadaşlar**

Bu dönemde çocuk akran gruplarıyla sosyal etkileşime girmeye başlar. Çocuklar grup içinde farklı davranışlar sergilerler. Evde hiç yemediği bir yemeği okulda arkadaşları ile birlikte iştahla yiyen çocuk örnekleri az değildir. Grup içinde olduklarında çocuklar arasındaki ilişkiler belli bir hava yaratır ki bu psikolojik hava iklim olarak nitelendirilmektedir. Bu iklim içinde çocuklar birbirlerinden ve büyüklerinden çok etkilenirler (Merdol, 2006).

**– Sosyo-Kültürel ve Fiziki Çevre**

Sosyo-kültürel çevre, bir toplumun kendine özgü kültürüdür. Çocuk için bu çevre, yaşadığı şehirdir, daha dar anlamda oyun oynadığı alan, okul ve evinin bulunduğu çevrenin sahip olduğu kültürel yapıdır.

Beslenme sosyal olarak öğrenilen bir davranış olduğu için sosyal baskılardan etkilenir (Geçgil ve Yıldız, 2006). Normal ya da aşırı beslenme arasında kesin bir ayırım çizgisi belirlenmemiştir. Vücut yapısının makbul olarak değerlendirilme kriterlerinin sosyal çevreye göre değiştiği bilinmektedir, bu ise besin alımını etkilemektedir (Bice, 1989). Çocuklar için, yeme genellikle sosyal bir durumdur, aileyi, diğer gençleri, akranları içeren diğer insanları gözlemleyerek kendi yeme davranışını ve tercihini oluşturur (Parlak ve Çetinkaya, 2006).

**– Sosyo-Ekonomik Durum**

Besin maddelerinin tüketimi üzerinde, ekonomik koşulların doğrudan etkisi olduğu bilinmektedir. Özellikle et, süt ve ürünleri gibi hayvansal yiyecekler için harcanan para oranı sosyo-ekonomik düzeyi düşük olan gruplarda, sosyo-ekonomik düzeyi yüksek olan gruplara kıyasla oldukça azdır. Gelir düzeyinin fiyatlardaki değişiminin, yiyecek satın alımına etkisini incelemek üzere yapılan bir araştırmada, yüksek gelirli ailelerin gereksinim üzerinde, düşük gelirli ailelerin ise gereksinimlerinin altında et satın aldığı, az gelirli ailelerin en fazla tahıl grubu yiyecekleri satın aldığı tespit edilmiştir (Baysal, 2004).

**– Alışkanlıklar**

Yörenin besin üretim özellikleri, mevsim özelliği, sofra ve servis düzeni, iletişim araçlarının yaygınlaşması, kentleşme süreci, satınalma gücü ve eğitim düzeyi, beslenmeyi etkiler (Baysal, 2002).

Çocukluk dönemi, yetişkinlik için temel oluşturan pek çok alışkanlığın geliştirildiği bir dönemdir. Bu dönemde yeterli ve dengeli beslenme yanında iyi geliştirilmiş beslenme alışkanlıklarının da edinilmesi gereklidir (Merdol, 2006). Çocukların beslenme alışkanlıkları incelendiğinde genellikle ortaya çıkan tablo şöyledir (Baltacı vd, 2006):

– Öğün atlamaktadırlar ve atlanan öğünler çoğunlukla sabah kahvaltısı ve öğle yemeğidir.

– Atıştırmalık besinleri fazlaca tüketmektedirler ve hızlı hazır yiyeceklerle beslenmeyi tercih etmektedirler.

– Sebze-meyve tüketimleri yetersizdir.

– Bu alışkanlıkları nedeniyle besin çeşitliliği sınırlı ve dengesizdir. Posa, vitamin ve minerali yetersiz olan ancak enerji, tuz, yağ ve karbonhidratları çok olan yiyeceklerle baslanmektedirler.

**– Medya ve Reklamlar**

Türkiye gibi genç nüfusun çok olduğu ülkelerde önemli bir pazarı oluşturan çocuklar, reklamların önemli bir hedef kitlesi haline gelmiştir. Çok sayıda yerli ve yabancı markalı mal ve hizmet üretici ya da dağıtıcısı firma, bu önemli kitleyi reklamlar yoluyla etkileme çabası içindedir. Televizyon reklamları ile sık karşılaşan çocuklar için reklamlar birincil bilgi kaynağı olmaktadır. Son yıllarda, çocuk-reklam ilişkisi üzerine yapılan reklamların pek çoğu, özellikle televizyonda yayınlanan reklamlar, çocukların sosyalleşme sürelerini konu almaktadır. Bu yoğunlaşmanın nedeni, günümüzde bir çocuğun ortalama okuma ya da oyuna ayırdığı zamandan fazlasını televizyon karşısında geçiriyor olmalarıdır (Karaca vd, 2007).

**– Eğitim**

Eğitim, bireyin davranışlarında kendi yaşantısı yoluyla ve kasıtlı olarak istendik değişme meydana getirme sürecidir (Ertürk, 1972). Eğitim, yaşam boyu süren bir olgudur. İyi eğitim almış kişiler, yaşamın değişen koşullarına daha iyi uyum gösterirler. Yaşamın temel gereksinimlerinden olan beslenme eğitiminin erken yaşlarda başlaması, bireyin yaşam boyu sağlığı açısından bir zorunluluktur (Merdol, 2008).

**– Fiziksel Etkinlikler**

Bireyin besin gereksinmesini etkileyen en önemli etken, fiziksel etkinliklerinin düzeyidir.

İnsan bedeni termodinamik kurala göre çalışır. Bunun anlamı, enerji üretimine karşın enerji tüketimidir. Bireyin beden çalışması arttıkça, besin tüketiminin de artması, azaldıkça azalması gerekir (Baysal, 2003).

Yaşamın kalitesi ve süresini artırmak, sağlık sorunlarını en aza indirmek ve boş zamanlarda fiziksel etkinlikler yapmak amacıyla, okul bahçesinin ve mahalledeki boş arazilerin kullanımı sağlanmalıdır.

**2.1.4. Beslenme Bozuklukları**

Yapılan çeşitli araştırma sonuçlarına göre Türkiye’de 0-5 yaş grubu çocuklarda; büyüme ve gelişme geriliği, demir yetersizliği anemisi, raşitizm, okul çağı çocuk ve gençlerde; zayıflık ve şişmanlık, demir yetersizliği anemisi, vitamin yetersizlikleri, iyot yetersizliği hastalıkları, diş çürükleri, yetişkin kadınlarda; zayıflık ve şişmanlık, demir yetersizliği anemisi, iyot yetersizliği hastalıkları, vitamin yetersizlikleri ve yaşlılarda beslenmeye bağlı kronik hastalıklar sık görülmektedir.

Yetersiz ve dengesiz beslenme, toplumda, fiziksel gücü az, zeka düzeyi orta ya da düşük insanların sürekli artmasına ve toplumsal düzensizliklere de yol açmaktadır. Bu durumun ortadan kaldırılabilmesi için beslenme bozukluklarının nedenleri ve çözümlerinin incelenmesi gerekmektedir (Akçay, 2008). Beslenme bozuklukları şöyle sıralanabilir:

– Fast Food ve Abur-Cuburla Beslenme Davranışı

– Zayıflık

– Obezite

– Anemi (Kansızlık)

– İştahsızlık

– Guatr

– Diş Çürükleri.

**2.1.5.** [**Okul Sağlığı**](http://thsk.saglik.gov.tr/okul-sagligi/751-okul-sa%C3%84%C2%9Fl%C3%84%C2%B1%C3%84%C2%9F%C3%84%C2%B1.html)

Okul çağı, hızlı öğrenme, bilgi ve beceri kazanma ve etkilenme dönemidir. Alışkanlıklar bu dönemde oluşmaya başlar. Büyüme ve gelişme sürecinin olduğu okul çağı dönemde alınacak koruyucu önlemler ileriki yaşlarda genel sağlık durumu üzerinde etkili olabilecek yararlar sağlayacaktır. 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>).

Okul sağlığı hizmetlerinin amacı şunlardır (<http://thsk.saglik.gov.tr/okul-sagligi>):

– Okul çağındaki tüm çocukların olabilecek en iyi bedensel, ruhsal ve toplumsal sağlığa kavuşmalarını sağlamak ve sürdürmek.

– Okul çocuklarının sağlıklı bir çevrede gelişimini sağlamak.

– Çocukların, ailelerin ve toplumun sağlık düzeyini yükseltmek.

**– Beslenme Dostu Okul Programı**

Bu program ile okullarda sağlıklı beslenme ve hareketli yaşam konularında duyarlılığın arttırılması ve bu alanda yapılan iyi uygulamaların desteklenmesi ile okul sağlığının daha iyi düzeylere çıkarılması hedeflenmektedir. Milli Eğitim Bakanlığı ile Sağlık Bakanlığı arasında 21 Ocak 2010’da imzalan protokol ile Beslenme Dostu Okul Programı ülkemizde başlatılmıştır.

Beslenme Dostu Okulların değerlendirilmesi, şu ölçütlere göre yapılır (<http://thsk.saglik.gov.tr/okul-sagligi>):

– Öğrencilerin boy/kilo ölçümlerinin rutin aralıklarla (yılda iki kez) yapılıp ve risk grubunda olan öğrencilerin velileri ile görüşmeler/bilgilendirme yapılarak sağlık kuruluşlarına yönlendirilip-yönlendirilmediği.

– Okulun “Beyaz Bayrak “ sertifikası bulunup-bulunmaması.

– Okul içinde uygun alanlarda sağlıklı içme suyu olanakları bulunup bulunmaması.

– Su deposunun olup-olmadığı ve temizliğinin düzenli aralıklara yapılıp-yapılmadığı.

– Yetersiz ve dengesiz beslenmeye neden olabilecek gıda maddelerinin (kızartmalar, gazlı içecekler, kolalı içecekler vb) satışı yapılıp-yapılmadığına, süt, ayran, yoğurt vb içecekler ve taze sıkılmış meyve ve sebze suyu satışının yapılıp-yapılmadığı.

– Tane ile meyve ve sebze satışı yapılıp yapılmadığı.

– Kantin hizmetleri 17 Nisan 2007 tarihli ve 1008 sayılı - 2007/33 nolu genelgede belirtildiği üzere, okul müdürünün başkanlığında kurulacak bir komisyon tarafından ayda en az bir kez genelge ekinde bulunan “Okul Kantini Denetim Formu” kullanılarak denetlenip-denetlenmediği.

– Yemekhane hizmeti satın alınan firmanın Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığından üretim izninin bulunup-bulunmaması.

– Yemekhane hizmetleri yönetim tarafından rutin aralıklarla denetlenip ve gerekli hallerde İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğünden destek alınıp-alınmaması.

– Menülerin Sağlık Bakanlığı’nın yayımladığı menü modelleri örnek alınarak hazırlanıp-hazırlanmadığı.

– Öğrencilerin evden getirdikleri beslenme çantalarının içeriklerinin Sağlık Bakanlığının yayımlamış olduğu ve İl Milli Eğitim Müdürlüğünün okullara dağıtmış olduğu haftalık beslenme programına göre hazırlatılmakta ve öğretmenler tarafından beslenme çantalarının içeriklerinin her gün kontrol edilip-edilmediği.

**– Türkiye Sağlıklı Beslenme ve Hareketli Hayat Programı**

Milli Eğitim Bakanlığınca yayımlanan 17 Nisan 2007 tarihli ve 2007/33 sayılı “Okul Kantinlerinin Denetimi ve Uyulacak Hijyen Kuralları Genelgesi’nin A- Genel Kurallar Bölümünün 16. maddesi, Milli Eğitim Bakanlığının 21 Temmuz 2011 tarihli ve 2011/41 sayılı Genelgesi ile “Eğitim kurumlarımızın yatılı ya da pansiyonlu yemekhaneleri dahil olmak üzere kantinleri, çay ocakları, büfeleri vb yerlerde, çocukların dengesiz beslenmesine ve şişmanlığa (obezite) neden olabileceğinden, doğal maden suları hariç, enerji yoğunluğu yüksek, besin değeri düşük olan (enerji içecekleri, gazlı içecekler, aromalı içecekler ve kolalı içecekler) ile kızartma ve cipslerin satışları yapılmayacak, otomatik satış yapan makineler de bulundurulmayacaktır. Bunların yerine Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı’ndan üretim ya da ithalat izni bulunan süt, ayran, yoğurt, meyve suyu, taze sıkılmış meyve suyu ve tane ile satış yapılabilen meyve bulundurulacaktır” şeklinde değiştirilmiştir. (<http://thsk.saglik.gov.tr/okul-sagligi>).

**2.1.6. Okul Çocuklarının Özel Bir Grup Olarak Kabul Edilmesinin Nedenleri:**

– Okul çağındaki çocuklar, sürekli bir büyüme ve gelişme süreci içindedirler. Bu dönemde alınacak koruyucu önlemler tüm yaşamları boyunca etkili olabilecek yararlar sağlayacaktır.

– Okul, çocukların evlerinden sonra toplu halde yaşamaya başladıkları ilk yerdir. Çocuk bu süre içinde öğrenme yoluyla kendini yarışmalı ve mücadeleli bir ortamda yaşama hazırlamaktadırlar.

– Çocukların grup halinde bir arada bulunmaları kazaların, bulaşıcı hastalıkların artması ve hızla yayılması tehlikesini arttırır.

– Okul yılları boyunca öğrencinin vücuduna büyük bir yük biner.

– Okul çağı, hızlı öğrenme, bilgi ve beceri kazanma ve etkilenme dönemidir.

(<http://thsk.saglik.gov.tr/okul-sagligi>).

**– Beslenmenin Okul Çağındaki Önemi**

– Çocuğun kişiliği özellikle okulöncesi dönemde şekillenmekte, yetişkinlik çağındaki davranışları üzerinde etkili olacak alışkanlıkların edinilmesi bu yıllara dayanmaktadır.

– Çocukluk çağında kazanılan sağlıklı beslenme alışkanlıkları, yaşamının sonraki dönemlerini etkileyerek ileride ortaya çıkabilecek beslenme sorunlarını önlemede temel çözüm yolunu oluşturmaktadır. Çünkü sağlıklı beslenme, çocuğun bedensel, sosyal ve duygusal gelişmesi ve davranışları üzerinde önemli bir rol oynamaktadır.

– Okul çağı, çocukların beslenme alışkanlıklarının geliştiği, ev dışında arkadaşlarıyla yemek yemeye başladıkları ve en önemlisi fiziksel, bilişsel ve sosyal büyüme ve gelişmenin hızlandığı, yetişkin dönemde sağlıklı yaşamın temellerinin atıldığı bir dönemdir. Okullarda hizmet veren kantin ve yiyecek otomatlarının çocukların beslenme alışkanlıkları üzerine etkileri yadsınamayacak düzeydedir.(<http://thsk.saglik.gov.tr/okul-sagligi>).

**2.1.7.** [**Sağlıklı Beslenmede Kantinlerin Sorumluluğu**](http://thsk.saglik.gov.tr/saglik-bakim-ve-beslenme/791-sa%C3%84%C2%9Fl%C3%84%C2%B1kl%C3%84%C2%B1-beslenmede-kantinlerin-sorumlulu%C3%84%C2%9Fu.html)

Okuldaki öğrenci, genellikle öğle yemeklerini ev dışında yemek zorundadır. Okulda çıkan yemekler evdekinden farklıdır, bu nedenle çocuğun buna alışması zaman alabilir. Okulda yemek yeme davranışı, arkadaşlarının davranışı ile etkilenebilmektedir. Okulda yemek çıkmıyorsa ki, bu ülkemizde yaygın bir durumdur, kantinde karın doyurmak zorunda kalan ya da bunu tercih edenlerde yanlış beslenme alışkanlıkları gelişmektedir.

**– Okul Kantinleri ve Kantin Personeli**

Günümüzde kantinler, ilköğretim ve ortaöğretim okulları, öğrenci yurtları vb yerlerde öğrencilerin beslenmelerini sağlayan ortamlardır. Türkiye genelinde kantin işletmeciliğinde çalışan kişi sayısı 500-900 bin arasında değişmektedir. Kantincilik mesleğine başlama yaşı 14-15 yaş arasında değişmekte ve kadın işgücünün son yıllarda bu meslekte yer almaya başladığı görülmektedir. Kantinler öğrencilere teneffüslerde ve öğle aralarında (sınırlı süre içinde) hizmet vermektedir. İyi eğitim almış eleman sağlamada çeşitli zorluklarla karşılaşılmaktadır. Özellikle eğitim-öğretim kurumlarındaki kantinlerde çalışan personel, çalışma döneminin Milli Eğitim Bakanlığı müfredatına göre düzenlenmiş olması nedeniyle dört ay gibi bir süre işsiz kalabilmektedir. Kantin işletmelerinde çalışan personelin büyük bir bölümünün sosyal güvencesi yoktur. Bu nedenle meslekte ilerleme ve meslekte devamlı surette çalışma bakımından büyük sıkıntılar yaşanmaktadır (İKEO, 2009).

Son yıllarda okul çağı çocuklarının beslenmesine ve sağlığına verilen öneme paralel olarak, okul kantinleri ve kantinde çalışan personelin önemi de giderek artmaktadır. Bu gelişmelerin bir sonucu olarak Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının “Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Kuralları Yönetmeliği” 5 Şubat 2013 tarih ve 28550 sayı ile Resmi Gazetede yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Bu yönetmeliğin amacı, eğitim-öğretim kurumları içinde bulunan yemekhane, kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinin özel hijyen koşullarına, gıda güvenilirliğine ve resmî kontrolüne ilişkin kuralları belirlemektir (<http://thsk.saglik.gov.tr/beslenme-dostu-okul-> [programı.html](http://thsk.saglik.gov.tr/okul-sagligi/750-beslenme-dostu-okul-program%C3%84%C2%B1.html)).

Bu genelgede yer alan bazı maddeler aşağıda görülmektedir:

– Okul kantinlerinde satışı yapılan gıdaların tüketimi için, kantin önünde, uygun hijyenik ve güvenilir bir tüketim alanı olmalıdır.

– Dengesiz beslenmeye ve şişmanlığa neden olabileceği için enerjisi yüksek ancak besin değeri düşük olan enerji içecekleri, gazlı, kolalı, aromalı içecekler ile kızartmalar (patates kızartması gibi) ve cipslerin satışı caydırılmalı ve süt, ayran, yoğurt, meyve suyu, sebze suyu, taze sıkılmış meyve suyu, tane ile meyve ve sebze satışı özendirilmelidir.

– Kantinlerde çiğ et ürünleri hiçbir şekilde bulundurulmamalı ve bu ürünler kantinlerde pişirilerek satışa sunulmamalıdır.

– Kantinlerde hiçbir şekilde yağda kızartma yapılmamalıdır.

– Kantinlerde satışa sunulan gıda maddeleri uygun muhafaza koşullarında (sıcaklık, nem vb) saklanmalı, pişmiş döner, pizza vb sıcak servisi yapılacak gıdalar 65°C üzerindeki sıcaklıklarda servis edilmeli, oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletilmemelidir. Süt, yoğurt, ayran, puding vb gıdaların son kullanma tarihleri göz önünde bulundurularak 5°C ve altındaki sıcaklıklarda ve uygun koşullarda bekletilmelidir. Kantine alınacak her türlü dondurulmuş ürünler -18°C’de iken teslim alınmalı, son kullanma tarihine kadar -18°C’de saklanmalıdır.

– Çiğ olarak servis edilecek olan gıdalar bol su ile yıkanarak hazırlandıktan sonra üzeri streç film gibi ambalaj malzemeleri ile kapatılarak servise kadar buzdolabında muhafaza edilmelidir.

– Gıda maddeleri ve gıda ile temas eden madde ve malzemeler, temizlik malzemeleri ile aynı yerde bulundurulmamalıdır.

– Servise sunulacak gıdaların tüketimi için tercihen tek kullanımlık araç-gereçler (bardak, tabak, çatal, kaşık vb) kullanılmalıdır.

– Gıdaların ambalajsız ve açıkta satışı yapılmamalı, ambalajlı gıdaların ambalajı yırtılmış, kırılmış, paslanmış olmamalıdır.

– Gıda maddeleri ile temas eden malzemeler uygun malzemelerden (cam, paslanmaz çelik vb) yapılmış olmalı, düzenli olarak temizlenmeli ve bakımları yapılmalıdır.

– Çöp ve her türlü atıkların konulacağı yeterli sayıda ve büyüklükte, ağzı kapalı, paslanmaz metal veya plastik malzemeden yapılmış, silindirik kolay yıkanabilir, ayak pedallı çöp kutusu bulundurulmalı ve çöp kutularına ayrıca çöp torbası geçirilmelidir.

– Tuvaletler kantinlerdeki gıda üretim, satış ve tüketim yapılan yerlerden uygun uzaklıklarda bulunmalıdır.

– Çocuklar ve gençler için satışı yasak olan (alkol, tütün ve tütün mamulleri) ürünlerin doğrudan veya dolaylı bir şekilde satın alınmasının önüne geçilmelidir.

Yiyecek ve içecek maddesi satan yerlerde çalışanların 1593 Sayılı Umumi Hıfzısıhha Yasasının 126. maddesi gereğince, bulaşıcı hastalık taşıyıcılık yönünden her üç ayda bir muayene olma ve sıhhi rapor almaları zorunluluğu vardır. Çalışanlardan insan sağlığını tehlikeye sokacak hastalığı bulunanlar görevden alınırlar).

**2.1.8. Kantinlerde Personel Eğitimi ve Milli Eğitim Bakanlığı’nın Bu Konudaki Çalışmaları**

Milli Eğitim Bakanlığı çeşitli okullar yardımıyla her yıl kurslar düzenlemekte, kursun sonunda sertifika verilmekte ve artık sertifikası olmayan kişilere çalışma izni verilmemektedir. Milli Eğitim Bakanlığı ‘Okul Kantinlerinin Denetimi ve Uyulacak Hijyen Kuralları’ ile ilgili genelgesinde kantin, kafeterya, büfe, çay ocağı vb yerlerin taşıması gereken, gıda güvenliği ve hijyen şartları belirlenmiştir.

**2.1.9. Kantinlerin Denetimi**

Okul kantinlerinin 5996 Yasa gereği Tarım İl Müdürlükleri tarafından yılda en az iki kez denetimi yapılır. Genellikle bu denetimlerden biri birinci dönemde, diğeri ikinci dönemde yapılır. Şikayet olması halinde Tarım İl Müdürlükleri tarafından ekstra denetimler de yapılır.

Bu denetimler sırasında en çok hijyen, besin maddelerinin saklama koşulları, sağlığa uygunluk, besinleri hazırlama yerleri, son tüketim tarihleri, çalışan personelin hijyeni konularına dikkat edilir. Uygun olmayan kantinlere aksaklıkları gidermeleri için azami süre verilir. Verilen bu sürede gerekenleri yapmayan okul kantinleri hakkında 5996 sayılı yasa gereği gerekli yaptırımlar uygulanır.

**2.2. İlgili Araştırmalar**

Alanyazın tarandığında, okul kantinlerine ilişkin bazı araştırmalara rastlanmaktadır. Bunlardan bazıları aşağıda görülmektedir.

– Gündoğan tarafından 2008 yılında Uşak ilinde bir araştırma yapılmıştır. Amacı, okul kantinlerinde çalışan personelin beslenme ve hijyen konularında bilgi düzeylerini saptamaktır. Personelin tamamının işe girerken sağlık kontrolünden geçtiği ve yine tamamına yakınının da işe girdikten sonra her üç ayda bir sağlık kontrolünden geçtikleri saptanmıştır. Kantin personelinin % 99’u meslek içi eğitim almıştır ve bu eğitim MEB eliyle Halk Eğitim Merkezleri aracılığıyla verilmiştir. Personelin % 99,5’i işyerinde üniforma giymektedir, % 79,5’i üniformanın üzerine önlük kullanmaktadır ve tamamının üniformaları evde temizlenmiştir. Personelin beslenme bilgi düzeyi “orta”dır.

– Soytürk tarafından 2010 yılında, Ankara ili Şereflikoçhisar ilçesinde bir araştırma yapılmıştır. Beslenme Eğitiminin, Okul Kantinlerinde Beslenmeye Yönelik Tutum ve Davranışlar Üzerine Etkisi” isimli araştırmada, öğrencilerin eğitim sonrası beslenme alışkanlıkları bilgi puanı, eğitim öncesi alınan beslenme alışkanlıkları bilgi puanından yüksek olduğu görülmüş ve istatistiksel açıdan anlamlı bulunmuştur. Doğru beslenme alışkanlıklarının ve davranışlarının oluşmasında, eğitimin önemli olduğu yapılan araştırmalarda anlaşılmıştır.

– Negüzel tarafından 2009 yılında “Okul Kantinlerinde Çalışan Personelin Beslenme Bilgi Düzeyleri” üzerine bir araştırma yapılmıştır. Personelin beslenme bilgi puanları 23,3 ve 98,6 arasında değişmekte olup, ortalama puan 67,1 ± 14,5 olarak bulunmuştur. Bu bulguya göre, personelin beslenme bilgileri “orta” düzeydedir.

– Büyükkoyuncu tarafından 2010 yılında Gaziantep il merkezinde bir araştırma yapılmıştır. Araştırma, ilköğretim 6-7-8. sınıf öğrencilerinin, okul kantininden besin seçimleri ve annelerin besin güvenliği bilgi düzeylerinin saptanmasına yöneliktir. Araştırma sonuçlarına göre; öğrencilerin okulda her gün % 60’ı su, % 36’sı meyve suyu, % 31’i çay tüketmektedir. Öğrencilerin kantin alış-verişlerinde sırasıyla % 18’i simit ve yine % 18’i tatlı bisküviyi ilk sırada tercih etmektedir. Öğrencilerin yiyecek satın alırken % 45’i yiyecek maddesinin besleyici ve sağlıklı oluşunu, % 15,3’ü üretim ve son kullanma tarihini birinci derecede önemli bulmaktadır. Öğrencilerin % 76,3’ü kantinde satılan yiyeceklerin fiyatlarının yüksek olduğunu, % 59’u satılan ürünlerin hijyenik olmadığını düşünmektedir.

– Günlü tarafından 2010 yılında “Okul Çağı Çocuklarının Besin Seçimi Ve Beslenme Davranışları Üzerine Reklamların Etkisi” isimli bir araştırma yapılmıştır. Öğrencilerin % 54’üne göre, televizyonda yayınlanan reklamların amacı, ürün hakkında bilgi vermektir. Öğrencilerin % 31,3’ünün, televizyonda izledikleri reklamlarda en çok reklamın konusu dikkatlerini çekmektedir. Öğrencilerin televizyonda izledikleri reklamları beğenme durumları % 53,9 ile “bazen” olarak belirlenmiştir. Öğrencilerin % 43,4’ü çikolata, cips, şeker ve kek; % 20,5’i fast food; % 11,2’si süt ürünleri reklamlarını beğenmektedir. İçecek reklamı olarak da % 58,5’i kolalı içeceklerin, % 18,6’sı meyve suları reklamlarını beğenmektedirler.

Öğrencilerin televizyon reklamlarında izledikleri yiyecek ve içecekleri hemen alıp tüketme durumları, % 71,7 oranında “bazen istiyorum” şeklindedir. Öğrencilerin televizyon reklamında görüp aldıkları yiyecekler, % 48,5 oranında çikolata, cips, şeker ve kek’tir. İçecekler ise % 58,7 oranında kolalı içeceklerdir. Öğrencilerin % 75,3’ü televizyon reklamında gördükleri yiyecek ve içecekleri bakkal ya da marketten almaktadır. Öğrencilerin televizyonda reklamı yapılan yiyecek ve içeceklerden sağlıklı büyüme için gerekli gördükleri yiyecekler, % 40,2 süt ürünleri, % 26,5 çikolata, cips, şeker ve kek’tir. Öğrencilerin televizyonda reklamı yapılan yiyecek ve içeceklerden sağlıklı büyüme için gerekli gördükleri içecekler, % 56,9 süt, % 20,6 meyve sularıdır. Öğrencilerin yiyecek ve içecek seçimlerinde reklamların % 41 etkili olmadığı, % 34,9 bazen etkili olduğu, % 24,1 etkili olduğu belirlenmiştir. Öğrencilerin reklamların etkisinde kalarak % 44,4 çikolata, cips, şeker ve kek, % 18,4 süt ürünleri, % 12,2 et ve et ürünleri aldıkları, reklamların etkisinde kalarak aldıkları içecekler ise % 55,1 kolalı içecekler, % 23 süt ve % 11,7 meyve suları olarak saptanmıştır.

– Ongan tarafından 2008 yılında “Boydak İlköğretim Okulunda, Okul Beslenme Programına Katılan ve Katılmayan Öğrencilerin Enerji ve Besin Öğeleri Gereksinmesi Açısından Değerlendirilmesi” isimli bir araştırma yapılmıştır. Elde edilen sonuçlara göre; Okul Beslenme Programı’na (OBP) katılan öğrencilerin enerji ve besin tüketimlerinin, okul kantininden öğle öğününü tüketen öğrencilere göre daha iyi düzeyde olduğu bulunmuştur. Ancak OBP öğle öğünü menüsünün enerji ve birçok besin ögesinden yeterli düzeyde olmadığı belirlenmiştir. İlköğretim okullarında OBP öğle öğünü menülerinin okul çağı çocuklarının enerji ve besin öğeleri gereksinmelerine uygun hale getirilmesi için iyileştirme çalışmalarının yapılmasının gerekliliği ortaya konmuştur. Bunu sağlamak amacıyla; okul beslenme hizmetlerini yürüten kurumlarda diyetisyenlerin istihdam edilmesi gerekmektedir. Bunun yanı sıra okul çağı çocuklarının OBP’larına düzenli olarak katılmalarının sağlanması için çaba gösterilmelidir. OBP’nın başarısının ve yararlılığının sürekliliği; ailelerin, okul beslenme servisi çalışanlarının, öğretmenlerin ve kitle iletişim araçlarının katılımı ile sağlanabilir. Beslenme eğitimini içine alan kapsamlı OBP’larına öğretmenler, ebeveynler, öğrenciler yanında devlet yönetimi de katılmalı ve OBP’ları, amaçlarına uygun yönergelerle planlanmalıdır.

– Akınay tarafından 2006 yılında “Okul Kantin Uygulamaları Hakkında Anne-Baba Görüşleri” isimli bir araştırma yapılmıştır. Genel olarak, anne ve babaların kantin uygulamalarından memnun olmadığı ve kantinin her bakımdan temiz olması ve düzenli olarak denetim yapılmasının öncelikli beklentileri olduğu görülmüştür.

– Ateşoğlu tarafından 2011 yılında “İlköğretim Öğrencilerinin Okul Kantinlerinde Satın Alma Davranışları Üzerine Bir Araştırma” isimli bir araştırma yapılmıştır. Öğrencilerin okul kantinlerinden satın alma nedenleri incelendiğinde, en önemli neden, öğrencilerin okulda bulundukları süre içinde acıkmaları ve susamalarıdır. Diğer nedenler ise önem sırasına göre, okulda yemekhanenin olmaması, arkadaş etkisi, aile ve öğretmen yönlendirmesi ve reklam etkisi olarak sıralanmaktadır.

– Tepe tarafından 2010 yılında “Okulöncesi Eğitim Kurumlarındaki Çocukların Annelerinin ve Öğretmenlerinin Çocuk Beslenmesine İlişkin Görüşleri” isimli bir araştırma yapılmıştır. Araştırma sonuçlarına göre, okulöncesi eğitim öğretmenleri ile anne-baba görüşleri arasında anlamlı bir farklılık yoktur. Öğretmen ve aileler, beslenmeye ilişkin yeterli bilgiye sahiptirler. Ancak ailelerin ve öğretmenlerin tutumları arasında bazı sorulara verilen yanıtlarda anlamlı farklılıklar gözlenmiştir.

– Sabbağ ve Sürücüoğlu tarafından 2011 yılında “İlköğretim Öğrencilerine Verilen Beslenme Eğitiminin Beslenme Tutum ve Davranışlarına Etkisinin Değerlendirilmesi” isimli bir araştırma yapılmıştır. Araştırma sonuçları, verilen eğitimin beslenme alışkanlıkları üzerinde olumlu etkisi olduğunu göstermektedir. Eğitimin kalıcı olması için belli aralıklarla tekrar edilmesinin gerekliliği de ortaya çıkmıştır. Bu sonuçlara göre, bireyin ve dolayısıyla toplumun beslenme konusunda bilinçlenmesi gerektiği söylenebilir.

**ÜÇÜNCÜ BÖLÜM**

**YÖNTEM**

Bu bölümde, araştırmanın hangi model ile yapıldığı, evren ve örneklemi, verilerin toplanması, çözümlenmesi ve kullanılan istatistiksel işlemler yer almaktır.

**3.1. Araştırmanın Yöntemi**

Bu araştırma “görüşme modeli” ile yapılmıştır. Görüşme, önceden belirlenmiş ve bir amaç için yapılan, soru sorma ve yanıtlama sistemine dayalı karşılıklı ve etkileşimli bir iletişim sürecidir. Görüşme türleri şunlardır:

– Sohbet Tarzı Görüşme: Araştırmacının gözlem amacıyla doğrudan ortama katıldığı alan araştırmalarında kullanılır. Sorular, önceden hazırlanmaz, doğal halinde sohbet havasında sorulur. Sorular konuşmanın anlık akışı içinde kendiliğinden gelişir. Görüşme soruları, görüşme sırasında açılan konulara göre değiştirilir.

– Görüşme Formu: Araştırma problemi ile ilgili tüm boyutların ve soruların kapsanmasını güvence altına almak için geliştirilmiştir. Görüşmeci, önceden hazırladığı konu ya da alanlara sadık kalarak, hem önceden hazırlanmış soruları sorma, hem de sorular konusunda daha ayrıntılı bilgi alma amacıyla ek sorular sorma özgürlüğüne sahiptir. Görüşmeci, görüşme sırasında soruların cümle yapısını ve sırasını değiştirebilir, bazı konuların ayrıntısına girebilir.

– Standartlaştırılmış Açık Uçlu Görüşme: Dikkatlice yazılmış ve belirli bir sıraya konmuş bir dizi sorudan oluşur ve her görüşülen kişiye bu sorular aynı tarzda ve sırada sorulur. Bu görüşmede, görüşülen kişinin bireysel farklılıkları dikkate alınmaz. Diğer görüşme türlerindeki esneklik, standartlaştırılmış açık uçlu görüşmede yoktur.

**3.2. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi**

Bu Araştırma, Denizli ilinin Serinhisar ilçesinde yapılmıştır. Diğer bir deyişle araştırmanın evreni, Serinhisar’dır. Burada bulunan kamu ilkokulları, ortaokulları ve liselerinde çalışılmıştır.

Kantini olan iki ilkokul, bir genel ortaokul, bir imam-hatip ortaokulu, bir çok programlı lise ve bir Anadolu lisesinde yapılmıştır. Bu okullardan, bir yönetici ve rasgele seçilen iki öğrenci, iki öğretmen ve iki veli (ana ya da baba) olmak üzere toplam 42 kişi ile görüşülmüştür.

Araştırma yeri olarak Serinhisar’ın seçilmesinin nedeni, araştırmacının üç yıldır bu bölgede yöneticilik yapmakta olmasıdır. Böylece öğrenci, öğretmen, yönetici ve ailelere daha kolay ulaşılabileceği ve verilerin daha güvenilir olarak toplanabileceği düşünülmüştür.

Tablo 3.1.

*Serinhisar’daki Okullar (Evren)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Okul Türü | Okul Sayısı | Yönetici Sayısı | Öğretmen Sayısı | Öğrenci Sayısı |
| Anaoklulu | 1 | 1 | 3 | 65 |
| İlkokul | 7 | 12 | 38 | 918 |
| Genel Ortaokul | 4 | 6 | 42 | 363 |
| İmam-Hatip Ortaokulu | 2 | 4 | 23 | 292 |
| Anadolu Lisesi | 1 | 2 | 20 | 338 |
| Mesleki-Teknik Lise | 1 | 4 | 25 | 340 |
| Çok Programlı Lise | 1 | 4 | 24 | 321 |
| İmam Hatip Lisesi | 1 | 2 | 6 | 65 |
| Toplam | 18 | 35 | 181 | 2702 |

Bu okullardaki öğrenci, öğretmen, yönetici ve ailelerin okul kantinleri ile ilgili görüşleri derlenmiştir.

Tablo 3.2.

*Araştırmaya Katılanların Sayısı (Örneklem)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Okul Türü | Öğrenci | Veli | Yönetici | Öğretmen |
| İlkokul | 4 | 4 | 2 | 4 |
| Ortaokul | 2 | 2 | 1 | 2 |
| İmam Hatip Ortaokulu | 2 | 2 | 1 | 2 |
| Çok Programlı Lise | 2 | 2 | 1 | 2 |
| Anadolu Lisesi | 2 | 2 | 1 | 2 |
| Toplam | 12 | 12 | 6 | 12 |

Araştırma altı okulda yapılmıştır. Sadece her okuldan ikişer öğrenci, veli ve öğretmen; birer tane yönetici rastgele şekilde seçilmiştir.

Tablo 3.3.

*Araştırmaya Katılanların Cinsiyetlerine Göre Dağılımı*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Yönetici | Öğretmen | Öğrenci | Veli |
| Kadın | 0 | 5 | 6 | 7 |
| Erkek | 6 | 7 | 6 | 5 |
| Toplam | 6 | 12 | 12 | 12 |

**3.3. Verilerin Toplanması**

Araştırmada öncelikle alanyazın (literatür) taraması yapılmıştır. Ardından, gereksinim duyulan verilere ulaşmak için MEB Eğitimi Araştırma ve Geliştirme Dairesi (EARGED) tarafından hazırlanmış “Öğrencilerin Okul Kantinlerindeki Tüketim Tercihleri ve Kantinlerin Değerlendirilmesi” isimli çalışmasındaki anketler üzerinde çalışılmıştır. Bu anketlerdeki sorular sadeleştirilerek açık uçlu sorular haline getirilmiştir.

**3.4. Verilerin Çözümlenmesi**

Öğrenci, öğretmen, veli ve yöneticilerin okul kantinlerinin özellikleri ve uygulamalarına ilişkin görüşleri yüzde olarak hesaplanmış ve tablolar halinde sunulmuştur.

Formlardaki açık uçlu sorulara verilen yanıtlarda da tekrarlanan görüş ve değerlendirmelerin yüzde değerleri hesaplanmış, ilgili araştırma sorularında tablolar halinde sunulmuştur.

**DÖRDÜNCÜ BÖLÜM**

**BULGULAR ve YORUM**

Bu bölümde, öğrencilerin, öğretmenlerin, yöneticilerin ve velilerin, okullarda bulunan kantinlere ilişkin derlenen görüşleri ve bunlara ilişkin yorumlar yer almaktadır.

**4.1. Kantinlerin Gerekli Olup-Olmaması İle İlgili Görüşler**

Katılımcıların (yönetici, öğretmen, veli ve öğrenciler) kantinlerinin gerekli olup-olmadığına ilişkin görüşleri Tablo 4.1’de görülmektedir.

Tablo 4.1.

*Kantinlerinin Gerekli Olup - Olmadığına İlişkin Görüşler*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Yönetici | | Öğretmen | | Veli | | Öğrenci | |
| f | % | f % | % | f | % | f | % |
| Gerekli | 1 | 16,6 | 3 | 25,0 | 8 | 66,7 | 10 | 83,3 |
| Gereksiz | 5 | 83,3 | 9 | 75,0 | 4 | 33,3 | 2 | 16,6 |
| Toplam | 6 | 100,0 | 12 | 100,0 | 12 | 100,0 | 12 | 100,0 |

Yönetici ve öğretmenlerin çoğunluğu, velilerin ve öğrencilerin azı, kantinleri gereksiz görmektedir. Diğer bir deyişle eğitimciler, kantinleri gereksiz görmektedir. Bu görüşlerinin nedeni, çocukların hazır gıdalardan uzak durmalarını istemeleridir.

Ana-babalar ve öğrenciler, kantini gerekli görmektedirler. Nedeni, sabah çocuklarına kahvaltı hazırlayamama ya da beslenme koyamama kaygılarının olmasıdır.

**4.2. Kantinden Alınan Yiyecek İçecekler İle İlgili Görüşler**

Bu başlık altında, okul kantinlerinde en çok satın alınıp tüketilen yiyecek ve içeceklere ait ana-baba, öğrenci, öğretmen ve okul yöneticisi görüşleri yer almaktadır.

**4.2.1. Kantinlerden Alınan Yiyecekler İle İlgili Görüşler**

Öğrencilerin okul kantinlerinden en çok satın aldıkları yiyeceklere ilişkin, katılımcıların görüşleri Tablo 4.2’de görülmektedir.

Tablo 4.2.

*Okul Kantinlerinde En Çok Alınan Yiyecekler*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sıra No | Tüketilen Yiyecekler | Öğrenci | | Öğretmen | | Yönetici | | Veli | |
| f | % | f | % | f | % | f | % |
| 1 | Simit | 10 | 83,3 | 11 | 91,7 | 5 | 83,3 | 10 | 83,3 |
| 2 | Poğaça | 11 | 91,7 | 8 | 66,7 | 4 | 66,7 | 9 | 75,0 |
| 3 | Tost | 11 | 91,7 | 10 | 83,3 | 5 | 83,3 | 8 | 66,7 |
| 4 | Bisküvi | 7 | 58,3 | 6 | 50,0 | 4 | 66,7 | 6 | 50,0 |
| 5 | Çikolata | 6 | 50,0 | 7 | 58,3 | 2 | 33,3 | 6 | 50,0 |
| 6 | Diğer | 3 | 25,0 | 2 | 16,7 | 1 | 16,7 | 2 | 16,7 |

Yapılan görüşmelerde kantinden en çok alınan ürünlerle ilgili birden fazla seçenek işaretlenebildiği için Tablo 4.2’de frekanslar veli, öğrenci, öğretmen ve yönetici sayısından fazla çıkmıştır. Öğrenciler, en çok açlıklarını giderecek yiyeceklerden satın almaktadır. Bu da öğrencilerin evden aç geldiklerini geldiklerini göstermektedir. Bu yorum, bir önceki Tablo 4.1 de velilerin kantini gerekli görmesi ile ilişkilidir. Velilerin sabah çocuklarını kahvaltı hazırlayamama ya da çocukarının kahvaltı yapma isteğinin olmaması, öğrencilerin kantinden açlıklarını giderecek şekilde alış-veriş yapmasına neden olmaktadır.

**4.2.2. Kantinlerden Alınan İçecekler İle İlgili Görüşler**

Okul kantinlerinden en çok satın alınan içeceklere ilişkin katılımcıların (öğrenci, yönetici ve öğretmenlerin) görüşleri Tablo 4.3’te görülmektedir.

Tablo 4.3.

*Okul Kantinlerinde En Çok Alınan İçecekler*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Sıra No* | *Tüketilen Yiyecekler* | *Öğrenci* | | *Öğretmen* | | *Yönetici* | | *Veli* | |
| *f* | *%* | *f* | *%* | *f* | *%* | *f* | *%* |
| 1 | Çay | 4 | 33,3 | 11 | 91,7 | 5 | 83,3 | 6 | 50,0 |
| 2 | Bitki çayı | 6 | 50,0 | 10 | 83,3 | 5 | 83,3 | 9 | 75,0 |
| 3 | Su | 8 | 66,7 | 11 | 91,7 | 6 | 100,0 | 11 | 91,7 |
| 4 | Meyve suyu | 10 | 83,3 | 9 | 75,0 | 5 | 83,3 | 10 | 83,3 |
| 5 | Ayran | 10 | 83,3 | 9 | 75,0 | 5 | 83,3 | 12 | 100,0 |
| 6 | Sade Maden suyu | 3 | 25,0 | 9 | 75,0 | 6 | 100,0 | 10 | 83,3 |
| 7 | Meyveli Maden Suyu | 9 | 75,0 | 3 | 25,0 | 4 | 66,7 | 9 | 75,0 |

Uygulanan anketlerde kantinden en çok alınan ürünlerle ilgili birden fazla seçenek işaretlenebildiği için Tablo 4.3 de frekanslar veli, öğrenci, öğretmen ve yönetici sayısından fazla çıkmıştır. Kantinde satılan içeceklerin tercih edilmesinde, öğrenci ve diger gruplar arasında farklılıklar vardır. Diğer gruplarda çok tercih edilenlerden olan çay, su ve maden suyu; öğrenci grubunda en çok tercih edilenler için değildir. Meyve suyu, ayran ve meyveli soda, öğrencilerin ilk tercihleridir. Bu, öğrencilerimizin beslenme alışkanlıklarındaki farklılıklardır.

**4.3. Kantinlerde Satılması Gereken Ürünler İle İlgili Görüşler**

Okul kantinlerinden hangi yiyecek içecek satılması ile ilgili görüşler Tablo 4.4’de görülmektedir.

Tablo 4.4.

*Okul Kantinlerinde Satılması İstenen Yiyecek İçeçekler*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sıra No | Tüketilen Yiyecekler | Öğrenci | | Öğretmen | | Yönetici | | Veli | |
| f | % | f | % | f | % | f | % |
| 1 | Bitkisel Çaylar | 4 | 33,3 | 8 | 66,6 | 6 | 100,0 | 9 | 75,0 |
| 2 | Ev Yemekleri | 7 | 58,3 | 11 | 91,8 | 4 | 66,7 | 10 | 83,3 |
| 3 | Simit | 10 | 83,3 | 11 | 91,8 | 5 | 83,3 | 10 | 83,3 |
| 4 | Meyve | 2 | 16,7 | 8 | 66,6 | 6 | 100,0 | 9 | 75,0 |
| 5 | Süt | 5 | 41,7 | 12 | 100,0 | 6 | 100,0 | 11 | 91,8 |
| 6 | Çorba | 4 | 33,3 | 12 | 100,0 | 6 | 100,0 | 12 | 100,0 |
| 7 | Poğaça | 11 | 91,8 | 8 | 66,6 | 4 | 66,7 | 9 | 95,0 |
| 8 | Tost | 7 | 58,3 | 10 | 83,3 | 5 | 83,3 | 8 | 66,6 |
| 9 | Bisküvi | 10 | 83,3 | 10 | 83,3 | 5 | 83,3 | 10 | 83,3 |
| 10 | Çikolata | 10 | 83,3 | 10 | 83,3 | 6 | 100,0 | 11 | 91,8 |
| 11 | Cips | 6 | 50,0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 12 | Kola | 8 | 66,6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 13 | Gazoz | 9 | 75,0 | 2 | 16,7 | 2 | 33,3 | 6 | 50,0 |
| 14 | Maden suyu | 2 | 16,7 | 12 | 100,0 | 6 | 100,0 | 8 | 66,6 |
| 15 | Şeker | 7 | 58,3 | 2 | 16,7 | 1 | 16,7 | 6 | 50,0 |
| 16 | Sakız | 8 | 66,7 | 1 | 8,3 | 0 | 0 | 2 | 16,7 |

Kantinde bulunması gereken yiyecek içecekler tablosuna bakıldığında, öğrencilerin istekleri ile yönetici, öğretmen ve velilerin istekleri arasında anlamlı farklılıklar vardır. Cips ve kolayı, öğretmen ve yöneticiler hiç istemezken, öğrencilerin çoğunluğu istemektedir. Bu tabloda ilk gözümüze çarpan, cips ve kolanın yalnızca öğrenciler tarafından istenmesidir. Bu durum, öğrencilerin okul dışında cips ve kola alışkanlıkları olduğunu açıklıyor. Cips ve kolanın, öğretmen ve yöneticiler tarafından tercih edilmemesinin nedeni, insan sağlığına zaralı olduğunu düşünmeleridir. Fakat cips ve kolanın öğrenciler tarafından benimsenmediği gösteriyor. Bu konudaki eğitimin yetersiz olduğu söylenebilir. Bu tercihin nedenlerinden biri de ailelerin bu ürünleri tercih etmesidir. Bir başka neden de bu ürünlerin görsel basında etkili reklamlarının olmasıdır.

**4.4. Kantinlerde Satılmamasi Gereken Ürünler İle İlgili Görüşler**

Okul kantinlerinde hangi yiyecek ve içeceklerin satılmamasına ilişkin, katılımcıların (öğrenci, öğretmen, yönetici, veli) görüşleri Tablo 4.5’de görülmektedir.

Tablo 4.5.

*Okul Kantinlerinde Satılmaması İstenen Yiyecek İçecekler*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Sıra No | Tüketilen yiyecekler | Öğrenci | | Öğretmen | | Yönetici | | Veli | |
| f | % | f | % | f | % | f | % |
| 1 | Asitli İçecekler | 1 | 8,3 | 8 | 66,6 | 6 | 100 | 9 | 75,0 |
| 2 | Yüksek Oranda Şekerli Ürünler | -- | -- | 11 | 91,8 | 4 | 66,7 | 10 | 83,3 |
| 3 | Tost, hamburger vb. | ­-- | -- | 11 | 91,8 | 5 | 83,3 | 10 | 83,3 |
| 4 | Cips | 3 | 16,7 | 8 | 66,6 | 6 | 100 | 9 | 75,0 |
| 5 | Kola | 3 | 25 | 12 | 100 | 6 | 100 | 8 | 66,6 |
| 7 | Aşırı Tuzlular | 4 | 33,3 | 12 | 100 | 6 | 100 | 12 | 100 |
| 8 | Markasız Ürünler | 8 | 66,6 | 7 | 58 | 3 | 50 | 5 | 41,6 |
| 9 | Ambaljsız ürünler | 8 | 66,6 | 8 | 66,6 | 4 | 66,6 | 7 | 58 |
| 10 | Kızartmalar | -- | -- | 8 | 66,6 | 4 | 66,7 | 10 | 83,3 |
| 11 | Aşırı Yağlılar | -- | -- | 9 | 75,0 | 4 | 66,7 | 9 | 75,0 |

Kantinde bulunmaması gereken ürünlere bakıldığında, öğrenciler ile öğretmen, veli, yöneticiler tarafından belirtilen ürünlerde ciddi anlamda farklılıklar vardır. Öğrencilerin kantinde satılmamasını istediği ürünler, genel olarak ambalajsız ve markasız ürünler olarak tanımlamaktadırlar. Veliler, yöneticiler ve öğretmenler ise yüksek oranda şeker, yağ içeren gıdalar ve asitli içecekleri istememektedirler. Öğrenciler güvenli gıda deyince, ambalajlı ve markalı ürünler olarak algılamaktadırlar. Veli, öğretmen ve yöneticiler ise şekerli, tuzlu, asitli yiyeceklerin obeziteyi tetiklediğini düşünmektedirler. Tablo 4.4 ve Tablo 4.5 beraber incelendiğinde, eğitimciler ile öğreciler güvenli gıda tanımlanmasında ciddi farklılıklar vardır. Bu sonuç, öğrencilere ciddi beslenme eğitiminin verilmediğini göstermektedir.

**4.5. Kantinlerde Satılan Gıdaların Güvenirliliği İle İlgili Görüşler**

Bu bölümde, öğrenciler, öğretmenler, yöneticiler ve veliler tarafından kantinlerden alınan yiyecek ve içeceklerin değerlendirilmesi yapılmıştır.

Kantinde satılan yiyecek ve içeceklerin güvenilirliğine ilişkin, katılımcıların (öğrenci, öğretmen, yönetici ve veliler) görüşleri Tablo 4.6’da görülmektedir.

Tablo 4.6.

*Okul Kantinlerinde Satılan Yiyecek ve İçeceklerin Güvenirliği*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Güvenirlik | Öğrenci | | Öğretmen | | Yönetici | | Veli | |
| f | % | f | % | f | % | f | % |
| Evet | 8 | 83,3 | 10 | 83,3 | 5 | 83,3 | 10 | 83,3 |
| Hayır | 4 | 16,7 | 2 | 16,7 | 1 | 8,3 | 2 | 16,7 |
| Toplam | 12 | 100,0 | 12 | 100,0 | 6 | 100,0 | 12 | 100,0 |

Öğrencilerin, velilerin, öğretmenlerin ve yöneticilerin çoğunluğu, kantinde satılan ürünlerin güvenilir olduğunu düşünmektedir. Tamamının aynı görüşü belirtmesinin nedeni, denetiminin sıkı olması ve çoğu ürünlerin MEB tarafından yasaklanmış olmasıdır. Bu nedenle kantinde ürün çeşitliliği azdır. Yasak ürünün satılması zordur. Çünkü öğretmen ve yöneticiler, sürekli kantine uğradıkları için şikayet konusu olabilmektedir.

**4.6. Kantinlerde Satılan Ürünlerin, Çarşı ve Marketlere Göre Uygunluğu Hakkındaki Görüşler**

Kantinde satılan yiyecek ve içeceklerin fiyatlarının, çarşı ve marketlere göre ucuz olup-olmadığı ile ilgili öğrenci, öğretmen, yönetici ve veli görüşleri, Tablo 4.7’de görülmektedir.

Tablo 4.7.

*Kantin Fiyatlarının Çarşı ve Marketlere Göre Uygunluğu*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Fiyatların Piyasa Göre Durumu | Öğrenci | | Öğretmen | | Yönetici | | Veli | |
| f | % | f | % | f | % | f | % |
| Pahalı | 8 | 66,7 | 9 | 75,0 | 3 | 50,0 | 7 | 58,3 |
| Normal | 2 | 16,7 | 2 | 16,7 | 1 | 8,3 | 3 | 25,0 |
| Ucuz | 2 | 16,7 | 1 | 8,3 | 2 | 33,7 | 2 | 16,7 |
| Toplam | 12 | 100,0 | 12 | 100,0 | 6 | 100,0 | 12 | 100,0 |

Katılımcıların çoğu, kantinlerdeki ürünlerin pahalı olduğunu düşünmektedir. Bunun nedeni, fiyat üzerinde herhangi bir denetimin olmamasıdır. Kantin işletmecileri, maliyetin yüksek olduğunu söylemektedirler. Çeşitli ürünlerin satımının yasak olması, öğrencilerin alış-verişini okul dışından yapmasına neden olmaktadır.

**4.7. Kantinlerdeki Malzemelerin Yeterliliği İle İlgili Görüşler**

Kantinde satılan yiyecek ve içeceklerin tüketilebileceği mekanın olup-olmadığı ile ilgili öğrenci, öğretmen, yönetici ve veli görüşleri Tablo 4.8’de görülmektedir.

Tablo 4.8.

*Kantindeki Malzeme Durumu (Peçete, Sandalye vb)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ürünlerin Tüketildiği Mekan | Öğrenci | | Öğretmen | | Yönetici | | Veli | |
| f | % | f | % | f | % | f | % |
| Yeterli | 10 | 83,3 | 9 | 75,0 | 5 | 83,3 | 12 | 100,0 |
| Yeterli Değil | 2 | 16,7 | 3 | 25,0 | 1 | 16,7 | 0 | 0 |
| Toplam | 12 | 100,0 | 12 | 100,0 | 6 | 100,0 | 12 | 100,0 |

Öğrencilerin, öğretmenlerin, yöneticilerin ve velilerin çoğunluğu, malzemelerin yeterli olduğunu belirtmişlerdir. Kantinlerde peçete, masa, sandalye vb yeterli sayıdadır. Yetersiz olduğunu düşünen katılımcılar, kantinlerde sıranın rahat ilerlemesi (karışmaması) için malzeme istemektedirler.

**4.8. Kantinlerin Kiraya Verilme Sürecinde Sorun Yaşanılıp Yaşanılmadığı İle İlgili Görüşler**

Kantinin kiraya verilme sürecinde sorun yaşanıp-yaşanmadığına ilişkin, okul yöneticilerin görüşleri Tablo 4.9’da görülmektedir.

Tablo 4.9.

*Kantinin Kiraya Verilme Sürecinde Sorun Yaşanıp Yaşanılmaması*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kantininin Kiraya Verilme Sürecinde Sorun Yaşanıyor Mu? | Yönetici | |
| f | % |
| Evet | 0 | 0 |
| Hayır | 6 | 100 |
| Toplam | 6 | 100 |

Okul yöneticilerim tamamı, kantinleri kiraya verirken sorun yaşamadıkları belirtmiştirler. Bunun nedeni, Kantin İhale komisyonunda okul yöneticisiyle beraber Maliye personeli, Milli Eğitim Müdürlüğünden bir personel, Odalar Birliğinden bir personelin olmasıdır.

**4.9. Kantinlerde Çalışanların Giyim, Kuşam ve Temizliği İle İlgili Görüşler**

Kantinde çalışanların giyim, kuşam ve temizliğine ilişkin katılımcıların (öğrenci, öğretmen, yönetici ve veli) görüşleri Tablo 4.10’da görülmektedir.

Tablo 4.10.

*Kantinde Çalışanların Giyim, Kuşam ve Temizliği*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Çalışanların Giyim, Kuşam ve Temizliği | Öğrenci | | Öğretmen | | Yönetici | | Veli | |
| f | % | f | % | f | % | f | % |
| Kötü | 1 | 8,3 | 1 | 8,3 | 1 | 8,3 | 1 | 8,3 |
| Orta | 1 | 8,3 | 2 | 16,7 | 1 | 8,3 | 2 | 16,7 |
| İyi | 10 | 83,3 | 9 | 75 | 5 | 83,3 | 9 | 75 |
| Toplam | 12 | 100,0 | 12 | 100,0 | 6 | 100,0 | 12 | 100,0 |

Katılımcıların çoğunluğu, kantin çalışanlarının giyim, kuşam ve temizliğini iyi bulmaktadırlar. Bunun nedenlerinden biri, işletmecilerin esnaflığı iyi bilmeleri ve konu ile ilgili zaman zaman eğitime katılmalarıdır. Ayrıca öğretmen ve personelin bu konudaki sıkı takipleri sonucunda, olumsuz bir durumun meydana gelmesi engellenmektedir.

**4.10. Kantinlerin Eğitsel Amaçlarla Kullanılıp Kullanılmadığı İle İlgili Görüşler**

Kantinin eğitsel amaçlarlar kullanılıp kullanılmaığına dair bilgiler Tablo 4.11’de gösterilmiştir.

Tablo 4.11.

*Kantinin Eğitsel Amaçlarla Kullanılması*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Eğitsel Amaçlarla Kullanılıyor Mu? | Öğrenci | | Öğretmen | | Yönetici | | Veli | |
| f | % | f | % | f | % | f | % |
| Evet | 2 | 16,6 | 3 | 25 | 1 | 16,7 | 2 | 16,7 |
| Hayır | 10 | 83,3 | 9 | 75 | 5 | 83,3 | 10 | 83,3 |
| Toplam | 12 | 100,0 | 12 | 100,0 | 6 | 100,0 | 12 | 100,0 |

Katılımcıların çoğunluğu, kantinlerin eğitsel amaçlarla kullanılmadığını söylemişlerdir. Okuldaki tüm olanakların bir amacının da eğitim olduğunu unutulmaktadır. Kantin, yalnızca kişilerin beslenme ortamı olarak düşünülmektedir. Bu kantin ihalelerinde koşullardan biri olabilir.

**4.11. Kantinlerinin Denetmini Yeterli Olup Olmadığı İle İlgili Görüşler**

Kantinin kontrol ve denetimi ile ilgili katılımcıların (öğrenci, öğretmen, yönetici ve velilerin) görüşleri Tablo 4.12’de görülmektedir.

Tablo 4.12.

*Kantinlerin Kontrol ve Denetimi*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kontrol ve Denetim | Öğrenci | | Öğretmen | | Yönetici | | Veli | |
| f | % | f | % | f | % | f | % |
| Evet | 7 | 58,3 | 10 | 83,3 | 6 | 100,0 | 8 | 66,7 |
| Hayır | 5 | 41,7 | 0 | 16,7 | 0 | 0 | 4 | 33,3 |
| Toplam | 12 | 100,0 | 12 | 100,0 | 12 | 100,0 | 12 | 100,0 |

Katılımcılar, kantinlerin yetkililerce denetiminin yeterli olarak yapıldığını düşünmektedirler. Bunun nedeni, kantin değişik kurum ve kuruluşlarla denetiminin yapılması ve caydırıcı cezalarının olmasıdır. Kantin denetiminin, öğretmenler tarafından oluşturularaan Kantin Komisyonu, İl/İlçe Tarım Müdürlüğü, Belediye Zabıta Ekipleri, Sağlık Bakanlığı Ekipleri ve Maliye Bakanlığı ekipleri tarafından denetlenmesidir.

**4.12. Kantinlerin Aylık Kirası Ne Kadar?**

Kantin kirası ne kadar? diye sorulan okul yöneticileri, 350, 280, 390, 400, 220, 320 TL olduğunu beirtmişlerdir. Bu da, araştırma yapıldığı okullarda ortalama 326 TL’ye denk gelmektedir. Kantin kirası ile ilgili durum Tablo 4.13’deki gibidir.

Tablo 4.13.

*Kantinlerin Bir Yıllık Kirası (TL)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Okul Türü | 2014-15 Öğr.Yılı | 2015-16 Öğr.Yılı | 2016-17 Öğr.Yılı | 2017-18 Öğr.Yılı |
| İlkokul | 250 | 260 | 260 | 280 |
| Genel Ortaokul | 340 | 340 | 340 | 380 |
| İmam-Hatip Ortaokulu | 250 | 280 | 280 | 300 |
| Çok Programlı lise | 400 | 420 | 435 | 450 |
| Anadolu Lisesi | 360 | 360 | 380 | 400 |

Kantin kira bedellerine bakıldığında, fiyatlar öncelikle öğrenci sayısından ve yaş grubundan etkilenmektedir. Çoktan aza doğru sıraladığımızda lise, ortaokul ve ilkokul olarak sıralanmaktadır. Yaşı büyük olan okul türlerinde öğrencilerin daha fazla alışveriş yaptığını söyleyebiliriz. Okul türünün kantin gelirine etkisi olduğunu söylenemez.

**4.13. Kantin Kiralarının Okul Gereksinimlerini Karşılaması İle İlgili Görüşler**

Kantin kirası olarak elde edilen gelirin, okulun gereksinimleri için yeterli olup-olmadığına ilişkin, okul yöneticilerinin görüşleri Tablo 4.13’te görülmektedir. Okulun gereksinim duyduğu parasal kaynakları sağlama ve harcama yetkisi ve sorumluluğu, okul yöneticilerinde olduğu için, bu soru yalnızca yöneticilere sorulmuştur.

Tablo 4.14.

*Kantin Kira Geliri Yeterliliği*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Yeterli Mi? | Yönetici | |
| f | % |
| Evet | 0 | 0 |
| Hayır | 6 | 100 |
| Toplam | 6 | 100 |

Okul yöneticilerin tamamı, kantin kira gelirlerinin gereksinimleri karşılamakta yetersiz kaldığını belirtmişlerdir. Okul kantinleri ilçelerde yeterince kâr elde edemediğinden ihalelerde düşük miktarlarda kiralanabilmektedir. Ayrıca küçük yerlerde, ihalelerde yeterince rekabet oluşmamaktadır.

**4.14. Kantin Kiralarının Kullanıldığı Yerler İle İlgili Görüşler**

Okul yöneticilerin kantin kira gelirlerini kullandığı alanlar, Tablo 4.14’te görülmektedir.

Tablo 4.15.

*Kantin Kira Gelirinin Kullanıldığı Alanlar*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kullanım Alanı | Yönetici | |
| f | % |
| Kırtasiye | 6 | 100 |
| Temizlik Malzemesi | 6 | 100 |
| Toplam | 12 | 100 |

Yöneticiler, birden fazla seçenek söyledikleri için toplam sayı fazla çıkmıştır. Kantin kira gelirleri, kırtasiye ve temizlik malzemesi alımında kullanılmaktadır. Bu, Milli Eğitimin temizlik ve kırtasiye masraflarını karşılamakta yetersiz kaldığını göstermektedir.

**4.15. Teneffüs Sürelerinin, Öğrenci Gereksinimlerini Karşılayacak Yeterlilikte Olup Olmadığı İle İlgili Görüşler**

Teneffüs sürelerinin, öğrencilerin gereksinimlerini karşılayacak yeterlilikte olup olmadığına ilişkin katılımcı görüşleri Tablo 4.15’te görülmektedir.

Tablo 4.16*.*

*Teneneffüs Sürelerinin Yeterli Olup-Olmaması*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Teneffüs Süresi | Öğrenci | | Veli | | Öğretmen | | Yönetici | |
| f | % | f | % | f | % | f | % |
| Yeterli | 10 | 83,3 | 7 | 58,3 | 8 | 66,7 | 4 | 66,7 |
| Yeterli Değil | 2 | 16,7 | 5 | 41,7 | 4 | 33,3 | 2 | 33,3 |
| Toplam | 12 | 100,0 | 12 | 100,0 | 12 | 100,0 | 6 | 100,0 |

Öğrencilerin büyük bir kısmı (% 83,3) teneffüs süresinin yetersiz olduğunu söylemektedir. Özellikle kantinde personelin yetersiz olması, sıranın yavaş ilerlemsine neden olmaktadır. Öğretmenler de öğrencilerin sınıfa gelirken ellerinde kantinden aldıkları yiyecek ve içecekle gelmek zorunda kaldıklarını gözlemlemişlerdir.

**4.16. Kantinlerin Öğrenci Beslenme Alışkanlığını Değiştirip Değiştirmediği İle İlgli Görüşler**

Tablo 4.17.

*Kantinlerin Beslenme Alışkanlığımı Değiştirip Değiştirmemesi*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Beslenme Alışkanlıklarını | Öğrenci | | Veli | | Öğretmen | | Yönetici | |
| f | % | f | % | f | % | f | % |
| Değiştiriyor | 7 | 58,3 | 9 | 75,0 | 8 | 66,7 | 5 | 83,3 |
| Değiştirmiyor | 5 | 41,7 | 3 | 25,0 | 4 | 33,3 | 1 | 16,7 |
| Toplam | 12 | 100,0 | 12 | 100,0 | 12 | 100,0 | 6 | 100,0 |

Beslenme alışkanlıkları ile yapılan görüşmede, görüşmecilerin çoğunluğu kantin alışkanlıklarının çocukların beslenme alışkanlığını değiştirdiğini belirtmişlerdir. Öğrencilerin kantinde yiyerek eve gittiklerinde öğle veya akşam yemeği yemek istemediklerini söylemişlerdir. Veliler özellikle sabah kahvaltılarında sıkıntı çektiklerini söylemişlerdir. Çocuklarının nasıl olsa kantinde bir şeyler yerim diye kahvaltı yapmadıklarını söylediler. Veliler, çocuklarının akşam okuldan gelince kantinde birşeyler yediği için iştahsız olduklarını söylediler.

**BEŞİNCİ BÖLÜM**

**TARTIŞMA, SONUÇ ve ÖNERİLER**

Bu bölümde, araştırmadan elde edilen sonuçlar tartışılmaktadır. Bu sonuçlardan hareketle uygulamaya ve gelecek çalışmalara yönelik önerilerde bulunulmaktadır.

**5.1. Tartışma ve Sonuçlar**

Burada, okul kantinlerine ilişkin olarak, ana-babaların, öğrencilerin, öğretmenlerin ve yöneticilerin görüşleri tartışılmıştır.

**–** “Kantin Gerekli Mi?” sorusuna, yönetici ve öğretmenlerin çoğu “gereksiz” derken; öğrenci ve ana-babalar “gerekli” demişlerdir. Burada ciddi bir görüş ayrığı vardır. Burada eğitimcilerin gereksiz görme nedenleri, öğrenci ve ana-babalar tarafından onaylanmamış görünüyor. Bu konuda eğitimin yeterli olmadığı söylenebilir. Öğrenciler okulda acıkacaklarını düşünmektedir. Ana-babalar ise çocuklarının kahvaltı yapmadan okula giderse, zor durumda kalacaklarını düşünmektedir. Yönetici ve öğretmenler, çocukların beslenme alışkanlıklarının bozulacağını ve obeziteyi tetiklediğini düşünmektedirler.

Kantinden alınan yiyeceklere bakıldığında, tüm gruplarımızda poğaça, simit ve tost önde gelmektedir. Buradan, kişilerin okulda acıktıkları anlaşılmaktadır. İçeceklerde ise öğrenciler, meyve suyu, meyveli soda ve ayran tercih etmekte; yönetici, öğretmen ve ana-babalar, çay, bitki çayı ve ayran tercih etmektedirler. Değişik ürünlerin ön sırada olmamasının nedeni, kantinde satılabilecek ürün çeşitliliğinin MEB tarafından azaltılmasıdır. Diğer bir neden de araştırmanın yapıldığı okulların öğrenci sayısı az olduğu için, kantincilerin çok çeşitli yiyecek ve içecek bulundurmak istememesidir. Süresi içinde satılmazsa çöpe atılmaktadır, bu da kantinciyi zarara uğratmaktadır.

Kantinde hangi ürülerin satılması istendiğinin araştırmasını yaptığımızda, gruplar arasında farklılıklar ortaya çıkmaktadır. Özellikle gruplarımızın çoğunluğu cips, kola, gazoz ve sakız satılması istemezken, öğrencilerimizin çoğunluğu bu ürünlerin satılmasını istemektedir. Yönetici, öğretmen ve ana-babalar, genelde ortak ürünler üzeride çorba, ev yemekleri, bitkisel çay, süt gibi ürünlerin satılmasını istemektedir. Bu ürünlere talep, öğrenciler tarafından aynı yoğunlukta olmamaktadır. Bu ürünlerin yanında öğrenciler cips, kola, gazoz, sakız, bisküvi ve çikolata istemektedirler.

Araştırmaya katılanların çoğunluğuna göre, kantinde satılan ürünler “güvenilirdir”. Bu görüşün nedeninin, kantinlerin değişik kuruluşlar tarafından sık sık denetlenmesi olarak gösterilmiştir. Kantin çalışanların bilinçli olması da önemli katkıdır.

Kantinde satılan yiyecek ve içeceklerin çarşı ve marketlerle karşılaştırıldığında, katılımcılar “pahalı” olduğunu düşünmektedirler. Kantin çalışanların ürün çeşitliliğinin MEB tarafından azaltılması, öğrenci sayılarının az olması ve ihalelerde kantin kiraların yüksek rakamlara çıkması gibi maliyetlerin fazla olmasını göstermektedirler. Kullandıkları malzemelerin standartlara uygun, kaliteli ürünler olması da maliyeti artıran unsurlardan göstermişlerdir.

Kantinlerde masa, sandalye, peçete gibi malzemeler “yeterli” sayıdadır. Kantinde çalışanların giyim, kuşam ve temizliği “yeterli” düzeydir. Kantinler, eğitsel amaçlarla kullanılmamaktadır.

Kantinlerin kiraya verilme sürecinde herhangi bir olumsuzluk yaşanmamaktadır. Kantinin, okul müdürü ya da yardımcısı tarafından değil de bir komisyon tarafından “açık artırma” ile kiraya verilmesi, okul yöneticilerin işini rahatlatmaktadır. Komisyonda, maliye müdürlüğünden, mili eğitim müdürlüğünden, meslek odaları birliğinden temcilerin olması, ihalelerin sorunsuz şekilde yapılmasını sağlamaktadır.

Kantinlerin denetimi “yeterli” düzeyde yapılmaktadır. Kantinler, farklı komisyonlar tarafından sürekli denetimden geçirilmektedir.

Teneffüs süreleri, öğrencilerin gereksinimlerini kantinden karşılamaları için “yeterlidir”.

Kantinler, çoğunlukla, öğrencilerin beslenme alışkanlıklarını değiştirmektedir. Öğrencilerin, sabahleyin evde kahvaltıyı önemsememe, okuldan atıştırıp geldiği zamanlarda evde yemek yememe gibi sorunlar ortaya çıkmaktadır.

**–** Kantinde satılan ürünlerin fiyatının çarşı-pazara göre uygunluğuna ilişkin olarak, öğrencilerin % 67’si, ana-babaların % 58’i, öğretmenlerin % 75’i, yöneticilerin % 50’si pahalı olduğunu düşünmektedir. Bu sonuç, Çanakçı (2015) ve Büyükkoyuncu (2010) tarafından yapılan araştırmaların sonuçları ile benzerdir.

Nitekim, Çanakçı’nın (2015) araştırmasında ulaşılan sonuç şöyledir: Öğrencilerin % 46’sı, öğretmenlerin % 80’i, yöneticilerin % 59’u, ana-babaların % 70’i kantinde satılan yiyecek ve içeceklerin fiyatlarının çarşı ve marketlere göre “pahalı” olduğunu düşünmektedir. Büyükkoyuncu (2010) da araştırmasında benzer sonuçlara ulaşmıştır. Öğrencilerin çoğunluğu, kantinde satılan yiyeceklerin fiyatının yüksek olduğunu ve satılan ürünlerin hijyenik olmadığını düşünmektedirler.

**–** Kantinde çalışanların giyim, kuşam ve temizliğine ilişkin olarak, öğrenciler’in % 83’ü, öğretmenlerin % 75’i, yöneticilerin % 83’ü “iyi” demektedirler. Bu durum, kantin çalışanlarının giyim, kuşam ve temizliğinin, mükemmel olmasa bile kötü de olmadığını göstermektedir. Elde edilen bu sonuç, Çanakçı’nın (2015) araştırması ile benzerdir. Nitekim Çanakçı’nın araştırmasındaki sonuç şöyledir: Kantinde çalışanların giyim, kuşam ve temizliğine ilişkin olarak, öğrenciler’in % 41’i, öğretmenlerin % 58’i ve yöneticilerin % 70’i “iyi” şeklinde düşünmektedirler. Öğrencilerin % 41’i ve ana-babaların % 46’sı “ne iyi - ne kötü” şeklinde düşünmektedirler. Bu durum, kantin çalışanlarının giyim, kuşam ve temizliğinin “orta” düzeyde olduğunu göstermektedir.

– Kantinlerin kontrol ve denetimini, öğrencilerin % 58’i, ana-babaların % 75’i, öğretmenlerin % 75’i ve yöneticilerin % 83’ü “yeterli” olarak değerlendirmektedirler. Bu sonuç, Çanakçı’nın (2015) araştırmasının sonuçları ile kısmen çelişmektetir.

Nitekim Çanakçı’nın (2015) araştırmasına göre, öğrenciler ve ana-babalar, kantinlerin denetimden habersizdir. Ancak öğretmen ve yöneticiler, denetimin “yeterli” olduğunu düşünmektedir. Öğretmenlerin % 82’si ve yöneticilerin % 97’si “yeterli” demektedir.

**–** Teneffüs sürelerin kantin alış-verişi için yeterli olup-olmadığına ilişkin olarak, öğrencilerin % 83’ü, ana-babaların % 58’i, öğretmenlerin % 67’si, yöneticilerin % 67’si yeterli olduğunu düşünmektedirler. Bu sonuç, Can Akınay’ın (2006) araştırması ile benzerdir.Ayrıca Can Akınayın yaptığı çalışmanın bazı sonuçlarıda;Anne babaların en olumlu bulduğu değerlendirme çalışanların öğrenciler ili ilişkileri iken, en olumsuz görüşleri kantindeki masa ve sandalyelerin öğrencilerin fiziki yapısına uygunsuzluğudur.

**5.3. Öneriler**

Bu araştırmada ulaşılan sonuçlar paralelinde geliştirilen öneriler aşağıda görülmektedir.

**5.3.1. Uygulamacılara Yönelik Öneriler**

Okul kantinlerinde satılan ürünlerin fiyatları, okuldaki öğrencilerin ekonomik durumu göz önüne alınarak düzenlenmeli ve fiyatlar çarşı ve marketlerden ucuz olmalıdır. Çocuklar besin seçimi konusunda yönlendirilmeli, başta aileler olmak üzere okul yönetimleri ve toplum, beslenme konusunda bilinçlendirilmelidir.

Çocuğa verilecek eğitimde, çocuğun yaş grubuna göre, teorik ya da uygulamalı olarak; sağlık ve yeterli-dengeli beslenme ilişkisi, temel besin grupları, sakıncalı besinler, değişim listeleri, okulda-evde ve bunların dışında ana ve ara öğünlerde dengeli ve güvenli besin seçimi, özel günlerde beslenme konularını kapsamalıdır.

Öğrencilerin uzun süre sırada beklemelerini önlemek amacıyla, kantinde çalışan sayısı ve satış yeri sayısı artırılmalıdır. Ayrıca öğrencilerin düzenli sıra olmasını sağlayacak alış-veriş merkezlerinde olduğu gibi sıra şeritleri kullanılmalıdır.

Okul kantinlerinde sağlıksız ürünlerin satılmasına izin verilmemelidir. Ayrıca öğrenci, öğretmen, yönetici ve velilerin çoğu markalı ürünler tercih ettikleri ve son kullanma tarihlerini kontrol ettikleri için, okul kantinlerinde satılacak olan ürünler markalı olmalı ve son kullanma tarihine dikkat edilerek satılmalıdır. Kantinlerin en son hangi tarihte denetlendiğini gösteren resmi bir belge, kantinde görülebilir bir yere asılmalıdır.

Türkiye’de ailenin beslenmesi, kadının beslenme bilgisine dayanmaktadır. Bu nedenle, kadınlara yaşamlarının her döneminde verilecek beslenme bilgileri arttırılmalı, böylece iyi ve doğru beslenme alışkanlıkları kazandırılmalıdır.

Kantinlerde aparatif atıştırmalıklar yerine daha sağlıklı olan ev yemekleri yapılmalıdır. Süt ve süt ürünleri, bitkisel çaylara ağırlık verilmedir. Meyve de satılmalıdır.

**5.3.2. Araştırmalara Yönelik Öneriler**

Yapılacak olan araştırmalarda “anket” kullanılabilir. Öğrencilerin kantinlere ilişkin görüşleri, okullarına göre ilkokul, ortaokul, genel lise ve meslek lisesi olarak ayrıştırılarak değerlendirilebilir. Velilerin yanıtları, ana ve baba olarak ayrıştırılarak değerlendirilebilir.

**KAYNAKÇA**

Akbaba, G.: (1990), Gıda Günlüğü: *Vitaminler*. Bilim ve Teknik, 23(272),41-45. Akçay.

Akınay, A.C.: (2006), *Okul Kantin Uygulamaları Hakkında Anne Baba Görüşleri*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı, Ankara.

Alters, S. and Schiff, W.: (2003), *Essential Concepts for Healthy Livings*. (Third Edition). Sudbury, Massachusetts:Jones and Bartlett Publishers.

Ateşoğlu, İ.: (2011), *İlköğretim Öğrencilerinin Okul Kantinlerinde Satın Alma Davranışları Üzerine Bir Araştırma,* Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Yıl: 2011/1, Sayı:13,327-337 . Isparta.

Baltacı, G., Ersoy, G., Karaağaoğlu, N., Derman, O.: (2006), *Ergenlerde Sağlıklı Beslenme, Hareketli Yaşam.* Sinem Matbaacılık. Ankara.

Baysal, A. ve Küçükaslan, N.: (2003), *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması*. Bursa: Ekin Kitabevi.

Baysal, A.: (2003), *Sosyal Eşitsizliklerin Beslenmeye Etkisi*, C. U. Tıp Fakültesi Dergisi, 25(4): 66- 72.

Baysal, A: (2004), *Beslenme*. Ankara: Hatipoğlu Yayınevi

Baysal, A., Aksoy, M., Besler, H.T., Bozkurt, N., Keçecioğlu, S., Merdol Kutluay T., Pekcan, G., Mercanlıgil, S.M. ve Yıldız, E.: (2008), *Diyet El Kitabı*. (5.Baskı). Ankara: Hatiboğlu Basım ve Yayım San. Tic. Ltd. Sti.

Bice, H.: (1989), *Potansiyel Bir Sağlık Sorunu: Çocukluk Döneminde Obezite,* Türkiye Klinikleri Dergisi. 9(2): 118- 123.

Bulduk, S.: (2002), *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama*. Ankara: Detay Yayınları.

Bulduk, S.: (2003), *Gıda ve Personel Hijyeni*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Büyükkoyuncu, N.: (2010), *Gaziantep İl Merkezindeki İlköğretim İkinci Kademe Öğrencilerinin Okul Kantininden Besin Seçimleri ve Annelerin Besin Güvenliği Bilgisi Düzeylerinin Saptanması*. Yüksek Lisans Tezi. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Anabilim Dalı, Beslenme Eğitimi Bilim Dalı. Konya.

Çanakçı A.: (2015), *Okul Kantinlerinde Satılan Ürünlere İlişkin Öğrenci, Öğretmen, Yönetici ve Veli Görüşleri.* Yüksek Lisans Tezi, Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı, İstanbul.

Demirci, M.: (2005), *Beslenme*. (2.Basım). İstanbul: Onur Grafik.

Dikmen, D.: (2006), *İlköğretim Öğrencilerinin Beslenme Davranışları ve Televizyon Reklamları.* Yüksek Lisans Tezi. Ankara Üniversitesi. Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Sağlık Eğitimi Anabilim Dalı. Ankara.

Ersoy, G.: (2001), *Okul Çağı ve Spor Yapan Çocukların Beslenmesi*. Ankara: Bağırgan Yayınevi.

Ertürk, S.: (1972), *Eğitimde Program Geliştirme*. Yelkentepe Yayınevi. Ankara.

Geçgil, E., Yıldız, S.: (2006), *Adölesanlara Yönelik Beslenme ve Stresle Baş Etme Eğitiminin Sağlığı Geliştirmeye Etkisi*, C. Ü. Hemşirelik Yüksek Okulu Dergisi, 10(2): 19- 28.

Gökdemir, A.: (2003), *Beslenme Besin Grupları ve Önemi.* Mutfak Hizmetleri Yönetimi. Sökmen, A. (Ed.). Ankara: Detay Yayıncılık.

Gündoğan, N.: (2008), *Okul Kantinlerinde Çalışan Personelin Beslenme, Hijyen ve Sanitasyon Konularında Bilgi Düzeylerinin Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı. Ankara.

Günlü, Z.: (2010), *Okul Çağı Çocuklarının Besin Seçimi ve Beslenme Davranışları Üzerinde Reklamların Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Anabilim Dalı Beslenme Eğitimi Bilim Dalı. Konya

Işıksoluğu, M.: (1998), *Çocuk Beslenmesi, Beslenme*. (11. Baskı). İstanbul: Devlet Kitapları. İKEO (2009), İstanbul Kantinciler Esnaf Odası, Kantin İşletmeciliği Yönetmeliği. Erişim Tarihi 03.10.2009. <[http://www.ikeo.org.tr/index.php>](http://www.ikeo.org.tr/index.php).

Karaca, Y., Pekyaman, A., Güney, H.: (2007), *Ebeveynlerin Televizyon Reklam İçeriklerinin Çocuklar Üzerindeki Etkilerini Etik Açıdan Algılamalarına Yönelik Bir Araştırma,* A. K. Ü. Sosyal Bilimler Dergisi. 6(2): 234- 250.

Kleiner, S. M.: (1999), Water: *An Essential But Overlooked Nutrient*. Journal of The American Dietetic Association, 99 (2),200-206. Kleinman,

McArdle, D., Katch, F. I. and Katch, V. L.: (1986), *Energy, Nutrition and Human Performance* (Second Edition). Lea and Febiger, Philedelphia: Library of Congress Cataloging in Publication Data.

MEB (2007 ). T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Sağlık Dairesi Başkanlığı. 17 Nisan 2007 tarihli *“Okul Kantinlerinin Denetimi ve Uyulacak Hijyen Kuralları’***’** Konulu Genelge. Erişim Tarihi 12.04.2014. **<**[http://sdb.meb.gov.tr/genelge/okul\_kantinlerinin\_ denetimi.pdf>](http://sdb.meb.gov.tr/genelge/okul_kantinlerinin_%20denetimi.pdf%3e).

Merdol Kutluay, T., Başoğlu, S. ve Öner, N.: (1997), *Beslenme ve Diyetetik Açıklamalı Sözlük.* Ankara: Hatiboğlu Yayınları.

Merdol Kutluay, T.: (2006), *Çocuklara Verilecek Beslenme Eğitiminde Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar,* Klinik Çocuk Forumu, 6(6): 38- 42.

Merdol Kutluay, T.: (2008), *Beslenme Eğitimi ve Danışmanlığı.* Klasmart Matbaacılık. Ankara.

Negüzel, F.K.: (2009), *Okul Kantinlerinde Çalışan Personelin Beslenme Bilgi Düzeyleri.* Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı. Ankara.

Ongan, D.: ( 2008 ), *Boydak İlköğretim Okulunda Okul Beslenme Programına Katılan ve Katılmayan Öğrencilerin Enerji ve Besin Öğeleri Gereksinmesi Açısından Değerlendirilmesi.* Yüksek Lisans Tezi, Erciyes Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Kayseri. 7-8

Örmeci, A. Ö.: (1987), *Isparta İline Bağlı Senirkent İlçesi ve Köylerinde İlkokul Çocuklarının Beslenme Durumları Üzerinde Bir Araştırma.* Yüksek Lisans Tezi. Ankara Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü. Ev Ekonomisi Anabilim Dalı. Ankara.

Parlak, A., Çetinkaya, Ş.: (2006), *Çocuklarda Obezitenin Oluşumunu Etkileyen Faktörler,* 42. Türk Pediatri Kongresi Bildirileri, Antalya.

Rızaoğlu, B. ve Hançer, M.: (2005), *Menü ve Yönetim*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Sabbağ, Ç., Sürücüoğlu, M. S.: (2011), *İlköğretim Öğrencilerine Verilen Beslenme Eğitiminin Beslenme Tutum ve Davranışlarına Etkisinin Değerlendirilmesi* [http://teknolojikarastirmalar.com/frmDetayTR.aspx?IDDergi=2&IDIcerik=683](http://teknolojikarastirmalar.com/frmDetayTR.aspx?IDDergi=2&amp;IDIcerik=683) Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi Cilt: 6, No: 3, 2011 (1-13), ( 14.10. 2014). Adıyaman, Ankara.

Sağlam, F. Beyhan, Y. Uyar, F. ve Bilici, Ç.S.: (2006), *Besin Zehirlenmeler, Nedenleri ve Korunma Yolları.* T.C. Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü. Ankara.

Smolin, L. A. and Grosvenor, M. B.: (2005), *Eating Right, An Introduction To Human Body, Basic Nutrition.* Philadelphia:Chelsea House Publishers.

Soytürk, A.: (2010), *Beslenme Eğitiminin İlköğretim Öğrencilerinin Okul Kantinlerinde Beslenmeye Yönelik Tutum ve Davranışları Üzerine Etkisi (Ankara İli Şereflikoçhisar İlçesi Örneği).* Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Aile Ekonomisi ve Beslenme Eğitimi Anabilim Dalı. Ankara

Şanlıer, N.ve Ersoy, Y.: (2005), *Anne ve Çocuk İçin “Beslenme Prensipleri*” İstanbul: Morpa Kültür Yayınları.

Şanlıer, N. ve Yabancı, N.: (2005), *Okul Cağında Beslenme “Beslenme Çantasına Neler Koyalım”* İstanbul: Morpa Kültür Yayınları.

Şanlıer, N., Güler, A.: (2005), *İlköğretim İkinci Kademesinde Eğitim Gören Öğrencilere Verilen Beslenme Eğitiminin Öğrencilerin Beslenme Bilgi Düzeyi ve Alışkanlıklarına Etkisi,* Beslenme ve Diyet Dergisi, 32(2): 31- 38.

T.C. Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, (2013), *Okul Kantinlerine Dair Özel Hijyen Klavuzu*, Ankara: Açıkdeniz Matbaacılık.

T.C. Sağlık Bakanlığı, Türkiye Halk sağlığı Kurumu *“Ülkemizde Besin Öğesi Yetersizlikleri”*[http://thsk.saglik.gov.tr/saglik-bakim-ve-beslenme/788 ülkemizde-besin-öğesi-yetersizlikleri.html](http://thsk.saglik.gov.tr/saglik-bakim-ve-beslenme/788%20%C3%83%C2%BClkemizde-besin-%C3%83%C2%B6%C3%84%C2%9Fesi-yetersizlikleri.html) ( 14.10. 2014).

T.C. Sağlık Bakanlığı, Türkiye Halk Sağlığı Kurumu *“Beslenme Dostu Okul Programı”* [http://thsk.saglik.gov.tr/okul-sagligi/750-beslenme-dostu-okul-programı.html](http://thsk.saglik.gov.tr/okul-sagligi/750-beslenme-dostu-okul-program%C3%84%C2%B1.html) (14.10.2014).

T.C. Sağlık Bakanlığı, Türkiye Halk Sağlığı Kurumu *“Okul Sağlığı”* [http://thsk.saglik.gov.tr/okul-sagligi/751-okul-sağlığı.html](http://thsk.saglik.gov.tr/okul-sagligi/751-okul-sa%C3%84%C2%9Fl%C3%84%C2%B1%C3%84%C2%9F%C3%84%C2%B1.html) (14.10.2014).

T.C. Sağlık Bakanlığı, Türkiye Halk Sağlığı Kurumu *“Sağlıklı Beslenmede KantinlerinSorumluluğu”* [http://thsk.saglik.gov.tr/saglik-bakim-ve-](http://thsk.saglik.gov.tr/saglik-bakim-ve-beslenme/791-sa%C3%84%C2%9Fl%C3%84%C2%B1kl%C3%84%C2%B1-beslenmede-kantinlerin-sorumlulu%C3%84%C2%9Fu.html) [beslenme/791-sağlıklı-beslenmede-kantinlerin-sorumluluğu.html](http://thsk.saglik.gov.tr/saglik-bakim-ve-beslenme/791-sa%C3%84%C2%9Fl%C3%84%C2%B1kl%C3%84%C2%B1-beslenmede-kantinlerin-sorumlulu%C3%84%C2%9Fu.html) (14.10.2014).

TDK (Türk Dil Kurumu). (2005), *Türkçe Sözlük*. (10. Baskı). Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

Tepe, E.: (2010), *Okul Öncesi Kurumlarındaki Çocukların Annelerinin ve Öğretmenlerinin Çocuk beslenmesine İlişkin Görüşleri.* Yüksek Lisans Tezi. Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Eğitim Bilimleri Ana Bilim Dalı. Afyonkarahisar.

Topaloğlu, N., Kılıç, E., Nakilcioğlu, K., Boran, N. Ş., Andaç, Y. ve Yıldız, F.: (2006), *Okul Kantin İşletmecileri ve Çalışanları Hijyen-Sanitasyon Eğitimi.* T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Kız Teknik Öğretim Genel Müdürlüğü. Ankara.

Uyar, (2006), *Ankara’nın Çankaya İlçesindeki İlköğretim Okullarındaki Kantinlerin Hizmet Kalitesi Karşılaşılan Sorunlar ve Çözüm Önerileri*. Yüksek Lisans Tezi. Hacettepe Üniversitesi. Sağlık Bilimleri Enstitüsü. Beslenme ve Diyetetik Anabilim Dalı. Ankara.

**EKLER**

**EK A : Görüşme Formu**

**Araştırma Konusu :** Okul Kantinleri Hakkındaki Görüşler

**Yer :**

**Tarih ve Saat :**

**Görüşmeci/Görevi :**

**Giriş**

Merhaba, benim adım Mehmet AKSOY. Pamukkale Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Entstitüsü Tezsiz Yüksek Lisans öğrencisiyim. Okul Kantinleri Hakkındaki Okul Yöneticisi, Öğretmen, Öğrenci ve Öğrenci Velisi Görüşleri ile ilgili araştırma yapıyorum.

**Araştırmanın Amacı :** Amacım, okul kantinleri hakkındaki görüşleri belirlemek.

**Araştırmanın Önemi :** Gelişim çağındaki öğrencilerimizin önemli bir zaman dilimini okulda geçirmektedirler. Bu zaman diliminde beslenme gereksinimlerini okul kantinlerinden karşılamaktadırlar. Öğrencilerimizin gelişimlerini olumlu ve ya olumsuz şekilde etkileyecek olan okul kantinleri ile ilgili görüşlerin ve beklentilerin tespit edilmesi gerekmektedir.

Okul Kantinleri Hakkındaki Görüşlerinizi öğrenmek istiyorum.

**Görüşme Soruları;**

1. Kantinlerin gerekli olup olmadığı ile ilgili görüşleriniz nelerdir?
2. Kantinlerden alınan yiyecek içeceklerle ilgili düşünceleriniz nelerdir?
3. Kantinlerde satılması gereken ürünler ile ilgili görüşleriniz nelerdir?
4. Kantinlerde satılmaması gereken ürünler ile ilgili görüşleriniz nelerdir?
5. Kantinlerde satılan gıdaların güvenirliliği ile ilgili görüşleriniz nelerdir?
6. Kantinlerde satılan ürünlerin çarşı ve marketlere gore uygunluğu hakkındaki görüşleriniz nelerdir?
7. Kantinlerdeki malzemelerin yeterliliği hakkındaki görüşleriniz nelerdir?
8. Kantinlerin kiraya verilme sürecende sorun yaşanılıp yaşanılmadığı ile ilgili görüşleriniz nelerdir?
9. Kantin çalışanların giyim, kuşam ve temizliği hakkındaki görüşleriniz nelerdir?
10. Kantinlerin eğitsel amaçlar için kullanılıp kullanılmadığı ile ilgili görüşleriniz nelerdir?
11. Kantinlerin denetimin yeterli olup olmadığı ile ilgili görüşleriniz nelerdir?
12. Kantinlerin aylık kirası ne kadar? (Yanlızca okul yöneticilerine sorulmuştur)
13. Kantin kiralarının okul gereksinimlerini karşılayıp karşılamadığı ile ilgili görüşleriniz nlerdir? (Yanlızca okul yöneticilerine sorulmuştur)
14. Kantin kiralarının kullanıldığı yerler ile ilgili görüşleriniz? (Yanlızca okul yöneticilerine sorulmuştur)
15. Teneffüs sürelerinin öğrenci gerkesinimlerini karşılayacak yeterlilikte olup olmadığı ile ilgili görüşleriniz nelerdir?
16. Kantinlerin öğrenci beslenme alışkanlıklarını değiştirip değiştirmediği ile ilgili görüşleriniz nelerdir?

**EK B: Özgeçmiş Formu**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kişisel Bilgiler** | |
| Adı | Mehmet |
| Soyadı | Aksoy |
| Doğum Yeri ve Tarihi | Acıpayam/ 1983 |
| Uyruğu | T.C. |
| İletişim Adresi ve e-mail Adresi | 3018 sk. No:3 Pamukkale Denizli mehmetaksoy2020@gmali.com |
| **Eğitim** | |
| İlköğretim | Acıpayam Eskiköy İlkokulu  Serinhisar Mithat Paşa Ortaokulu |
| Ortaöğretim | Denizli Lisesi |
| Yükseköğretim (Lisans) | Atatürk Üniversitesi Ağrı Eğitim Fakültesi Sınıf Öğretmenliği |
| Yükseköğretim (Yüksek Lisans) | Pamukkale Üniversitesi Eğitim Bilimleri Anabilim Dalı |
| **Yabancı Dil** | |
| Yabancı Dil Adı- Sınav Adı- Sınavın Yapıldığı Ay ve Yıl | Alınan Puan: ----- |
| **Mesleki Deneyim** | |
| Yıllar | Mesleki Deneyim |
| 2006-2008 | Çorum Saraycık İlköğretim Okulu (Öğretmen) |
| 2008-2010 | Çameli Gökçeyaka İlköğretim Okulu (Öğretmen) |
| 2010-2014 | Çameli Yaylapınar İlköğretim Okulu (Yönetici) |
| 2014-…… | Yatağan Cumhuriyet İlkokulu (Yönetici ) |