



Bizim Kantin

İTİFAKLI KANTİNCİLER EDİTÖR ODASI BÜLTENİ

www.bizimkantin.org

SUBAT 2018



Kantinlere 'Akıllı Kart' geliyor



MEB'den
e-okul projesi



Mesleki Eğitim
vazgeçilmezdir



Kurumsallaşma
sürecini tamamladık



Almanya'da
okul kantinleri

■ Hizmetiçi eğitim atağı

■ Kantincilerden birlik mesajı

■ Kantinciler konuşuyor

■ Çocuklarda beslenmenin önemi

Bizim Kantin



İmtiyaz Sahibi :
İstanbul Kantinciler
Esnaf Odası Adına
Vahap OSMANOĞLU

Genel Yayın
Yönetmeni :
Abdullah EREN

Yayın Danışmanı :
Mehmet ÇELİK

Yazı İşleri Müdürü :
Abdulkadir SANDIKÇI

Yayına Hazırlayan :
Regal Reklam
Tanıtım Ltd. Şti.
Taksim Caddesi 49/7
Taksim / İSTANBUL
Tel : 0212 238 48 17
Faks : 0212 238 48 12

Baskı:



Sarı Cad. No:48/1 Kat:2/B
Tel : (216) 367 96 25 - 367 96 30
Faks : (216) 367 22 44
e-mail : bilgi@zafertanitim.com

İletişim Adresi :
İstanbul Kantinciler
Esnaf Odası
Sofular Cad. Ragıp Sok.
No: 39/2
Aksaray / İSTANBUL
Tel : 0212 631 32 96
Faks : 0212 621 93 78
www.ikeo.org.tr

İKEO Başkanı Vahap Osmanoglu:

Akıllı kartlarla öğrencilerimiz kontrol altına alınacak

16



Kantinciler konuşuyor

20

İl Millî Eğitim Şube Müdürü Erol Demir:

Mesleki Eğitimin önemi artıyor

22



İKEO Bşk. Yrd. Mehmet Çelik:

Almanya'da okul kantinleri

12

Dr. Seçil Kenar (Diyetisyen)

Çocuklarda beslenme alışkanlığı

26



Kantin işletmecilerinden birlik mesajı

6

İstanbul Kantinciler Esnaf Odası Başkanı Vahap Osmanoglu

Kurumsallaşma sürecini tamamladık. Meslektaşlarımızı federasyon çatısı altında topladık



Göreve başladığımız günden itibaren meslektaşlarımız ile sloganımız "Birlikten kuvvet doğar" olmuştur. İKEO'da 2001 yılından itibaren yaptığımız çalışmalar sonrasında kurumsallaşma sürecini tamamlayarak, meslektaşlarımızı Kantin İşletmecileri Esnaf Dernekleri Federasyonu altında bir araya getirdik.

Son 5 yıl içerisinde hayata geçirdiğimiz projeler ve çalışmalar ile okul kantinlerinde önemli birçok değişikliğin gerçekleştirilmesi için odamız aletli tesettülük görevi üstlendi.

Bu projelerimizi hayata geçirirken en büyük gücümüz meslektaşlarımızın bize duyduğu güven ile birlikte hareket etmemizden kaynaklanıyor.

İKEO olarak gelişme çağında olan öğrencilerimizin beslenmesinde önemli bir rol oynadığımızın bilinciyle kantinlerde satılan ürünlerin seçiminde büyük titizlik göstererek tüm hijyen kurallarının İstanbul'daki tüm okul kantinlerinin genelinde uygulanması için aletli eğitim seferberliği başlattık.

Odamız bünyesinde kurduğumuz eğitim birliğini İstanbul'un bütün ilçelerine giderek meslektaşlarımıza hijyen ve beslenme konusunda hizmetçi eğitim imkanı sundu.

İKEO tesettülüğünde başlatılan eğitim seminerleri sonrasında kantinlerimizde önemli olumlu değişiklikler meydana geldi.

Gelişme çağındaki çocuklarımızın da beslenmesinin önemini bilincinde olarak İKEO, çocuklarımızın daha faydalı ürünleri tüketmesi için özendirici önlemler aldı.

Bu çalışmaların ardından okul kantinlerinde ayrıca tüketiminde büyük artışlar meydana geldi.

YENİ DÜZENLEMELER

İKEO'nun kaliteli hizmet verilmesi için önemle üzerinde durduğu konuların başında kantincilik mesleğinin belli özelliklere sahip bu alanda eğitim almış kişiler tarafından yapılmasıydı.

Yaptığımız düzenlemeler sayesinde artık bu mesleği yapmak isteyen arkadaşlarımızın belirli bir eğitimden geçerek ustalık belgesine sahip olması gerekiyor.

Artık eğitim almayan arkadaşlarımız bu mesleği yapamayacak. Bu konuda Millî Eğitim Bakanı Sayın Hüseyin Çelik ve çalışma arkadaşlarına verdikleri destek için tüm meslektaşlarımız adına teşekkür ediyorum. Büyük dayanıklık göstererek okullarımızda daha iyi hizmet verdiğimiz için problemlerimize çözümler ürettiler.

1 Şubat 2002 tarihinde göreve geldik ve o günden bugüne odamız kurumsal kimliğini oluşturarak saygın bir noktaya geldi.

Büyük bir çabayla Millî Eğitim Bakanlığı ile ortak yürütülmekte çalışmalar ve projeler doğrultusunda kantinci esnafımız, gerçekleştirilen hukuki düzenlemelerle yasal teminatlara kavuştu.

Yıllarımızın da birlikteliğiyle odamıza daha güçle hale geldi. Şöyle ki;

* Kantin kiralama sözleşmelerinde meslek odası temsilcimizin imzasının yer alma

sorumluluğu kantinci esnafımızın odaya kaydası kolaylaştırılmıştır.

* Kantin mahsusmen bedel tespiti ve ihale komisyonlarına oda temsilcilerinin katılımı sağlanmıştır.

* Kantin ihalesine katılacaklardan ihaleden men yasası olmadığı ve başka kantin işletmedigine dair yazının alınmasından temini zorunda hale getirilmiştir.

* 180 iş günü çalışan ve 365 gün üzerinden kira ve diğer giderleri ödeyen kantin işletmecilerimiz yapılan çalışmalarla ile okulların açık olduğu 9 ay üzerinden kira ödemeye başlatılmıştır.

* Kantinler merdiven altından çıkartılıp TS-13274 nolu standarda uygun hijyenik fiziksel mekanlar haline getirilmesi için ortamlardan kantincilere demirbaş yatırım imkanı sağlanmıştır.

* Kantin İşletmeciliği 3308 sayılı Mesleki Eğitim Kanunu kapsamına alınarak bir meslek dalı olarak kabul edilmiş ve böylece kantin işletmek olan kişilerin Millî Eğitim Bakanlığı tarafından verilen "Ustalık Belgesi"ne sahip olması sorumluluğu getirilmiştir.

* Eskiden kiralarımız yüzde 200-300 artırlırken, büyük çabalarımız sonucu Okul Aile Belirli Yönetmeliği eki olan sözleşme hükümlerine gereğince kira artışları yıllık ÜFE oranı üzerinde artırdır hale getirilmiştir. Okul müdürleri ve Okul Aile Belirli başkanları sözleşmelerimizi bu son yönetmelik ve sözleşme hükümleri çerçevesinde sorunsuz bir şekilde imzalamaktadırlar.

* Okullarda kantin haricinde üçüncü kişiler tarafından verilen yemek hizmetine son verilerek, bu hizmetin kantin işletmecisi tarafından verilmesi sağlandı.

* Vefat eden kantin işletmecilerimizin kanuni mirasçılara sözleşmeyi devir hakkı sağlandı.

* Yargı kararları ile kantin işletmeleri özel idare ve vakıflardan Okul Aile Belirli'lerine devredilmiş mevcut işletmeciler hukuki hakları korunarak bir çatı altında toplanarak daha iyi şartlarda sözleşmelerinin devamı sağlanmıştır.

* Üyemiz olan tüm okullarda

öğrencilerimiz her türlü kaza ve gıda zehirlenmesine karşı sigortalı olarak güvence altına alınmıştır. Şu ana kadar okullarda kantinlerden kaynaklanan şu ana kadar herhangi bir gıda zehirlenmesine rastlanmamıştır.

* Stopaj bedelleri kaldırılmıştır.

* Kantin işletmecisi meslek standardının (TS-13275) yayımlanması sağlanmıştır.

İKEO öncülüğünde İzmir, Zonguldak, Antalya, Van illerindeki kantin işletmecileri bir çatı altında toplandı. Federasyon önümüzdeki dönemde diğer illerin katılımıyla Türkiye genelinde bir çatı altında hizmet sunmayı hedefliyor.

* Her yıl kantinci esnafına odamız gıda mütahhidi tarafından hijyen, sanitasyon ve beslenme ve yasal mevzuatlarla ilgili görsel ve interaktif eğitimlerin verilmesi sağlanmıştır.

* "Bizim Kantin" adlı dergimizin düzenli olarak yayımlanması sağlanmıştır.

* Kantincilerin sorunlarını çözmek için Kantinciler İhtiyaç Mer-

kezi (KİM) hizmete başlamıştır.

FEDERASYON ÖNEMLİ ADIM

İstanbul Kantinciler Esnaf Odası (İKEO) yaptığı çalışmalar ile meslektaşlarımızın bir araya gelmesini sağlayarak sorunların çözümünde önemli bir rol üstlenmiştir. Federasyon kurmaktaki amacımız birlikte hareket ederek deneyimlerimizi tüm Türkiye'deki meslektaşlarımız ile paylaşmaktır. İKEO kurumsal yapıya itibarı ile diğer illere de örnek olmaktadır. Çalışmalarımızı ve imkanlarımızı sadece İstanbul değil tüm Türkiye'deki meslektaşlarımız ile paylaşmak istiyoruz. Türkiye Kantin İşletmecileri Esnaf Dernekleri Federasyonu'nu kurma amacımızın başlıca nedenlerini şöyle sıralayabiliriz:

* Yurt içinde dernek kurmuş olan kantin işletmecilerimizi bir çatı altına toplamak.

* Öğrencilerimizin, yani geleceğimizin toplarının gelişen ihtiyaçlarına yönelik çözümleri tek bir noktadan uygulamak ve yaymak.

* Ülkenin temel beslenme politikaları doğrultusunda düzenli ve sağlıklı beslenme ile ilgili adımları hızlı bir şekilde uygulamak.

* Mesleki gelişim, eğitim, yasal mevzuatların tüm kantin işletmecilerine ulaştırmak için gerekli hizmetleri sağlamak.

* Kantin işletmecilerinin sadece bugünü için değil geleceği için de çalışmalar yapmak, vizyonu geniş bir misyon üstlenmiş işletme sahibi ve çalışanlar yetiştirmek ve eğitmek.

* Sorunları tek bir noktadan ivdilikle çözmek.

* Dernek üyeleri arasındaki dayanışmayı artırıcı çalışmalar yapmak.

* İhtiyaçlarının karşılanmasını sağlamak amacıyla gerekli tedbirleri alarak bu konuda gereken kurs, seminer, fuar ve benzeri kültürel ve sosyal faaliyetlerde bulunmak.

32 İlçede Hiz



İstanbul Kantinçiler Esnaf Odası İstanbul'un 32 ilçesinde hijyen, sanitasyon ve beslenme konularında hizmet içi eğitim programı düzenlendi.

İstanbul Kantinçiler Esnaf Odası Başkanı Vahap Osmanoğlu'nun da katılımı ile gerçekleştirilen hizmet içi eğitim programına, atık yağlar, yasal zorunluluklar, beslenme ve hijyen konusunda İKEO Gıda Mühendisi Zülfiye Şapankaya, denetim kriterleri ve alınacak önlemler konusunda ise Dr. Can Demir'in katılımı ile gerçekleştirildi.

5362 sayılı kanun ile kantin işletmecilerine getirilen yasal zorunlulukların ayrıntılarıyla ele alındığı toplantıda İKEO üyelerine okul kantinlerinde uyulması gereken hijyen kuralları ayrıntılı bir şekilde uzmanlar tarafından anlatıldı.

Eğitim programlarında kritik kontrol noktalarında tehlike analizi HACCP, gıda işletmelerinde tehlike olasılıkları, menü planlamadaki kri-

İKEO üyelerine okul kantinlerinde uyulması gereken hijyen kuralları ayrıntılı bir şekilde uzmanlar tarafından anlatıldı.

terler, depolama, üretim, soğutma ve yeniden ısıtma, gıda hijyeni, biyoyel personel hijyeni, bulaşılolu-

kullarını, gıdaların pişirilmesi, donmuş ürünlerin çözdürülmesi konularında bilgi verildi.

4 ADIMDA GIDA GÜVENLİĞİ

Ayrıca İstanbul Kantinçiler Esnaf Odası, toplumumuzun sağlıklı beslenme ve gıda güvenliği konusunda bilinç düzeyinin AB ülkeleri seviyesine çıkarılması için bir çalışma başlattı.

Toplumun temsil tağları olan çocukların sağlıklı beslenme konusunda bilinç düzeyinin yükseltilebilmesi, geleceğe daha güvenli bakabilen, yüksek sağlık koşullarına sahip bir toplum oluşturulmasını sağlamak için İKEO, "Gıda Güvenliği" için çeşitli görsel ve eğitsel çalışmalarına imza attı. İlk adım olarak gıda tehlikenmesini önlemek için hazırlanan "Sağlığınıza için Mikropla Savaş" broşürü tüm okul kantinlerine asılarak öğrenci, veli ve kantin işletmecilerinin bilinçlendirilmesi amaçlandı.

metiçi Eğitim

Bu broşürde yer alan 4 adımı doğru bir şekilde uygulanması halinde çocukların sağlıklarının mikroplara karşı korunabileceği anlatılıyor. Gıda zehirlenmesinin önüne geçmek için uygulanması gereken dört adım şöyle sıralanıyor.

1.Temizlik: Ellerinizi düzenli şekilde yıkayınız. Üzerinde çalışılan yüzeyleri, kapları vs. gıdalla temas eden tüm ekipmanları temiz ve dezenfekte tutarak mikropların yayılmasının önüne geçiniz.

2.Ayırma: Çiğ etler ve sebze, meyveler için ayrı doğrama tahtaları ve bıçakları kullanın. Çapraz bulaşma ile gıda zehirlenmesinin önde gelen nedenlerinden birisi etler ve tavuklarda kullanılan alet ve ekipmanların meyve-sebze gibi diğer tür gıdalarda kullanılmasıyla mikrop

İKEO tarafından
"Sağlığınız İçin
Mikropla Savaş"
broşürü
hazırlanarak tüm
İstanbul'daki okul
kantinlerine
dağıtıldı.

geçişine yani çapraz bulaşmaya neden olur.

3.Soğutma: Mikropların büyümesini ve toksinlerin oluşmasını önlemek için gıdaları uygun sürede ve doğru sıcaklıkta soğutan ve soğuk saklanmasına, soğuk zincir diye tabir edilen; ilgili ürünlerin soğuk saklanma bölümünden çıkarılarak ısıtılması ve tekrar soğutulmasıyla oluşan tehlikenin ortaya çıkmasına sebep olur.

4.Pişirme: Gıdaların uygun pişirme sıcaklık ve süresi sayesinde gıda zehirlenmesine yol açan mikroplar etkisiz hale getirilir. Uygun sıcaklık ve sürelerde pişirilmeyen gıdalarda ise aksine mikrop oranı artabilir ve çok tehlikeli bir ürün ortaya çıkabilir.



İKEO tarafından düzenlenen ve odaya bağlı İstanbul kantinci esnafının iştirak ettiği toplantıya yoğun bir ilgi oldu. Bin 300'ün üzerinde kantin işletmecisinin katıldığı toplantıdan birlik mesajı çıktı.

Kantin işletmecilerinden birlik mesajı

Toplantıda bir konuşma yapan Başkan Vahap Osmanoğlu yoğun katılımın İKEO'ya olan güvenin bir göstergesi olduğunu belirterek odadaki birlik ve beraberliğin devam edeceğini söyledi.



İstanbul Kantinçiler Esnaf Odası'na üye kantin işletmecileri, İKEO tarafından düzenlenen bir toplantıyla bir araya geldi. İstanbul Topkapı Eresin Otelde gerçekleştirilen toplantıya bin üç yüz kantin işletmecisi katıldı.

Şubat ayında gerçekleştirilen ve İstanbul'daki kantinlerin son durumu ve sorunlarının konuşulduğu toplantıda İKEO Yönetim Kurulu Başkanı Vahap Osmanoğlu bir konuşma yaptı.

Osmanoğlu yaptığı konuşmada oda tarafından yürütülen çalışmalar hakkında bilgiler verdi.

Toplantıya bu kadar yoğun katılımın olmasının nedeninin kantinçilerin İKEO'ya olan güvenlerinin ve

birlik beraberliğin çok önemli bir göstergesi olduğuna vurgulayan Başkan Osmanoğlu, "Bu toplantıya katılan tüm kantinci esnafımıza teşekkür ediyorum. Bu yoğun katılım odamıza olan güvenin bir göstergesidir. Bu açılan gösterdiğiniz tevccüh dolayısıyla şahsım ve yönetim kurulu adına şükranlarımı sunarım" dedi.

Başkan Osmanoğlu, kantinlerin fiziki durumlarının iyileştirilmesi adına başlatılan modern kantin uygulamaları hakkında da bilgi vererek, bu uygulamaya gösterilen ilginin memnuniyet verici olduğunu kaydetti.

AB seviyesinde kantinler oluşturmak için önemli adımlar atıldığını

diye getiren Osmanoğlu, başlatılan uygulama ile kantinlerin büyük çoğunluğunun modern kantinler haline geldiğini anlattı.

Kantinlerde de hijyen konusunda örnek çalışmalar yürütüldüğünü ifade eden Osmanoğlu, öğrencilerin daha sağlıklı bir kantin ortamına kavuşması için başlatılan çalışmalar sonucunda önemli mesafeler kat edildiğini, ancak kantinlerin hijyen bakımından eksiksiz hale getirilmesi için çalışmaların sürekli bir şekilde devam edeceğini söyledi.

Yoğun bir ilgiyle karşılanan toplantıya İKEO Yönetim Kurulu Üyelerinin yanı sıra bin 300'ün üzerinde kantin işletmecisi katıldı.

Milli Eğitim Bakanlığı Çıraklık ve Yaygın Eğitim Genel Müdürü Mehmet Can

Mesleki Eğitim sanayileşmenin vazgeçilmezidir !



Çıraklık eğitimi ülkemizin sanayileşmesinde ve üretimin artmasında en ekonomik ve en doğru sistem. Ancak bu konuda yapılması gereken çok şeyin olduğunu biliyoruz. Bu amaçla ülkemizdeki basın, yayın ve sivil toplum kuruluşlarının katkılarında da ihtiyaç vardır.

Türkiye’de verilen çıraklık eğitimi sizce yeterli düzeyde mi? Avrupa ve diğer ülkeler ile kıyaslırsak Türkiye’nin durumu nedir?

Türkiye’deki çıraklık eğitiminin yeterliliğini çeşitli açılarından ele almak gerek. Eğitim ve öğretimin olması olmadıkları vardır. Bunlar; bina, öğretmen, donatım, program, çırak, öğretim materyali ve kitapları. Bunlardan birinin azlığı veya yetersizliği eğitim ve öğretimi doğrudan etkilemektedir. Ülkemizde, mecburi ilköğretimin 8 yıla çıkmasından sonra çırak sayımızda düşüş olmuştur. Bazı sektörlerde kayıt dışı istihdandan dolayı çırak kalfa ve ustalarımızın eğitimi için işverenler çok istekli görünmemektedir. Daima zorlama, teşvik ve motivasyon gerekmektedir.

Mesleki ve teknik eğitim, çeşitli ülkelerin eğitim sistemlerinde farklı biçimlerde yer almaktadır. Özellikle sanayileşmiş ülkelerde mesleki eğitim modellerini ve verilen eğitimin türünü, eğitimin verildiği kuruma göre iki grupta toplayabiliriz. Bunlar ‘Tam Zamanlı Mesleki Teknik Eğitim Modeli’ ve ‘Çıraklık Eğitim Modeli’dir.

Tam zamanlı eğitim modeli; 8-10 yıllık zorunlu eğitime dayalı olarak okul içinde gerçekleştirilmektedir. Model, zorunlu eğitimden sonra gençleri kısa vadede hayata ve iş alanlarına ya da belirli bir başarı dü-

zeyini tutturanları yüksek eğitime yönlendirmektedir. Pahalı olan ve okul donanımının sürekli olarak yenilenmesini gerektiren bu model, eğitime önemli ölçüde kaynak ayıran İsveç, Fransa, Belçika ve İtalya gibi ülkelerde uygulanmaktadır.

Çıraklık eğitimi konusunda yasal mevzuat ve uygulamalar açısından eksiklikler var mı? Bu alanda yapılan çalışmalardan bahsedebilir misiniz?

Genel olarak mevzuat yeterliliği ancak 2004 yılında çıkan başka yasalarla örneğin 5174 sayılı Türkiye Odalar Ve Borsalar Birliği ile Odalar Ve Borsalar Kanunu’nun 102. Maddesi ile 3308 sayılı yasanın 30. Maddesi uygulamada güçlükler yaratmaktadır. Bu konuda ilgili birimlerle temaslarımız sürdürülmektedir. ‘Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği’ Bakanlığımızca güncellenmiştir. Bu yönetmelik 20 Eylül 2008 tarih ve 2003 sayılı Resmî Gazete’de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Bu yönetmelikte çıraklık eğitimi ile ilgili, çırak ve öğretmenler açısından eğitim ve öğretimin daha verimli olması için yararlı güncel değişiklikler yapılmıştır.

Çıraklık eğitimi alanlar iş sahibi olabiliyor mu? Düzenlenen programlar değişen şartlara göre mi güncelleniyor?

Gerekli şartları taşıyanlar elbette

iş sahibi olabilmektedir. Öğretim programlarımız, ülkemizin Avrupa Birliğine giriş sürecinde Bakanlığımızca başlatılan ‘Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi’ (MEGEP) kapsamında, Avrupa ülkelerinin kabul ettiği meslek standartları ve sınıflarına göre (ISCO 88 ve ISCED 97) düzenli, yaygın ve çıraklık eğitim programları güncellenmiştir. Öğrenim eğitimi 42 meslek alanı ve 197 dalda, çıraklık eğitiminde ise 35 meslek alanı ve 131 meslek dalında modüller çerçevesinde öğretim programları hazırlanmıştır. Bu programlar Mesleki Eğitim Kurullarında ve Talim ve Terbiye Kurullarında kabul edilerek 2005-2006 eğitim ve öğretim yılından itibaren kademesi olarak uygulamaya konulmuştur.

Avrupa Birliği uyum sürecinde çıraklık ve mesleki eğitim alanında hangi çalışmalar yürütülüyor. Projeler hakkında bilgi verir misiniz?

Bakanlığımızca 1985 yılından beri çeşitli projeler yürütülmüştür. ‘Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi’ (MEGEP), ‘Mesleki Eğitimin Modernizasyonu Projesi’ (METEP), ‘İnsan Kaynaklarının Mesleki Eğitim Yoluyla Geliştirilmesi Projesi’ (İKMEP - HRD - VET) ve diğer yürütülen projelere Bakanlığımızca internet adresinden ulaşılabilmektedir.



Çıraklık ve mesleki eğitimin yaygın hale getirilmesi ve tercih edilmesi için nelere yapılması gerekiyor? Bu çalışmalarda nasıl bir iş birliğine gidilmesi gerekiyor?

Çıraklık eğitimi ülkemizin sanayileşmesinde ve üretimin artmasında en ekonomik ve en doğru yol ve sistem olmasına karşın, bu konuda yapılması gereken çok şeyin olduğunu biliyoruz. Ülkemizdeki gençlerin özellikle üniversiteleri tercih etmeleri kaçınılmazdır. Ancak, üniversiteyi birkaç denemeden sonra kazanamayan gençlerimizi süratle çıraklık eğitimine ve kısa bir sürede mesleğe yönlendirmemiz gerekmektedir.

Yaşı ilerleyen gençlerimizi bir meslek sahibi olmadan vasıfsız işlerde çalışmak zorunda kalmaktadırlar. Bu amaçla ülkemizdeki basın, yaygın ve sivil toplum kuruluşlarının katkılarına da ihtiyaç vardır. Elbette bunlardan önce anne ve babaların çocuklarının geleceğinin belirlenmesinde önemli yeri vardır. Lise mezunlarının çıraklık eğitimi yoluyla bir meslek kazanmalarının sağlanması yolu ile çıraklık eğitimi daha da yaygınlaşacaktır.

Özellikle ekonomi ve sanayinin gelişmesinde çıraklık eğitiminin önemini anlatır mısınız?

Dünyamızda, bilim ve teknolojiye hızla dönüşen hızla gelişmeler yaşanmaktadır. Değişim, hayatın vazgeçilmez kararı haline gelmiştir. Bu gelişme ve değişimlere paralel

Büyük Önderin işaret ettiği çağdaş uygarlık seviyesine ulaşmak, hatta bu seviyenin üzerine çıkmak yolunda, özellikle kalkınmanın en etkili araçlarından birisi olan meslekî ve teknik eğitimin, geliştirilmesi ve yaygınlaştırılmasında, gereken gayreti göstermekteyiz.

olarak, ekonominin de yeni teknolojilere göre bilgi ve beceriyle donatılmış nitelikli insan gücü ihtiyacı giderek artmaktadır. Bu ihtiyacı karşılamak için meslekî ve teknik eğitime önem, öncelik ve ağırlık verilmesi gerektiğinin bilincinde ve farkında olarak, meslekî ve teknik eğitim sistemimizi geliştirerek kalitesini çağdaş standartlara ulaştırmanın gayreti içindeyiz.

Büyük Önderimiz Atatürk'ün işaret ettiği çağdaş uygarlık seviyesine ulaşmak, hatta bu seviyenin üzerine çıkmak yolunda, hızla gelişmekte

olan ülkemizde eğitim, özellikle kalkınmanın en etkili araçlarından birisi olan meslekî ve teknik eğitimin, geliştirilmesi ve yaygınlaştırılmasında, bilim ve teknolojinin bütün nimetlerinden yararlanarak gelecek nesillerimizin uluslararası düzeyde yetiştirilmesi ve daha güzel bir Türkiye'de yaşamaları için gereken gayreti göstermekteyiz.

Peki çıraklar için işletme sahiplerinden talepleriniz var mı?

Tabii ki var. Bunları maddeler halinde sıralamak isterim. Öncelikle gençlerimizin çıraklık eğitim sistemine gelmeleri onların nezderye son çansları olduğundan onlara işverenlerce bir anne-baba şefkatiyle yaklaşmaları, onlara kaba davranmamaları, zor kullanmamaları, aralarında argo konuşmalarına müsade edilmemesi.

Eğitime mutlaka eksiksiz olarak katılmalarının sağlanması, işverenlerce devamsızlığa zorlanmaması.

Kendilerini geliştirerek sosyal aktivitelere katılmalarının sağlanması ve bu konuda maddi ve manevi destek sağlanması.

Yeni teknolojileri öğrenmelerinde ve çeşitli proje yarışmalarında araştırma inceleme yapmalarına fırsat ve imkanlar sağlanması.

Sonuç olarak; onların iyi bir vatandaş, iyi bir insan ve iyi bir beceri eğitimi almalarının sağlanmasında bizlere yardımcı olmaları ülkemizin kalkınmasında en önemli katkı olacaktır.

Kantinadaki ürünler özenle seçiliyor



Kantinadan bahsedermisiniz?

1984 yılının Kasım ayında başlayan çalışarak arayışla Efes Pilsen, Coca Cola, Pepsi Cola, DanoneSa, Dandy, Ülker İçecek grubunda yönetici olarak çalıştım. Efes Pilsen'de pazarlama uzmanı olarak başlayan profesyonel iş hayatımı Coca Cola'da Satış Müdürü, geri kalan şirketlerde Satış Direktörü ve Genel Müdür Yardımcısı olarak sürdürdüm. Bu yıl boyunca profesyonel iş hayatımı noktaladım ve danışman olarak bazı gıda firmalarına hizmet vermeye başladım.

İKEO'nun satınalma birimini ne zaman kuruluştunuz? Yaptığınız çalışmaların bahsedilebilir misiniz?

Bu eğitim ve öğretim yılının başında İKEO Yönetim Kurulundan kantinelerde çabılan gıda şirketleriyle merkezi satınalma görüşmelerini yapma ve gıda dışı kamusal konularında danışman olarak çalışma teklifi aldığımızda bu teklifi kabul ettim. Kabul etmemde en önemli etken teklifi yapan arkadaşlarımızın ve kantinci arkadaşlarımızın yaklaşık 20 yıldır yakından tanıyor olmamış. Yapılacak o kadar çok şey vardı ki, sadece gıda konusunu değil gıda dışında da kantinci arkadaşlarımızın, öğrenci arkadaşlarımızın maddi ve manevi katkıları bulunarak o kadar çok işbirliği yapılacak projeler ve bu projelerde destek alınacak sektörler ve şirketler var ki tüm bu projeler beni çok heyecanlandırdı ve teklifi kabul ettim.

Kantinelerde satılan ürünlerin seçiminde nelere dikkat ediyorsunuz? İKEO'nun yaptığı bu çalışmalar kantine işletmecilerine nasıl avantajlar sağlıyor?

Kantinelerde satılan ürünlerin seçimi çok önemli. Bu konuda İKEO'nun kriterleri belli. Daha önceden belirlenmiş olan hijyen ve sanitasyon kuralları, HACCP kriterleri gibi kantinelerde uygulanması gereken önemli kurallar uygulanmaya başlanmıştır.

Bununla beraber kantinelerde satılan ürünlerin Dünya ve Türkiye pazarının lider firmalarının ürünleri olması temel kriterdir. Lider firmalarla anlaşarak bu firmaların ürünlerini Türkiye'nin en iyi şartlarında alıyoruz. Bu firmaların mevcut katkılarını daha iyi ve avantajlı seviyelere çekmek temel ilkidir. Fakat bunu gerçekleştirebilmek sadece İKEO Yönetim Kuruluna ve buna bağlı değildir. Tüm kantinci arkadaşlarımızın tüm firmaların ürünlerini mütahharan satın alması yani anlaşma şartlarına birlik ve beraberlik içinde uyulması firmalar bizim bu büyük potansiyelimizi kullanarak servecikleri indirim ve iskontoları almışlardır.

İKEO bünyesinde kurulan satınalma biriminin önümüzdeki dönemde hayata geçireceği projelerinden bahsedebilir misiniz?

Önümüzdeki dönemde çalışacağımız bazı firmalar yine kendi sektörlerinin pazar lideri firmalar olacaktır. Tüm öğrenci arkadaşlarımız, öğretmenlerimiz ve velilerinin kantinelerimizde tüketim ve dünyanın kozmasında lider firmalarının sağlıklı, temiz, lezzetli ürünlerini en iyi fiyatlarla bulacaklardır.

Ayrıca kantinelerimiz sadece tüketimlerde alışveriş yapılan alanlar olmaktan çıkarak öğrencilerimize daha fazla sosyal hizmetler sunulabilecek alanlar haline getirme konusunda yapmayı planladığımız çok önemli projeler var.

Bu projeler direkt olarak kantinci arkadaşlarımızın maddi avantaj sağlayarak gıda dışı firmalarla üreticilerimize projelerdir. Bu yönde tüm çalışmalarımız sürmektedir ve kantinci arkadaşlarımızın gereken bilgilendirmeler önümüzdeki dönemde yapılacaktır. Tek amaç kantinci esnafımızın tek vücut olarak bu yolda yürütmesidir. Günümüzde dünyamızda artık sadece ve sadece birlik ve beraberlik içinde olan işletmeler, topluluklar gelişiyor ve büyüyor. Güçlerini birleştiren organizasyonlar kazanıyorlar ve mevcudiyetlerini sürdürüyorlar. Ben bu konuda gündelik hayatımızda her gün yaşanan bir olayı anlatarak ve örnek vererek öğrencilerimize hitimem istiyorum:

Göz eden yapan kuzuların havada uçtukları "V" şeklinde bir formasyonda uçtuklarını görmüşüzdür. Bilim adamları kuzuların neden bu şekilde uçtuklarını araştırıyorlar ve:

1-) "V" şeklinde uçulduğunda, uçan her kuş, kanat çırptığında arkasındaki

kuş için, onu kaldıran bir hava akımı yaratıyor. Böylece "V" şeklinde bir formasyonda uçan kuş grubu, birbirlerinin kanat çırptıkları sonucu ortaya çıkan hava akımını kullanarak uçuş menetlerini yüzde 70 oranında azaltıyorlar. Yani tek başına gidebilecekleri mesafeyi çok grup halinde neredeyse ikkiye katlıyorlar.

Kasadan Hisset: Belli bir hedefin ve buna ulaşmak için bir araya gelen insanlar, hedeflerine daha kolay ve çabuk erişirler.

2-) Bir kuş, "V" grubundan çıktığında uçuşta güçlük çekiyor, diğer kuşların yarattığı hava akımını dışında kalmış oluyor. Bunun sonucunda, genellikle gruba geri dönüyor ve yoluna bu şekilde devam ediyor.

Kasadan Hisset: Eğer kalıma bir kuş kollar çalışırsa; bizimle aynı yöne gidenlerle bilgi alışverişini ve işbirliğini sürekli olarak.

3-) "V" grubunun başında giden kuş hiçbir hava akımından yararlanmıyor. Bu yüzden diğerlerine oranla daha çabuk yoruluyor. Bu durumda en arkaya geçiyor ve bu defa hemen arkasındaki kuş lider konumuna geçiyor. Bu değişim sürekli yapıyor; böylece her kuş grubun her noktasında yer alıyor oluyor.

Kasadan Hisset: Yaptığınız her işi, yeri ve zaman geldiğinde başlama bırakarak gerekiyor.

4-) Uçuş hızı yavaşladığında gerideki kuşlar, daha hızlı gitmek üzere öndekileri bırakarak uyarıyorlar.

Kasadan Hisset: İlerlemek ve yol almak için bizzat başkalarının uyarılarını gereksizdir diyerek. Durulma almamaları; tam aksine, böyle uyarıları sevinçle kabul etmelidir.

5-) Gruptaki bir kuş hastalanırsa ya da bir avcı tarafından vurulup uçamayacak duruma gelirse; diğer kuş yardım etmek üzere gruptan 20 kuş ayrılıyor ve korumak üzere kente/yaralı kuşu yanına geliyor. Tekrar uçabilene (ya da öfker bitene, ölmüne kadar) onunla beraber yaralı kuşu sola terk etmiyorlar. Daha sonra kendilerine başın bir kuş grubu buluyorlar. Hiçbir kuş grubu, kendilerine bu şekilde katılmak isteyen kuşları reddetmiyor...

Kasadan Hisset: Adam olmak sadece insanlara bağlı değil...

Tüm kantinci arkadaşlarımızı bol kazançlı bir yıl diliyorum.

Mehmet Çelik - İKEO Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı

Almanya'da okul kantinleri



Geçtiğimiz aylarda Almanya'ya yaptığımız bir ziyarette oradaki okul kantinlerini inceleme fırsatımız oldu. Türkiye'deki okul kantinleri ile Almanya'daki okul kantinlerini karşılaştırma imkânını bulduğumuz gezide, Almanya'daki kantinlerle uygulanan kuralları bire bir gözlemleme şansını yakaladık.

Bizim ülkemizdeki okul kantinleri ile Almanya'daki okul kantinler arasında en büyük fark okul kantinlerini işleten hak sahiplerinin kira ve demirbaş bedeli ödememeleridir. Yani okul kantinini işletmeye talip olan kişi ve kurumlar belli yükümlülükleri yerine getirerek (kantin harcamaları, personel giderleri vs.) kira ve demirbaş için ayrıca bir ödeme yapmamaktadırlar.

Türkiye'deki kantinlerden farklı olarak Almanya'da okul kantinlerinin işletilmesine yönelik iki model uygulandığı görülmektedir. Ancak en fazla uygulanan modelin kantinin okul yönetimi tarafından kira ve demirbaş alınmaksızın farklı bir hak sahibine kantin yönetiminin devredilmesi şeklinde olduğu bir gerçek-

Bizim ülkemizdeki okul kantinleri ile Almanya'daki okul kantinler arasında gözümüze çarpan en büyük farklılık okul kantinlerini işleten hak sahiplerinin buna karşılık bir kira ve demirbaş bedeli ödememeleri oldu

ti. Almanya'da geçtiğimiz yıllarda, okul kantinlerinde, kafeteryalarda ya da büfelerde gönüllü çalışma girişiminin ortaya çıkması, okul yönetiminin de işbirliğiyle bu yönde gerekli düzenlemelerin yapılmasına ortam hazırlanmış. Mesela Hamburg'daki tüm gün okullarının artmasıyla, okul kantinlerine duyulan ihtiyaç da artmıştır.

Öğle yemeği giderlerinin organizasyonu okulun bütçesinden karşılanmaktadır. Okullar kendileri kantin işletebildiği gibi kantini okul denetçi, kiracı gibi başka bir hak sahibi aracılığıyla da işletebilmektedir.

Kantinlerin işletilebilmesi için gereken olanaklar uygun mekân, elektrik, su, ısıtma sisteminin ve suyun sağlanmasının haricindedir. Kantindeki yemek harcamaları ve işletilmesinde gereken ücretler, verilen yemekler aracılığı ile sağlanır.

Almanya'da okullarda uygulanan diğer anketler göstermektedir ki okul yönetimi ve ilgili çalışmalar organizasyonu, vergi, ticaret hukuku ve gıda düzenlemelerine ilişkin genel

koşullar anlamında yeterince açık değildir. Talimatlar, zorlayıcı hukuki yasaklar olmadığı müddetçe, tavsiye niteliği taşımaktadır.

Okulun büyüklüğüne ve verilen ürünün türüne bağlı olarak gündeme gelen modeller, öğrencilerin ve okuldaki karaların yiyecek ve içeceklerinin tedarik edilmesi için çeşitli avantajlar sunmaktadır. Örneğin okulda uygun mekânlar mevcut ve sıcak (soğuk) yemeklerine duyulan talep yeterliyse, okul kantininin ya da kafeteryasının ticari bir işletmeye kiralanması gündeme gelmektedir. Satış beklentilerinin diğer satıcılar tarafından karşılanmaması durumunda, bazı şehir bölgelerinde çeşitli profesyonel topluluklar veya projeler oluşmaktadır. Eğer işletmeci gönüllü ya da etiahi bir ödenekle çalışıyorsa ve maddi maliyeti fiyatına ya da az bir kar payıyla satılıyorsa (gerekmesi durumunda, kazançlar direkt olarak okul vakfına sunuluyorsa), büfe ya da kantinin işletmesi ticari olarak görülmemektedir.





Almanya'da okul kantinlerinin nasıl kurulacağı, işletileceği, hangi yasalara tabi olacakları, işletmecilerin uymaları gereken kurallar vs. konusunda hazırlanmış olan bir talimatnameyi, bu konunun daha iyi anlaşılması ve Türkiye'deki kantin işletmeciliğiyle kıyaslama noktasında yardımcı olması dileğiyle birlikte sunuyorum.

Organizasyon ve Firmanın Sorumlulukları

Okul, kantin ya da kafeterya firmalarını çeşitli organizasyon modellerinden seçebilir.

Farklı bir hak sahibine kantin yönetiminin verilmesi, Hak sahipleri personellerin sorumluluklarıtan üstlenir. Bu modelde farklı seçenekler vardır

-Dışarıdan gelen firma kantin işletmesini kendi personeliyle üstlenir. Okul firma ile bir kontrat imzalar. (Örneğin gıda maddelerinin taşınması, personellerin görevleri vs.)

-Kantin bir kiracı tarafından işletilebilir. Okul kiracıya bir kontrat imzalar (gıdaların taşınması, sorumlulukların üstlenmesi ve konularında) Okul yönetimi kiraların ödenmesi konusunda kendisi sorumlu olacaktır. Kiracı, mekan belli bir çerçeveye içinde istediği gibi kullanabilir.

Okul Kantininin İşletme İlkeleri

Okul kantini teneffüslerde okula ait insanların, öğrencilerin yemek ve içecek almaları sağlayacaktır. Kesinlikle alkol ve tütün içeren maddeler satılmaz. Kantinde satılacaklar okul konferansında belirlenebilir.

Okul Kantininin İşletmesinden Önce Dikkat Edilmesi Gereklili Konular

Okul kantininin kurulmasında ve işletilmesinde öğrencilerin, velilerin ve ilgili personelin ilgisi gün ötesinde bulundurulmalı, uyum içinde olmalıdır. Okul yönetimi bunlarla ilgilenmelidir. İşletmenin alınmasından önce yazılı bir anlaşma imzalanması gerekir. Anlaşmada sorumluluklardan bahsedilir. (Alanın devredilmesi, işletmenin türü, çeşitli vs.)

Ticari Şuhençularla Kantinlerin İşletilmesi

Barada önemli bazı anlaşmalar için esas alınması gereken notlar şunlardır;

Şişleşmeye dayalı hizmetlerin, kantin açılış kapanış saatleri dahil mükemmel olduğuna detaylı bir tarifnamesi yapılması önemlidir. Yemekler kalite bakımından beslenme eğitimi yönetmeliğine uygun olmalıdır.

Bakım yetkileri normal şartlarda okula verilecektir ama temizlik işleri kiracı ya da ticari teklife bulunanlar tarafından üstlenilmelidir.



Teklifi yapanların çalışanları için sözleşme yapılıp emsasında sigorta teklif edilmelidir.

Gıda Maddeleri Hakkında Görevler

Gıda maddeleri hakkında temel prensipler aşağıda sıralanmıştır:

-Sağlığa zararlı hiçbir katkı maddesi kullanılmaz

-Kolay hazırlanabilecek türlerde düşük ortamda korunmalıdır

-Yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında sadece temiz, pürüzsüz ve korrozyonuz nesnelere kullanılabilir. Bu nesnelere sadece besin maddelerinin hazırlanmasında kullanılmalıdır.

-Fiyat etiketleri yiyeceklerle temas etmemelidir.

-Paketleme malzemeleri sağlıklı, temiz ve kullanılmamış olmalıdır.

-Açık yiyecek ve içecekler satmada el değmesmesi için paketlenmelidir.

-Yiyecek ve içecekler satımı yapıldığı yerden ayrılmış olan bir mutfakta hazırlanmalıdır. Satış ve paketlenme masaları temiz olmalıdır. Diğer temizlik ve depolama kurallarına dikkat edilmelidir.

Enfeksiyondan Korunma Yasasının Uygulanması

Enfeksiyondan Korunma Yasasının şu hususları dikkate alınmalıdır:

-Bu yasaya göre okullar bir "Hijyen Planı" hazırlamalı ve uygulamalıdır. Sağlık Bakanlığı bu planların kontrolünden sorumludur.

-Eğer okulda öğrencilere açık yiyecekler veriliyorsa okulun bu işi yapanların eğitimi ile ilgili sorumluluğu vardır.

-Enfeksiyon Yasası'nın kuralları kantin kiracıları ve sahipleri için de geçerlidir.

Beschäftigung + Bildung e.V. aus Hamburg, Betreiber von Schulkantinen stellt sich vor:

Im April dieses Jahres begrüßten wir im Gymnasium der Klosterschule in Hamburg den Vorsitzenden der türkischen Schulkantinenkammer aus Istanbul Herrn Mehmet Çelik und

Herrn Erdogan, den Geschäftsführer der Sprachenschule für Deutsch 'Independencia' in Hamburg, zum Besuch in einer von uns bewirtschafteten Schule.

Von Interesse waren sowohl die Strukturen, die Organisation, der Personaleinsatz als auch unser Ernährungskonzept. Vereinbart wurde, den Kontakt zu vertiefen.

Aus diesem Grunde möchte ich Ihnen Beschäftigung + Bildung e.V. vorstellen:

Beschäftigung + Bildung e.V. ist ein Dienstleistungsunternehmen in der Arbeits- und Bildungsförderung. Wir unterstützen arbeitslose jüngere und ältere Menschen bei der Integration in den allgemeinen Arbeitsmarkt.

Der Bereich Gastronomie mit seinen Schulkantinen ist ein Geschäftsbereich von Beschäftigung + Bildung e.V..

Wir bieten öffentlich geförderte Arbeit in unseren eigenen Betriebsstätten: den Schulkantinen und dem Europa Gästehaus an.

Seit 1989 betreiben wir Schulkantinen in Hamburger Schulen. Dabei verbinden wir die Qualifizierung und berufliche Integration langzeitarbeitsloser Menschen mit der Aufgabe, Schülerinnen und Schülern ein abwechslungsreiches und vollwertiges Essen anzubieten.

Mit dem Motto 'Vollwertknüller als Pausenfüller' setzen wir uns für eine gesunde Ernährung für Schülerinnen und Schüler ein. Wir bieten Speisen und Getränke nach dem für Hamburger Ganztagschulen empfohlenen Konzept für optimierte Mischkost 'optimiX'.

Beschäftigung + Bildung e.V. ist Mitglied im Hamburger Netzwerk für Schulverpflegung und im Arbeitskreis Ernährung, Kinder und Schule der HAG - Hamburgische Arbeitsgemeinschaft für Gesundheitsförderung e.V.,

*Elke Paradisek
Bereichsleitung Gastronomie*

Hamburg Okul Kantinleri İşletmeleri

2000 yılında Nisan ayında Hamburg'daki lisede İstanbul Kantinçiler Esnaf Odası Başkan Yardımcısı Mehmet Çelik ve "Independencia" adlı Almanca Dil Okulu Yönetim Kurulu Başkanı Erdoğan'ı okulumuzda kabul ettik.

İlgilenilen konular arasında organizasyon, personel alımı ve bizim beslenme konseptimiz bulunuyordu. İlişkileri güçlendirme kararı alındı. Bu sebepten dolayı sizlere aşağıdaki bilgileri sunuyorum.

Okul kantinleri işletmecisi olan kuruluş bir hizmet sektörü firmasıdır. Genç ve yaşlı işsizlerin genel iş piyasasına entegrasyonuna yardımcı olmaktayız. Faaliyet gösterdiğimiz alanlara okul kantinleri de dahildir.

1989'dan bu yana Hamburg'daki okulların kantinlerini işletiyoruz. Bu hizmeti verirken, uzun süredir işsiz olan kişilere de iş imkanı sağlıyor ve öğrencilere de besin değeri yüksek besinler sunmaya imkan tanıyoruz.

Hamburg'daki tüm gün eğitim yapan okullar için tavsiye edilen dengeli beslenme konseptine uygun gıdalar sunuyoruz.

Kuruluşumuz Hamburg'daki bilgi-işlem ağına üyesidir.

*Elke Paradisek
Bereichsleitung Gastronomie*



Anaokullarında beslenme



Anaokulları öğrencilerinin sağlıklı beslenmelerini sağlanabilmesi için okullarımızda yer alan mesleki yeterliliğe sahip kantin işletmecilerince yemek hizmetinin verilmesinin sağlanması yönünde gerekli hukuki düzenlemelerinin yapılması gerekmektedir.

Millî Eğitim Bakanlığının okul öncesi eğitimi yaygınlaştırması sonucunda Türkiye’de tüm ilköğretim okullarının bünyesinde anasınıfı açılmıştır. İlköğretim okulları bünyesinde faaliyeti gösteren her okulda ortalama 100 çocuğumuz eğitim almaktadır. Bu çocuklarımızın anaokullarındaki beslenmeleri aşağıdaki şekilde yapılmaktadır. Anaokullarındaki gıda hazırlığı mesleki eğitim sertifikası olmayan kişilerce, okulun boş olan bir odasında hijyenden yoksun bir ortamda yapılmaktadır. Bu personelin mesleki yeterlilik belgesine sahip olma zorunluluğu vardır.

Okulun boş bir alanında yapılan yemek faaliyeti satış ortamının gıda maddelerinin mevzuat uygunluğu ile birlikte asgari teknik ve hijyenik şartlarda üretilip üretilmediği Tarım Köyleri Bakanlığınca denetlenememektedir. Bu da insan sağlığı açısından büyük tehlikeler arz etmektedir. Bu husus da hukuki düzenlemelere ihtiyaç vardır.

Ayrıca anaokullarında yemek hazırlayan personelin sağlık kontrollerinin de düzenli yapılarak denetim altında tutulması çocuklarımızın sağlığı için büyük önem taşımaktadır.

Okulların boş bir alanında yapılan yemekler için kullanılan gıda ocakların iş sağlığı ve iş güvenliği kanununa göre güvenlik önlemlerinin alınması zorunlu olmasına rağmen genel olarak önlem alınmadığı görülmektedir.

Mahtemel yangın ve patlamalarda geri dönüşü sınırlı olmayan sonuçlar ortaya çıkabilir. Yukarıda saydığımız bu hususlar göe önünde belandurularak, anaokulları öğrencilerinin sağlıklı beslenmelerini sağlanabilmesi için okullarımızda yer alan mesleki yeterliliğe sahip kantin

işletmecilerince yemek hizmetinin verilmesinin sağlanması yönünde gerekli hukuki düzenlemelerinin yapılması gerekmektedir.

Beslenme çantalarının gıda güvenliği yok!

Gıdaların güvenliği ve sağlıklı olması bir zincirden ibarettir. Okullarda düzenlenen beslenme saatlerinde beslenme çantalarına konulan gıdaların en fazla 1-2 saat içinde tüketilmesi gerekmektedir. Örneğin beyaz peynirden hazırlanan bir sandviç 0-5 derecede muhafaza edilmesi gerekir.

Okullarımızın fiziki şartları yeterli olmadığı için beslenme çantaları kalorifer üstüne veya yere koyan bir çocuğun evden getirdiği bu gıdayı bir saat sonra tüketmesi riskler taşımaktadır.

Ayrıca ülkemizde kullanılan beslenme çantaları kullanılan hammaddede açısından sağlığa uygun değildir. Çünkü plastik ve boya maddelerinden yapılan bu çantaların gıdalarla temas halinde kanserojen etki yapabileceği gibi gıdaların tüketim sürecine kadar uygun sıcaklıkta koruma özellikleri de yoktur.

Beslenme saatlerinde çocuklarımıza genellikle evden getirilecek gıda paketlenmiş ürünler ve meyve olmalı. Bunlar kesinlikle beslenme çantaları ile temas edilmemesi için muhafaza edilerek kullanılmalıdır.

Bu riskleri önleyebilmek için gıdaları doğru şekilde üretterek en kısa sürede tüketilmesini sağlamaktır. En sağlıklı çözüm: **"Anında Üretim ! En Kısa Sürede Tüketim !"**



Amacımız Akıllı Kart Projesi ile okullarda öğrencilerin özel kartlarla giriş çıkış ve harcama yapabilecekleri alan oluşturmak. Bu uygulama ile öncelikli hayalimiz öğrenci harcamalarının akışını kontrol altına almak. Ayrıca öğrencilerin tüm faaliyetleri de izlenebilir hale gelmektedir

İKEO BAŞKANI VAHAP OSMANOĞLU:

Akıllı kartlarla öğrencilerimiz kontrol altına alınacak

İKEO'nun çalışmalarını hakkında bilgi verebilir misiniz?

Odamız yaptığı çalışmalarla aletli sektörün kaderini değiştirdi diyebiliriz. 5362 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar Kurumunun odaya kayıt zorunluluğu sonrasında olamıza bağlı olarak 3145 noktada kartcılık hizmeti veriliyor. Öncelikle bu kartların belli kurallar içerisinde çalışma ve standartların uygulanması için kartların bir çatı altında toplanması önemli bir adımdır. Hedefimiz İstanbul'daki bütün kantinleri bir çatı altında toplamaktır. Çalışmalarımızı bu yönde sürdürüyoruz. Hala İstanbul'da 900 okul kantini odamıza üyesi değil. Kaçak olarak faaliyetini sürdürüyor. Okul idarecilerinin bu konuda daha hassas olmaya davet ediyoruz. Bizele denetimlerini daha geniş bir şekilde gerçekleştirebiliriz. Bizim amacımız kartcılık mesleğini AB ve TS-13275 nolu standartlarına taşımaktır. Bunun için çaba sarfediyoruz.

KART PROJEMİZ ÇOK ÖNEMLİ

Okullarda pilot olarak uygulanan kart projeniz hakkında bilgi verir misiniz?

Bir bu projeye başladığımızda ilk amacımız işletmemizin mali yapısını düzene sokmak, giriş çıkışların kontrol altına alınması. Buna da başardık. Ama zamanla gördük ki bu projenin asıl faydaları çok daha büyük ve toplumsaldu. Bu anki

yapısına derinden etkileri olabilecek bir proje. Sun bir iki senedir bu projeyi yaygınlaştırmakla ilgili sürekli bir istekliğim vardı.

Nedir bu proje?

Okullarda öğrencilerin özel kartlarla giriş çıkış ve harcama yapabilecekleri alan oluşturmak. Böyle bir uygulama ile öncelikli hayalimiz okul kantin ve yemekhaneleriyle ilgili olan öğrencilerimizin nakit para kullanımını ortadan kaldırarak çok kıyıcı temasta ortaya çıkabilecek bulgular hastalık yayılımını ortadan kaldırmak ve öğrenci harcamalarını akışını kontrol altına almaktır. Böyle bir sistemle ayrıca öğrencilerin tüm faaliyetleri de izlenebilir hale gelmişti. Yani öğrenci sadece kendisinin temas ettiği kart kullanarak turnikelerden hem hiçbir doküman durumu olmaksızın yemekhanelere giriş yapmış ve kantinlerden istediklerini satın almış olacaklar hem de ödemelerini otomatik olarak yapmış olacaklar. Her şey ilk beklentilerimiz doğrultusunda gerçekleşti. Ama zaman ilerledikçe gördük ki böyle bir sistemin toplumun kanayan yaraları olan ve okullarda öğrencilerimizin karşı karşıya kaldıkları önemli problemleri de çözümde önemli katkıları olabilecekti.

Kart kullanılarak ihtiyaçların gideren öğrencilerin parayla fiziksel iletişimi ortadan kalkıyor aynı zamanda tüm gün birlikte olabilecek

ları ebeveynlerin çocuklarını harcamalarını denetim altına alabilmeleri de sağlanmaktadır.

Çocukların ne kadar parayı nereye harcadıklarını bilmektedirler.

Birinci ve en önemlisi; kapkaç ve şiddet. Sebep; tamamen madde kaygıları kötü niyetli diğer çocukların çödenise maruz kalmaları.

İkincisi ve tüm hayatlarını derinden yaralayan ve hatta ölümlerine sebebiyet verebilen uyuşturucu bağımlılığı. Sebep ailelerinin kendilerine harcık olarak verdikleri paraları bazı kötü niyetli kişilerin etkilemesiyle yanlış şekilde kullanmaları.

Üçüncüsü ise obezite. Sebep ise ailelerin kontrolü dışında harcama yapan çocuklara verilen ihtiyaç fazlası pırasanın çocuklar tarafından kendi günlük gereksiniminin üstünde harcanması ve bunu farkedemeyen ailelerin eksilen kaynağı sürekli gereğinden fazlasıyla takviye etmesidir.

İşte "Bu üç önemli soruna okullarda kartlı giriş çıkış ve harcama sisteminin ne gibi faydası olacak?" diyeceksiniz bana. Çok faydası olacağını düşünüyorum. Bakan nasıl bir faydası olarak?

Okula gelen öğrenci dışında hiçbir yabancı okula kontrolüz olarak giriş çıkış yapamayacak. Okula giriş çıkış yapan, yemek giderlerini karşılayan öğrencinin tüm hareketleri saniye saniye dakikası dakikasına kayıt altına alınabilecek ve istenildiğinde yetkili olan herkes tarafından kontrol edilebilecek. Çocukların cebinde nakit para bulunmayacak. Aylık, haftalık ve hatta günlük, anasız-habızın belirlediği limitin üstünde bir harcama yapamayacak. Hatta tükettiği ürünler bile anasızın incelenilecek. Tüm hareketleri kayıt altında olan bir karttan çocuk ailesinin rızası ve kontrolü dışında ihtiyacından fazla nasıl tüketim yapabilecek ki. İşte bu bu bir projenin böyle önemli toplumsal sorunlara çare bulabilmesi veya önemli katkılar sağlanması için elimizden gelen tüm gayreti harcamaya hazırız. Bunun ispatı olarak gösterebileceğimize çok önemli çalışmalarımız olacak. Bu çalışmaların ilk aşamasında uygulamayı pilot seçeceğimiz 20-30 okulda öncelikli olarak başlatılmak. Birkaç yıl içinde İstanbul'daki tüm



okullara yaymak. Neden olmasın! Faydası ortaya çıktığında belki tüm ülkeye yaymak.

Mesleği AB standartlarına taşımak olan amacımız için ne gibi çalışmalar yapıyorsunuz?

Öncelikle mesleği yapan arkadaşlarımız için belirli kriterler belirledik. Bu mesleği yapmak isteyen arkadaşlarımızın belirli bir hırkime sahip olmasına, belirli bir eğitim almalarının gösteren sosyal veya kalifik belgesine sahip olmaları gerekiyor. Bu belgeye sahip olmayan arkadaşlarımız bu mesleği yapamazlar. Ayrıca TS-13275 nolu kartın işletmeciliği meslek standartlarına uygun olarak şekilde ayrıca eğitimler verilmektedir.

Bizim oda olarak bakış açımız; okul içerisindeki tüm çalışanları bir öğretmen olarak görüyoruz. Bu mesleği yapan arkadaşlarımızın davranışları ve hareketleriyle çocuklarımıza örnek olabilmeleri. Meslektaşlarımızın eğitimi, çalışmalarımızın en önemli ayağı. Düzenlediğimiz hizmet içi kurslarla tüm kantin çalışanlarına eğitim veriyoruz. Cada sektöründe çalışanlar için hijyen tabii ki çok önemli. Hijyen ve sanitasyon eğitimleri çalışanları daha dikkatli olmaları konusunda uyarıyoruz ve görsel eğitimlerle destekliyoruz. Kantinlerimizde sadece ürünlerin üretim

Okul kantinlerimiz çocukların güvenliği ve beslenmesinin etkili bir şekilde uygulanabilmesi için vazgeçilmez noktalardır. Akıllı kartlar ile öğrencileri tehlikelerden koruma altına alacağız.

izin belgesine, TSE ve ISO 9000 belgelerine sahip olmasına dikkat ediyoruz.

ÇOCUKLARIMIZ 2005'DEN İTİBAREN SİGORTALI

Ayrıca 2005-2006 öğretim yılında örnek bir uygulama başlattık. İstanbul'da toplam 2,5 milyon öğrencimizi kantinlerde meydana gelecek kazalara karşı sigorta yaptık. Bu çalışmamız tüm velilerimiz ve okul yönetimleri tarafından takdirle karşılandı. Türkiye'ye örnek teşkil eden diğer çalışmalarımız ise hazırlanan 'Çocuklarımız İçin Hijyen' konulu el kitabımız. İKEO tarafından hazırlanan bu kitabımızda çocuklarımız kadar velilerimiz ve öğretmenlerimizi de bilgilendiren hijyen konuları yer alıyor.

Kantinlerin fiziki ortamlarını daha da iyileştirilmesi yönünde de çalışmalarınız var mı?

Ödümüz TS-13284 nolu standartlara uygun kantinler oluşturmaya başladı. Şu anda İstanbul genelinde 150-200 kantin TSE standartlarına uygun olarak yapıldı. Biz bütün üyelerimizin kantinlerinin TSE'ye uygun olmasını istiyoruz. Kantinlerimizi öğrenci merkezleri haline dönüştürmeyi hedefliyoruz. Çünkü okul kantinleri öğrencilerin güvende olduğu yerlerdir. Okul dışındaki mekanlarda öğrencilerin güvenliğini sağlamak kolay olmuyor.

Kantinlerimizi kütüphanelerin bulunduğu öğrencilerin arkadaşları ve aileleriyle birlikte oturabildikleri mekanlara dönüştürmek istiyoruz.

TS-13284 nolu kantin standartları bakanlık tarafından zorunlu olursa standartlarda uygun kantinlere geçiş daha kolay olacaktır.

Sizlere bağlı kantinlere denetimler nasıl yapılıyor? Üye kantinlere ne gibi yaptırımlar uyguluyorsunuz?

Okul kantinleri Tarım ve Köy İşleri İl Müdürlükleri tarafından düzenli olarak denetleniyor. Odamız tarafından da denetlenmesine rağmen biz tamamen Tarım Köy İşleri Bakanlığı tarafından yetkilendirilmiş 3. taraf bağımsız denetim kurumu

olan 'kontrollab' tarafından da kantinlerimiz denetlenmektedir. Üyelerimiz için hazırladığımız 'Kantin İşletmecisinin El Kitabı'nda meslektaşlarımızın görev ve yükümlülüklerini, kul-lanılması gereken araç ve ekipmanları, kantin işletmecilerinin tutum ve davranışlarının nasıl olması gerektiği konusundaki esasları yazılı



Odamız yaptığı çalışmalarla sektörün kaderini değiştirdi diyebiliriz. 5362 sayılı Esnaf ve Sanatkarlar kanununun odaya kayıt zorunluluğu sonrasında odamıza bağlı olarak 5145 noktada kantincilik hizmeti veriliyor

bir kaynak olarak hazırladık. Bu çalışmaların olumlu sonuçlarını gündünden almaya başladık.

Sizce öğrenciler okul kantinlerinde sağlıklı beslenebiliyor mu?

Geliştirdiğimiz gıda eğitimi programı ile Okul Aile Birlikleri ve özellikle öğrencilerimizin gıda içerek ve çips yerize daha sağlıklı olan içecekleri tercih etmelerini öneriyoruz. Süt ile birlikte patlamış pirinç ve mısır gevreği tüketimini artırmak için pilot uygulamalar başlattık. Amaç; çocuklara sütü sevdirmek. Önemli olan beslenme bilincinin çocuklara aileleri ve hocalar tarafından aplanması, yasaklar ters tepkiler doğurabilir. ABD'de yapılan bir araştırmada çocuklara aynı derecede sevdiği iki ürünü her gün veriyorlar çocuklarda bunları aynı derecede tüketiyorlar. Daha sonra bir ürünü günde sadece saat 12 ile 13 arası veriyorlar. İlk gün birinci ürüne olan talepte biraz artış oluyor. Günler ilerledikçe birinci ürünü almak için çocuklar birbirleriyle yarışıp ürünü tercih ediyorlar. İkinci ürün günün her saatünde gülerinin önünde olduğu için çocuklar hiç yememeye başlamışlar. Oysaki başlangıçta çocuklar her iki ürünü de aynı derecede sevip tüketiyorlardı. Bu araştırma sonucundan anlaşıldığı gibi beslenme bilinci eğitimlerle başlatılabilir. Yasaklar sadece iğni ve tüketimi artırır.

Biz ailelerimizin özellikle okul kantinlerini görmelerini istiyoruz. Okul kantinleri sağlıklı beslenebilen yerlerdir. Öncelikli olarak denetlenmesi gereken yerler okul çevresindeki faaliyet alanı gıda üretimi olmayan nalbur, bakkal, kurtarıcı vs. işyerleri ile gıda satış yapan ruhsatsız yerlerdir. Okul çevresindeki seyyar satıcılar çocuklarımızın sağlığını tehlikeye atabilir. Bu konuda tüm görevlilerin daha hassas olmaları gerektiği kanaatindeyim. Okul kantinlerimizin ulusal beslenme politikalarının etkili bir şekilde uygulanabilmesi için vazgeçilmez noktalar. Biz bu konuda üzerimize düşen görevi yapmaya hazırız. Her zaman kurumda işbirliğine gitmeye hazırız.

2 Nolu KDV Beyannamesi

Üyelerimizden kira bedeli üzerinden haksız yere tahsil edilen yüzde 18 KDV yükünün iptali için, İstanbul Vergi Mahkemeleri'nde açtığımız iptal davaları lehe sonuçlanmıştır.



Sayın Üyeler; Kurumlar Vergisi Sirküleri 11 ve 30 Seri Nolu Katma Değer Vergisi Genel Tebliği hükümleri gereğince, Okul Aile Birliklerinden kiralanmış kantinlerin, kira bedeli üzerinden yapılan yüzde 18 gelir vergisi tevkifatı tamamen haksız ve mevzuata aykırı bir uygulamadır. İş bu nedenlerle oda mali müşavirimiz Zeki Sarı ve tarafınca yapılan çalışmalar neticesinde İstanbul ve Bursa Vergi Mahkemelerinde açılan iptal davaları lehe sonuçlanmış ve mahkeme kararları kesinleşmiştir. Davaya açılan kantin işletmecilerimiz bu haksız vergi yükünden kurtulmuş ve vergi ödememektedir. Bir çok ilde bir çok kantin işletmecisi bilgi eksikliği ve ihmal nedeniyle beyanname vermediklerinden, haksız yere yüklü cezalarla karşı karşıya kalmakta ve haciz tehdidi altındadır. İş bu nedenlerle vergi borcu şahsi bir borç olduğundan telafisi güç zararların önlenmesi bakımından kantin işletmecilerinin ayrı ayrı dava açmaları gerekmektedir. Emsal kararlar sadece davacıyı ilgilendirdiğinden, üçüncü kişi lehine hüküm ifade etmemektedir.

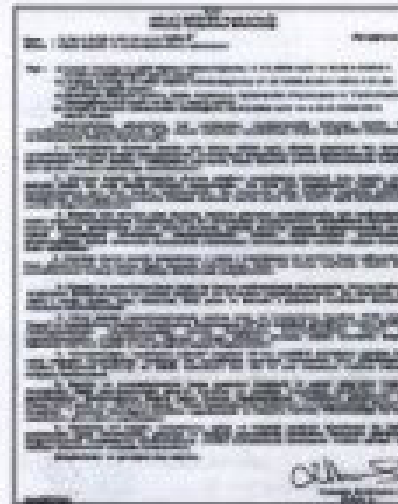
31.05 2005 tarihli Okul Aile Birliği Yürütme Kurulu ve eki olan işletme sözleşmesiyle kazandığımız hukuki haklar, ihtivara göre yeniden değerlendirilen çeşitli düzenleyici işlemler ile daha güçlü hale gelmiştir.

Öncelikle uygulamada sıkça yaşa-

nan problemlere değinerek, çözümlenemeyen yolları ve ilgili mahkeme kararlarından bahsetmek isterim. Şöyle ki,

1-Bazı işletmecilerimiz okullarda yapılan genel müfettişlik denetimlerinde, kantinlerle ilgili yapılan denetimden haberdar olmamakta; iş bu nedenle aleyhte ve haksız müfettişlik raporları sonucu sözleşmeler feshedilmektedir.

Bu nedenlerle kantinlerimizle ilgili yapılan her türlü denetimden haberdar olmak ve bizzat orada bulunarak yanlış anlaşılmalardan kaynaklanan haksız, aleyhte ve tarafı raporların oluşmasını önleyebilmizdir. Sözleşmemizin 15. maddesinde fesih şartları tek tek sayılmış olup, sadece her türlü fesih sebebi lehimize maddeli ve manevi tazminat hakkı dğurmaktadır.



2-Okul yemekhaneleri problemi Okul Aile Birliği Yürütme Kurulunun 4. maddesinde KANTİN; Okullardaki büfe, kantin, çayocağı, yemekhane ve kafeteryaları şeklinde tanımlanmıştır.

Yürütme Kurulu hükmü açık olduğu halde; bazı uygulayıcılar yemekhaneyi kantine dahil saymamakta, ayrıca işletilmek istemekte bu da haksız kazançlara sebebiyet vermektedir. Bu hususta yaşanan tereddütlerin giderilmesi bakımından, Milli Eğitim Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı 10.04.2008 tarihli ve 1945 sayılı yazıyla konuya açıklık getirmiştir. Ayrıca bu yazı öncesinde yemekhane mağlurları bir üyemiz için, tarafınca İstanbul 7. İdare Mahkemesinde açtığımız dava, lehimize sonuçlanmış, ve sayın mahkeme yoruma mahal vermeyecek bir şekilde kantinin tanımını yürütme kurulu hükmüne göre teyit etmiştir.

Yüce Mahkeme kantincinin sözleşme ile elde ettiği bu hakkın kapsamında; büfe, kantin, çayocağı ve yemekhanenin de bulunduğu, sözleşme hükmüne yemekhane işletmesinin diğer bir kişiye verilmesinin yasal düzenlemeler karşısında hukuka uygun bulunmuştur. Bu karar kantinlerimiz için önemli bir karardır.

Başka bir sayıda daha iyi haberlerle görüşmek üzere selamlar.

Kantinciler konuşuyor



Öğrencilerin ders dışındaki vakitlerini geçirdikleri kantinleri dolaştık ve işletmecilerin sorunlarını, isteklerini dinledik. İKEO'nun çalışmaları hakkında görüşlerini dile getiren kantinciler odanın çalışmalarını gönülden desteklediklerini söylüyorlar. Kantin işletmecileri sorumluluklarının bilincinde olduklarını belirterek daha iyi hizmet vermenin gayreti içerisinde olduklarını dile getiriyorlar.

İstanbul Lisesi Kantin İşletmecisi Yusuf Köçer:

1972 yılından bu yana İstanbul Lisesinin kantin işletmesini çalıştırıyorum. Baba mesleği diyebiliriz. Çünkü ben babamdan devralıp devam ediyorum kantin işletmeciliğine.

Son birkaç yıldır kantinlerin daha iyi şartlara kavuşması için olumlu adımlar atıldı. Özellikle odada yönetim değişikliği olduktan sonra radikal kararlar alındı ve kantinlerin durumu daha iyiye doğru gitti. Mesela yaz aylarında kira ödenmemesi uygulamasını çok olumlu buluyorum. Okulların aile hirligine geçmesi de iyi oldu. O konuda bir sıkıntımız yok. Ayrıca kantin işletmecilerine ustalık belgesi şartının getirilmesini de olumlu buluyoruz. Bu, biz kantinciler için en azından bir garanti oldu. Ehlîyetsiz insanların kantin işletmesinin önüne geçilmiş oldu.

Tuna Lisesi Kantin İşletmecisi Nevzat Taşçı: İKEO sorunlarımıza çözüm buluyor

8 yıldır bu mesleği yapıyorum. Çok zor bir meslek olduğuna söyleyebilirim. Yani severek işini yapmazsanız zaman birçok problemlerle karşılaşabilirsiniz.

Eskiden okullarda öğrencilere yemek verme işlemini okul müdürü bir yemek firmasıyla anlaşarak yapıyordu. Odanın yaptığı son düzenlemeyle artık yemek verme işlemi kantincilere verildi. Kantinci de okulda yemekhane kurarak sağlıklı yemekler üretmektedir. Böylece gözönünde üretim yapılarak doğacak olan tehlikeler ortadan kalkmış oldu. Odamıza bu yasal düzenlemelerden dolayı teşekkür ederiz.

Kendimizin yemedikleri yiyecekleri öğrencilerimize yedirmiyoruz. Bu çocuklar bizim geleceğiz bu onun bilinciyle hareket ediyoruz. 8 yılda üç kez tadilat yaptım. En son olarak TS 13273 nolu standartına uygun olarak kantinimizi yeniden düzenledik. Bunlar bizim için önemli maliyetler ancak amacımız en iyi şartlarda çocuklarımıza hizmet sunabilmektir.

Hijyen konusunda tüm personelimiz uyulması gereken kurallara uyu-

yor. Bu mesleğin en önemli noktasının hijyen olduğunu düşünüyorum. İşletmeci olarak bu konuda taviz veremeyiz. Çünkü büyük bir sorumluluk taşıyoruz. Yapacağımız en küçük bir hata bütün emeğimizi boşa çıkarabilir. Özellikle İstanbul Kantinciler Etnal Odasının büyük gayretleri sonucunda önemli projeler hayata geçirildi. Böyle üye olarak odamızın çalışmalarını destekliyoruz. Personelimiz artık daha bilinçli olarak hareket ediyor. Bir problemle karşılaştığımız zaman İKEO sorunlarımızı da çözüm bulduğu için kendimizi şanslı hissediyoruz.



Saniye Sezgin İlköğretim Okulu Kantin İşletmecisi Ayla Temizöz:

Kantinlerde çocuklarımıza eğitim de veriyoruz



Biz yaptığımız işe saygı duyuyoruz ve mesleğimizi layıkıyla yapmaya çalışıyoruz. Diğer kantinlerin aksine ilköğretim kantinlerinde işletmeciler olduklarından daha da dikkatli olmak zorundayız. Çocuklar aileleriyle paylaşamadıkları konuları bilederle konuşuyorlar. İhtişim ilköğretimde çok önemli. Biz burada çocuklara eğitim de veriyoruz.

Çocuklarımıza mesela 'lütfe' demeyi öğrettik. Kantinden alışveriş yapan çocuklarımız 'lütfe' demeden bir şey vermiyoruz.

Bütün çocuklarımıza alışveriş yaparken ürünlerin son kullanma tarihlerine bakmayı öğ-

rettik. Çocuklarımız bu bilinci kazandırdık.

Aynı zamanda matematik öğretiyoruz. Çocuklar bireysel olarak burada alışveriş yapıyorlar. Kendi paralarını harcamayı öğreniyorlar.

Mesleğimize son 5 yıl içerisinde büyük değişim gösterdi. Artık bu mesleği profesyoneller yapan arkadaşlarımızın sayısı artıyor. Oda başkanı Vahap Osmanoğlu'nun gayretleri sonucunda önemli değişimler gerçekleşti.

Mesleğimize saygınlık kazandı. Tabii bu çalışmalar sonucunda İKEO'ya büyük destek var.

Bahçeşehir Atatürk Lisesi Kantin İşletmecisi İKEO Yönetim Kurulu Üyesi Abdulkadir Sandıkçı :

Yeni düzenlemeler olumlu

İstanbul Kantinciler Esnaf Odasının yaptığı çalışmalar sayesinde olumlu sonuçlar almaya başladık. Daha önce yaz aylarında kantinciler 3 ay boyunca kantinler kapalı olmasına rağmen kira ödüyöydüler. Bu uygulama meslektaşlarımızın zor durumda bırakıyordu. İKEO, Millî Eğitim Bakanlığı yetkililerine meslektaşlarımızın mağduriyetini anlattı. Yapılan düzenlemeler sayesinde artık meslektaşlarımız yaz aylarında kira ödemiyorlar. Bu düzenleme sayesinde hem okullarımıza ödenen kiralar daha düzenli bir hale döndüştü hem de meslektaşlarımız yaz aylarında çektiği sıkıntılardan kurtuldular.

Daha önceden kantinciler yatırım yapmaya korkuyorlardı. Eğer sözleşmesi feshedilir veya işletmeciliği bıraktığı zaman bıraktığı demirbaşların karşılığını alamıyordu. Şimdi İKEO'nun yaptığı düzenlemeler sayesinde artık meslektaşlarımız yatırımlarını da yapıyorlar. İşletmeciliğini bıraktığı kantinlerden masraflarını belgeleyerek, devralan işletmeciden demirbaş bedelini alabiliyorlar. Bu uygulama meslektaşlarımızın işletmelerine yatırım yapmasını sağladı.





İstanbul İl Milli Eğitim Şube Müdürü Erol Demir:

Mesleki Eğitimin önemi artıyor

Sanayinin gelişmiş olduğu yörelerde, gerek işveren gerekse öğrenci velileri tarafından bu konu kavranmıştır.

Ancak istihdam sıkıntısı duyulan sanayinin gelişmediği yörelerde iş bulma umudunun az olduğundan mesleki eğitime yönelme daha geç gerçekleşmiş olabilir.

Gelişmiş ülkelerde oldukça önemli bir yere sahip olan ve sanayi kesiminin eleman ihtiyacını karşılayan mesleki ve teknik eğitim konusunda Türkiye'de önemli eksiklikler bulunmasına rağmen son yıllarda burada ilgili önemli adımlar atılıyor. Özellikle birkaç yıldır önemi fark edilerek mesleki ve teknik eğitimi gelişmiş ülkeler seviyesine çıkarmak adına yitilendirici ve teşvik edici gelişmeler yaşanıyor.

İstanbul İl Milli Eğitim Şube Müdürü Erol Demir ile mesleki ve teknik eğitim konusuna erine boyuna konuştuk. Mesleki ve teknik eğitimin ülkemizde bulunduğu durumu, öneminin yeterince anlaşılıp anlaşılmadığı, meslek liselerinin mevcut sorunları ve bu okullara öğrencilerin yönlendirilmesi konusunda neler yapıldığına ilişkin sorular yöneltilmesini Demir, Türkiye'de son yıllarda mesleki ve teknik eğitim veren okul sayısında gözle görülür bir artış olduğunu ancak bunun yeterli düzeye ulaşması için daha fazla çalışması gerektiğine dikkat çekti.

Konuyla ilgili yasal düzenlemelerin devreye sokulduğunu ve sanayi kesimiyle koordineli bir çalışma yürütülerek mesleki ve teknik eğitimin

öneminin yavaş yavaş kamuya anlaşılmaya başladığını anlatan Demir, her geçen gün ülke kalkınmasında önemli bir unsur olan mesleki eğitime yönelişin daha fazla olacağını beklediğini belirtti.

Ülkemizde mesleki ve teknik eğitim yeterli düzeyde uygulanabiliyor mu?

İstatistikler güdi değil, ülke genelinde genel/ülke liselerin meslek liselerine oranı yüzde 61'e 39'dur. Bakanlığımız yapmakta olduğu çalışmalarla bunu tam tersine çevirmeye uğraşmaktadır. Yani her yüz liseden 61'i meslek lisesi olsun diye çalışmalar sürmektedir. Sevindirici olan İstanbul'da bu oran yüzde 50'ye yaklaşmıştır. İstanbul'da 42 alan ve 197 dalda, 189 bin 935 öğrenci, 212 okul ve kuruma mesleki teknik eğitim almaktadır.

Yine İstanbul'da mesleki ve teknik eğitim alanında güzel gelişmeler yaşanmaktadır. Mesleki okullarımız tarafından çok sayıda proje yapılmıştır. Bununla alakalı çeşitli yurtdışı karşılıklı eğitim gezileri düzenlenmiştir. Son olarak Ankara'da yapılan ulusal robot yarışmasında İTÜ'nü Endüstri Meslek Lisesi projesi üçüncü olmuştur.

Teknik ve mesleki eğitimin önemli ülkemizde yeterince kavranabiliyor mu?

Sanayinin gelişmiş olduğu yörelerde, başta İstanbul olmak üzere gerek işveren gerekse öğrenci velileri tarafından bu konu kavranmıştır. Ancak istihdam sıkıntısı duyulan sanayinin gelişmediği yörelerde iş bulma umudunun az olduğundan mesleki eğitime yönelme daha geç gerçekleşmiş olabilir. Yani o yörelerde maalesef mesleki teknik eğitimin önemi yeterince kavranamamıştır. Zaten az önce açıkladığımız istatistik buna göstermektedir. Ancak son dönemde sektör temsilcileri de mesleki eğitime önem vermeye başlamışlardır.

Peki mesleki ve teknik eğitimin önemli kamuya ve ilgililere yeterince anlatılabiliyor mu?

Kabihat tabii tek taraflı olmaz. Mutlaka anlatma ve tanıtım konusunda da eksiklikler olabilir. Bu konuda Bakanlığımız, İl/İlçe Müdürlükleri ve İlköğretim okulu müdürlüklerince tanıtım ve yönlendirmeye büyük önem verilmekte olup sonuçları alınmaya başlanmıştır. Okullar kendilerini sektörle yeterince anlatıyorlar. Bunun sonucu olarak Bahçeşehir Sıyvasıpaşa Kü Meslek



Lisemize BAKTAT (Baklava ve Tatlı Üreticileri Derneği) laboratuvar yapmıştır. İl Müdürlüğümüzle bahçe içinde mitsait alana bağımız bina yapmak için protokol imzalanmıştır.

Öğrencilerin mesleki eğitimi yeterince tercih etmemesinin nedeni nedir sizce? Öğrenciler neden genel lise ve üniversite okumayı tercih ediyor?

Halk arasında zeki olan çocukların üniversiteye, akademik başarıları düşük olanları ise meslek lisesine gönderme eğilimi hakimdir. Kimse çocuğunun mobilyacı olmasına istemiyor. Herkes çocuğunun takım elbise giyip, kravat takıp masa başında çalışıp çok para kazanmasını istiyor. Aynı durum sanayi için de geçerlidir. Kalifiye eleman alıp çok para vermektense, vasıfsız elemanı asgari ücretle, hatta kayıtsız olarak çalıştırma eğilimi mevcuttur. Böyle olmasaydı çocuklar meslek liselerine akın ederdi. Biraz Kayserililer gibi düşünmek lazım. Rivayete göre zeki çocuklarını ticaret ve sanata yönlendirirler, normal olanları ise okumaya verirdenmiş. Bir de ÖSS sınavında katsayı probleminin olması meslek lisesi yerine diğer liselere tercihi arttırmıştır. Geçmiş yıllarda olduğu gibi kendi alanlarındaki lisans bölümlerine katsayının düşük olmasının aksine daha çok puan vermek o liselere talebi artıracaktır diye düşünüyorum.

Tam bu noktada mesleki eğitimi

özendirmeye konusunda neler yapıyor? Bu okullara ilgiyi arttırmak için neler yapılması düşünülmüyor?

Bu konuyu öncelikle sektör temsilcilerine "meslek lisesi memleket meselesi" olduğu şeklinde açıklamalar yaparak kamuya yaklaşımda bulunmaları ilgiyi arttırmada faydalı olacaktır. Mesleki eğitim genel liseye göre daha çok ekonomik yatırım gerektirdiği için özel sektör tarafından çok itibar görmüyor. Bakanlığımıza çeşitli projeler yapıldı, bir kısmı sürebiliyor ve planlananlar da var. İstanbul bölgesinde; "Mesleki Eğitim Bilgi Merkezi" uzun zamandır MECEP kapsamında hizmet veriyor. İstiklal caddesinde, olgunlaşma enstitüsü giriş katında büroda dört öğretmenimiz planlı okul gezileri ve öğrenci gruplarıyla buluşarak gerekli bilgilendirmeyi yapmaktadırlar. Okullarımızda lise birinci sınıflarda mesleki rehberlik ve yönlendirme dersinde gereken tanıtımlar yapılmaktadır. Meslek lisesi öğretmenleri belli program dahilinde ilköğretim sekizinci sınıf öğrencilerine okullarında sunum olarak gerekli bilgilendirmeleri yapmaktadırlar. İstanbul ili olarak talep olan bölgelerdeki meslek liselerimizi ikili öğretime alarak kapasitelerini ilk etapta artırdık.

Son yıllarda meslek liselerine kayıt oranında düşüş var mı? Bunun sebebi ÖSS de katsayı ve yatay-dikey geçişlerdeki sıkıntı olabilir mi?

Bakanlığın yayınladığı istatistiklere göre; öğrenci sayısı incelendiğinde, 2000-2001 yılı meslek liselerinin genel liselere oranı yüzde 33,6, 2003-2004 yıllarında yüzde % 36,8, 2007-2008 yıllarında da yüzde 38,9 olmuştur. Bu istatistikler sorunuadaki iddianın doğrulamıyor ancak istenen yerde olmadığı genel kabul görmekte olan bir konudur. Tabii ki meslek lisesine giden zeki bir öğrenci daha sonra üniversite sınavına girdiğinde katsayı konusunda mağdur ediliyorsa okulları olan rağbet azalacaktır. Ancak son düzenlemeler ile meslek yüksek okullarına sınavsız girme imkanı sağlanmıştır. Meslek yüksek okullarından da dikey geçiş belli şartlar oluştuğunda lisansa geçmek mümkündür.

İş dünyasındaki vasıflı eleman açığının hangi sektörlerde olduğu ve bunların karşılanması yönünde ne gibi çalışmalar yürütülüyor? Bu konuda iş dünyasıyla bir koordinasyon var mı?

İstanbul ilinde bu konuda diğer illere göre daha olumlu bir durum söz konusudur. Meslek liselerimizin bir kısmı branşlaşmıştır. Örneğin yapı ve motor meslek liseleri gibi. Bu meslek liselerimize sektörden destek ve işbirliği sağlanmaktadır.

Bu işbirliği her geçen gün artarak devam etmektedir. Son olarak Hazır Betoncular Birliği geçen yıl ikinci dönemde Şişli İSOV Yapı

Meslek Lisansına beton test laboratuvarı kurmuştur. Açık Erkek Teknik Öğretim Genel Müdürü Sayın Hüseyin Acar'ın da katılımıyla gerçekleştirilmiştir.

Ayrıca geçen öğretim yılında İstanbul Ticaret Odası, İl Özel İdaresi ve İl Millî Eğitim Müdürlüğümüzce ortaklaşa ücretsiz meslek kursları başlatılmıştır. Bu kurumlara birde son olarak İş-Kur katılmıştır. Hiç mesleği olmayan ya da yeni bir meslek öğrenmek isteyenlere meslek eskindirme kursu, mesleğinde yeniliklere adaptasyon için geliştirme ve uyum kursu açılmaktadır. Halkımızın yoğun bir talebi olmuştur. İTO'nun hazırladığı web sitesi sayesinde mezunlarla (iş arayanlarla), sanayici (eleman arayanların) buluşması sağlanmıştır.

Her yıl meslek liselerinden bu kadar öğrencinin mezun olmasına rağmen arz eleman sıkıntısının hala mevcut olmasının nedeni nedir? Mevcut okullar eğitim konusunda yeterince mi kalıyor yoksa bunlar gerektiği gibi değerlendirilmiyor mu?

Modüler eğitim modelinde yeni gelişmeler sisteme yansıtılmıştır. Buna göre; daha önce klasik meslek dalları, yeni modelde sanayi/ sektörde tam karşılığı olan alan ve dallara göre yeniden yapılandırılmıştır. Yenilenen ve gelişen teknolojiye göre de bu olumsuz durumun gide-

rek azalacağını ve her mezun olunan mezun olduğu alanda istihdam edileceği düşünülmektedir. Bu değişimlerden önce belli mesleklerde (elektrik gibi) yapılmalar olduğundan

Bakanlığımız,
il / İlçe
Müdürlükleri ve
İlköğretim okulu
müdürlüklerince
tanıtım ve
yönlendirmeye
büyük önem
verilmekte olup
bunların
sonuçları
alınmaya
başlanmıştır.

mezunlarımız kendi mesleklerinde iş bulmakta sıkıntı çekmekte ve mecburen farklı meslek dallarında çalışmaktaydı.

Bu durum verilen eğitimin yeterliliğinden değil sektörün istediği konularda ağırlıklı pratiğe dönük eğitim verilemediğinden kaynaklanmaktaydı. Bu sorunun son değişiklikle giderildiğini düşünüyoruz.

Ancak unutulmamalıdır ki; eğitimdeki değişimlerin sonuçları bağından yarına ölçülemez ve beklenemez. Belli bir zaman sabretmek gerekiyor.

İş dünyasının arz eleman konusundaki istekleri noktasında sıkıntı var mı?

Bu durum tamamen arz ve talep dengesiyle alakalıdır. Piyasada bir meslek dalında eleman istihdam edilecek olandan fazla ise işgücünün değerinin düşmesi ekonomi yasası gereğidir. Ülkemizde üretilmekte olan malların iç ve dış piyasada rekabet edilebilmesinin yegane koşulu kalite olduğu gibi maliyeti de gözetmemek gerekir. Çin mallarının ucuz mal edilebilmesi ucuz işgücü sayesinde olmaktadır. Bu durum sanayicimizi kötü göstermez.

Peki son olarak mesleki ve teknik eğitim konusundaki sorunların çözümüne neler yapılabilir? Ana başlıklarla saymak mümkün mü?

Mesela özel sektörün mesleki eğitim kurumu açması özendirilebilir. ÖSS'de kendi alanını seçen öğrencilere ilave puanlar verilebilir. Ayrıca Ticaret ve Sanayi Odalarının mesleki teknik eğitimde daha çok rol alması yeni okul ve kurum yaptırmanın ve yaygınlaşması için desteklenmesi büyük fayda sağlayacaktır. Yine istihdama yönelik mesleklere açıklık verilebilir. Meslek lisansından mezunları iş alanlara teşvik verilebilir. Öğrencilere girişimcilik konusundaki eğitim ve krediler verilebilir. Yerel yönetimlerin eğitime desteği daha da artırılmalıdır.

Tüm bunların yanı sıra iş unutulmamalıdır ki; eğitime verilecek destek ve yatırım, ülke geleceğine katkı olduğu asla şüphesizdir.



Bir ilk daha; 'Türkiye Kantinciler Federasyonu' kuruldu

İstanbul Kantinciler Esnaf Odası (IKEO) yaptığı çalışmalar ile meslektaşlarımızın bir araya gelmesini sağlayarak sorunların çözümünde önemli bir rol üstlenmiştir.

Vahap Osmanoğlu başkanlığında yürütülen ve Türkiye genelinde uzun süredir çalışmaları devam eden Kantin İşletmecileri Esnaf Dernekleri Federasyonu rüyası nihayet gerçek oldu.

Neden bir hayalin gerçekleştirildiğine dair iddialı bir cümle kurdum?

Dilerseniz öncelikle federasyonun tamamı yaparak başlayalım. Federasyon; dilimizce Fransızca'dan geçmiş bir kelime olup, aynı alandaki çeşitli kuruluşları bir arada toplayan dayanışma birliği anlamına gelmektedir.

Bu bağlamda sivil toplum örgütleri kapsamında olan, gerek odalar ve dernekler gerekse federasyonlar toplumun dinamikleri konumundadırlar. Kamuyu oluşturmakta oldukça etkin görevler üstlenirler.

Ülkemizin Avrupa Birliği sürecindeki bu dönemde, sivil toplum örgütlerinin önemi eskiye nazaran çok daha mühim bir hal almıştır. Avrupa Birliği'nde sivil toplum örgütlerinin çalışma alanları daha rahat ve kapsamlıdır. Umuyorum ki zamanla Türkiye genelinde de sivil toplum örgütlerinin önemi anlaşılacak ve gerçekçi çalışmaya ortamı sağlanacaktır.

Kantin İşletmecileri Esnaf Dernekleri Federasyonu'nun ilk başkanı olan Vahap Osmanoğlu'na bu konuda büyük sorumluluklar ve zorlu bir süreç beklemektedir. Bu zorlu sürecin ilk büyük sınavlarından birisi olarak, beş yılda bir yapılan kantin ihalelerini daha uzun sürelerle yay-

ma çalışmasını gösterebiliriz.

Şimdi sizlere Kantinciler Odası'nın yaptıkları kısaca hatırlatmak isterim;

*İhaleye katılacak kişilerden kantini ve men yasağı olmadığına dair IKEO tarafından verilmesinin sağlanması

*Kiraya verilecek kantinlerin muazzam bedel ve ihale komisyonuna ola yetkilisinin katılımının sağlanması

*Kantin işletmecisinin vefatı halinde varisçilerine kantin işletme hakkının devrinin sağlanması

*100 iş günü çalışmasına rağmen 365 gün üzerinden kira ve diğer giderleri ödeyen kantin işletmecileri yapılan düzenlemeler sonrasında artık 9 ay üzerinden kira ödemeye başladılar

*Fahiş kira artışları yerine bölgenin sosyo-ekonomik yapısı gün içinde buluşturulacak kira artışlarının 6 ayın ÜFE oranlarına göre düzenlenmesi

*Kantinlerin merdiven altlarından çıkartıp modern yapıya kavuşması için demirbaş ile ilgili yatırımların garanti altına alınması

*Kantin işletmelerinin okul adı birliklerine devredilmesi sonucunda mevcut işletmelerin sözleşmelerinin aynı şartlarda devamlarının sağlanması

*Stopaj bedellerinin kaldırılması

*Teneffüs saatleri içinde okul bahçe kapılarının kapatılmasının zorunlu hale getirilerek çocuklarımızın zararlı kişiler ve maddeler ile tanış-



malarının önlenmesi

*Teneffüs saatleri öncesinde kantin işletmelerinde toplu hijyenin sağlanması

*Kantin işletmecileri için her yıl beslenme hijyen ve yasal sorumluluklar ile ilgili eğitimlerin sunulması

Bu çalışmalar, senelerdir verilen emeklerin ve elde edililerinin yüzüne birkaç örneği olup, federasyon çatısı altında çok daha büyük başarıları inşa edileceğinden eminim.

Kantin İşletmecileri Esnaf Dernekleri Federasyonu'muzun görev dağılımı ise aşağıdaki gibidir;

Başkan: Vahap Osmanoğlu (İstanbul Kantinciler Odası Başkanı)

Başkan Vekili: Rasim Topçu (İzmir Kantinciler Odası Başkanı)

Genel Sekreter: Ömer Afşar (Antalya Kantinciler Odası Başkanı)

Üye: Süleyman Erbay (Zonguldak Kantinciler Odası Başkanı)

Üye: İsmail Berge (Van Kantinciler Odası Başkanı)

Statülerimi noktalarken, Vahap Osmanoğlu ve ekibine yapacağı çalışmalarından dolayı şimdiden teşekkür eder, bu zorlu yolda kendilerine başarılar dilerim.

eren.abdullah@yahoo.com.tr

Çocuklarda beslenme alışkanlığı



Çocukların sağlıklı olarak okula devam etmeleri için dengeli ve yeterli beslenmeleri için büyük önem taşır. Peki okula giden bir çocuğun beslenmesinde nelere dikkat etmeliyiz?

Çocukluk çağında büyüme ve gelişme süreci devam etmektedir, bu yüzden enerji ve besin öğeleri gereksinimleri fazladır. Ayrıca okulda hızlı öğrenme, bilgi ve beceri kazanma süreci devam etmektedir. Çocuğun bu dönemdeki beslenme alışkanlığı yetişkinlikteki beslenme alışkanlıklarının belirlenmesinde ve ilerideki şeker hastalığı, kalp hastalığı gibi kronik hastalık risklerinin oluşumunda da etkindir. Bu yüzden okula devam eden çocukların beslenme alışkanlıklarına dikkat edilmeli, neyi ne kadar yemesi gerektiği çocuğa açıklanmalıdır. Bu konuda öncelikle çocuğumuzun atne-

bulun olarak siz iyi örnek olmalıyız. Bahası seviyeyin karşısında çips yiyen ya da annesi sebzeyi görünce yitimi buruşturan bir çocuktan aksi davranışları beklemek mümkün değildir.

Kahvaltının çocuk beslenmesi üzerinde büyük önemi vardır, kahvaltı alışkanlık haline getirilmelidir. Özellikle kahvaltı eden çocuklarda başarı ve konsantrasyonun daha yüksek olduğu gözlemlenmiştir. Bu yüzden çocuk beslenmesinde en önemli kahvaltı düzeninin korunması ve kahvaltının çok geç saatlerde yapılmamasına özen gösterilmelidir. Çocuğun sevdiği besinlerden oluşan kahvaltısı etmesi alışkanlık haline getirilmeli ve her sabah kahvaltı sofrası hazırlanmalıdır. Kahvaltı zengin ve dengeli besinlerden oluşmalıdır. Kahvaltıda peynir, yumurta, zeytin, reçel, bal pekmez, ekmek, süt veya meyve suyu bulu-

nabilir tercihen de süt ile beraber mısır gevreği de tüketebilirler. Kahvaltıda şarküteri ürünleri tercih edilmemelidir. Hızlı kahvaltı etmek isteyen çocuklarda tost veya sandviç ile süt hazırlanabilir. Kahvaltılarında kek, kakaoları taze kalırlı ve yağlı besinlerin tüketilmemesine dikkat edilmelidir.

3-4 saatte bir ara öğün tüketilmesi önerilir. Ara öğün olarak çocuklara seçenek olarak meyve, taze sıkılmış meyve suları, yoğurt, süt, sandviç, simit, ayran gibi besinlerden birisini tercih etmesi istenebilir. Ebeveynlerin ara öğün konusunda dikkat etmesi gereken nokta; ara öğünleri ana yemeklere yakın saatte tüketirlerse çocukta ana yemekte iştahsızlık yaşanacaktır ayrıca sürekli ara öğünlerle abur cubur besinlerin tüketimi de ana yemekte az besin tüketimine sebep olabilmekte ve gün içinde alınan kalori ve yağın artmasına sebep olacaktır.

Yemek ve besinler ödül veya ceza olarak kullanılmamalıdır. Özellikle "bunu yaparsan seni hamburger yemeğe götüreceğim" gibi sözler söylenmemelidir. Çocuğa besinleri neden yemesi gerektiği anlatılmalı ve her zaman beslenme konusunda istikrarlı davranmalıdır. Ebeveynlerin hepsi tek bir fikirde olmalı, istikrarlı olarak çocuğa beslenme eğitimi vermelidirler.

Yapılan araştırmalar sonucunda bilgisayar ve televizyon başında çok vakit geçiren çocukların kilo almaya eğilimli oldukları görülmüştür. Özellikle kilo almaya eğilimli çocuklarda obezite riski artmaktadır. Bu yüzden hem



Dr. Seçil Kenar (Diyetisyen)

sağlıklı vücut gelişimi hem de enerji harcamasının artması için düzenli, yaşına uygun spor dalına eğilimi sağlanmalı ve düzenli spor yapmaya teşvik edilmelidir.

Okul çağı çocuklarının gün içerisinde tüketmesi gereken besin öğeleri nelerdir?

Ana yemeklerle her besin grubunun düzenli tüketimi sağlanmalıdır. Süt ve yoğurt içeriğindeki protein, yağ asitleri, kalsiyum, fosfor, A vitamini ve B grubu vitaminleri içerir. Günde 2-3 porsiyon süt grubu kemik ve diş gelişimi için çocukların düzenli tüketmesi gerekmektedir. Başta kas yapılarının gelişimi için protein, demir ve B grubu vitaminleri içeren kırmızı et, tavuk, balık, yumurta, peynir düzenli tüketilmelidir. Yüksek protein içeren kuruk baklagiller ise haftada 1-2 kez tüketilmelidir. Çocuklara hazırlanan etler yağda değil, ızgara, buğulama, haşlama olarak hazırlanmalıdır. İyi kaliteli protein kaynağı olan yumurtayı çocuklar hergün tüketebilirler. Vücutta enerji veren karhidrat grubu tahıl, makarna, bisküvi, pilav, patates v.b) çocuk gelişiminde büyük öneme sahiptir ve her öğünde çocuğun harcadığı enerji durumuna göre miktarı ayarlanarak tüketilmelidir. Dikkat edilecek nokta hamur işi ve çok yağlı besinlerin çocukta kalp-damar sağlığını olumsuz etkilediği ve obezite riskini artırdığıdır. Vitamin ve posa deposu olan meyve ve sebzeler günde 5-6 porsiyon tüketimi sağlanmalıdır. Sebze yemeyi genelde çocuklar sevmezler bu durumda sebzeyi daha sevebilir hale getirmek, çocuğun tüketebileceği gibi sunmak önemlidir. Sebzeyi peynirle fırında hazırlamak veya horeğin içine koymak gibi çeşitli yöntemler geliştirilebilir.

1. Eve çips-çikolata-kolay içecekler-hazır meyve suları gibi besinleri almayın. Bu tip gıda gibi ev ortamında karıştırmayın. İzarar ederse onunla oturup bu tip besinlerin bünyesine nasıl zarar verdiğini uygun bir dille anlatın ama sokun korkutmayın.

2. Sabah kahvaltısı günde en önemli öğündür. Yapılan araştırmalarda kahvaltı eden çocukların öğretmenlere göre başarı düzeylerinin, dersle ilgileri-

nin daha yüksek olduğu, daha kolay öğrendikleri görülmüştür.

3. Beslenme çantasını siz hazırlıyorsanız kek-kurabiye-börek-meyve sığılı besinler yerine "sandviç + süt/ayran + meyve" tarzında daha düşük kalorili daha dengeli menüler hazırlayınız.

4. Okulda yemek veriliyorsa okul yönetiminden menüleri isteyin ve çocuğunuzu seçimler konusunda bilgilendirin. Ayrıca evdeki yemeğini okulda yemediklerini tanımlayacak şekilde organize edin. Okul menülerinin beslenme ve diyet uzmanı tarafından hazırlanmış olmasını okul yönetiminden isteyiniz.

5. Çocuğunuzu oyunlara ve harekete teşvik edin. Hatta siz de onunla birlikte hareket edin. Unutmayın çocuklar çoğunlukla anne-babalarını örnek alırlar.

6. Ara öğün alışkanlığı kazandırın. Bu öğünlere meyve-sandviç-süt-sütlü tatlı-sebze çubukları gibi alternatifler sunun.

7. Sevmediği bir besin grubu varsa bir diyetisyene danışın. Yerine ne verebileceğinizle ilgili size yardımcı olacaktır.

8. Anla diyet için zorlayıcı olmayın ve çocuğu listelere mahkum etmeyin. Yavaş yavaş ve kademeli olarak alışkanlıklarını değiştirmeye çalışın.

9. Sağlıklı yemekleri birlikte yapmaya çalışın. İçinde emeğinin bulunduğu bir besini daha kolay ve sevinerek yiyecektir.

10. Fast - food restoranlarında hamburgerin yanında patates, kola yerine ayran ve salata isteyin.

Okul çağı çocuğu için örnek beslenme programı:

Sabah: 1 yumurta, Zeytin, 1 dilim peynir, 1 tane kakaolu kek, Ekmek, Süt, Domates- salatalık.

Ara: Meyve + yoğurt veya meyveli yoğurt

Öğle : ızgara et (tavuk, balık veya dana eti), Sebze yemeği, Salata , Pilav veya makarna, Ekmek

Ara : Sütlü tatlı veya meyve tabağı
Akşam: Fıllı sebze yemeği, Yoğurt veya ayran, 1 kase çorba, Ekmek

Göze : Meyve



Güvenli Gıda İçin 5 Anahtar Kural



TEMİZ KALIN

- Yiyecekleri hazırlamadan ve temas etmeden önce ellerinizi yıkayın.
- Tuvaletten sonra ellerinizi yıkayın.
- Yiyecek hazırlamadan önce kullanılmak üzere ellerinizi yıkayın, dezenfekte edin.
- Mutfak bölgesini ve gıdaları böceklerle, hayvanlarla ve hayvanlar karşı koruyun.

Not!
Elçilerin pişirmeden önce ellerini yıkaması, tuvaletten sonra ellerini yıkaması, ellerini sabunla yıkaması, ellerini dezenfekte etmesi, mutfak alanını düzenli olarak temiz tutması, hayvanlar ile temas etmemesi gibi her türlü hijyen önlemleri önemlidir.



ÇİĞ VE PIŞMİŞ YİYECEKLERİ BİRBİRİNDEN AYIRIN

- Çiğ et, tavuk ve deniz ürünlerini diğer gıdalardan ayırın.
- Çiğ gıdalar için ayrı bıçak ve kesme tahtası gibi mutfak aletleri kullanmaya özen gösterin.
- Çiğ ve pişmiş gıdaların birbirleriyle temas etmelerine izin vermeyin.

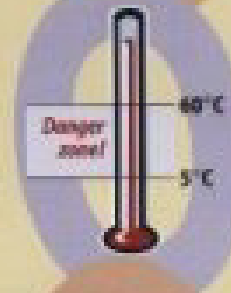
Not!
Çiğ et ve tavuk kesme tahtası gibi çamaşır ve diğer tekstil ürünleri kullanılmamalıdır. Çiğ et ve tavuk gibi gıdaların diğer gıdalarla temas etmemesi önemlidir.



DOĞRU ŞEKİLDE PIŞİRİN

- Özellikle et, tavuk ve deniz ürünlerini dikkatli ve doğru şekilde pişirin.
- Çorba ve sulu yiyecekleri kaynatarak 70°C ya ulaştırdıktan sonra pişirin. Et ve tavuk suyunun tencere altından pembe olduğundan emin olun. Et için termometre kullanın.
- Pişişmiş gıdaları tencere altına kaplayarak saklayın.

Not!
Çiğ et ve tavuk kesme tahtası gibi çamaşır ve diğer tekstil ürünleri kullanılmamalıdır. Çiğ et ve tavuk gibi gıdaların diğer gıdalarla temas etmemesi önemlidir.



GIDALARI UYGUN VE GÜVENLİ SICAKLIKTA SAKLAYIN

- Pişişmiş gıdaları oda sıcaklığında 2 saatten uzun saklamayın.
- Pişişmiş ve buzdolabına gıdaları acilen buzdolabına alın (Tercihen 5°C altında).
- Servis öncesi pişişmiş gıdaları sıcak tutun (50°C üzerinde).
- Buzdolabında bile olsa gıdaları gereğinden uzun süre saklamayın.
- Donanmış gıdalara oda sıcaklığında çözümlenene izin vermeyin.

Not!
Çiğ et ve tavuk kesme tahtası gibi çamaşır ve diğer tekstil ürünleri kullanılmamalıdır. Çiğ et ve tavuk gibi gıdaların diğer gıdalarla temas etmemesi önemlidir.



GÜVENİLEN SU VE HAMMADDE KULLANIN

- Güvenli temin için uygun su kullanın.
- Taze ve tükün gıdaları seçin.
- Pastörize edilmiş süt gibi güvenli için işleme tabii tutulmuş gıdaları seçin.
- Özellikle çiğ yemelik sebze ve meyveleri iyice yıkayın.
- Son kullanılmayan taze pişişmiş gıdaları kullanmayın.

Not!
Çiğ et ve tavuk kesme tahtası gibi çamaşır ve diğer tekstil ürünleri kullanılmamalıdır. Çiğ et ve tavuk gibi gıdaların diğer gıdalarla temas etmemesi önemlidir.



İSTANBUL KANTİNCİLER ESNAF ODASI

Sofular Cad. Ragıpbey Sok. No:39/2

Elazığ Paolas Apt. Aksaray / İST.

Tel:(0212) 631 32 96 - 631 38 44

Fax:(212) 621 93 78

www.ikeo.org.tr

e-mail:istkantirodasi@gmail.com



Milli Eğitim Bakanı Çelik

MEB'den e-okul projesi

Milli Eğitim Bakanlığının, öğrencilerle ilgili tüm bilgilerin elektronik ortama alınması ve işlemlerin bu şekilde yürütülmesini öngören, velilere çocuklarının durumunu internetten izleme imkanı veren "e-okul Projesi" ilköğretim okullarından sonra ortaöğretim okullarına da yaygınlaşacaktır.

Bu çerçevede, lise öğrencilerine karneleri yarıyıldan itibaren internet üzerinden verilmeye başlanacak. Öğrenciler sistemden okul ve T.C kimlik numaralarını girerek, karnelerini görebilecek.

"e-okul Projesi", velilere çocuklarıyla ilgili okula devam durumu, karneler notları gibi verileri izleme olanağı sunmanın yanı sıra öğrencilerin okudukları kitaplarından aldıkları belgelere, haftalık ders programlarından derslerin yapıldığı günün tüm bilgilerin elektronik ortama alınması, iş ve işlemlerin buradan yürütülmesi öngörülmüştür.

Milli Eğitim Bakanı Hüseyin Çelik,

"e-okul Sisteminin Ortaöğretim Okullarında da Uygulanması" konulu genelge yayımladı.

Çelik, genelgede, bilginin teknolojinin eğitim-öğretim ve yönetim birimlerinde kullanılmasını yönelik çalışmalarla değinerek, "Dijitalleşen Türkiye Projesi"ni anıttı. Nihai hedeflerinin "Bakanlığın öğrenci, personel, taşınır ve taşınmaz mallardan oluşan genel yapısı içindeki bütün iş ve işlemlerin elektronik ortama alınarak yapının kurulması olduğuna" kayd eden Çelik, 2005 yılında e-okul Projesi başlatıldığını anımsattı.

Çelik, projenin, okul öncesi ve ilköğretim okullarında 2007-2008 eğitim-öğretim yılı başında uygulanmaya başlandığını, uygulamayla birlikte öğrencilerle ilgili "kimlik, adres, veli adı, puan, devam-devamsızlık, okuduğu kitap, haftalık ders programı, öğretmen, dersin yapıldığı gün, aldıkları belge" gibi tüm bilgilerin fonksiyonel olarak oluşturulduğuna belirtti.

e-okul Projesi kapsamında öğrenci kayıtları internet ortamında alınarak velilere çocuklarıyla ilgili devam-devamsızlık, karneler notları gibi verileri izleme olanağı sunulacak.

Güneydoğu'da "Aile Destek Projesi"

Anne Çocuk Eğitim Vakfı (AÇEV) ve Türkiye Vodafone Vakfı işbirliğiyle yürütülecek "Güneydoğu'da Aile Destek Projesi"nde Mardin, Diyarbakır ve Batman'da okul öncesi eğitim için 900 çocuk ile 750 anneye ulaştırılması hedefleniyor.

AÇEV Yürütme Kurulu Başkanı Yarılmış Arslan Göknel, Ceric Marat Konuştu'nda düzenlenen basın toplantısında, projenin Mardin, Diyarbakır ve Batman'da uygulanacağını, proje ile 3 ilde yoğun ve yapılandırılmış bir okul öncesi eğitim programı ile çocukların okula başarıyla alınması için gerekli dil ve bilişsel becerilerinin gelişt-

rilmesine katkı sağlanacağını söyledi. Proje kapsamında ailelere haftada bir gün anne destek eğitimi verileceğini ifade eden Göknel, "Farklı işbirlikleriyle uyguladığımız programlarla AÇEV, bugüne kadar 450 bin kişiye eğitim hizmeti sunmuş ve 5 bin 500 öğretmeni yetiştirmiştir" dedi.

Türkiye'nin geleceğini temsil eden çocukların eğitim eksikliklerinin tamamlanması ve eğitim karnesinin iyileştirilmesinin büyük önem taşıdığına ifade eden Onay, şöyle dedi: "Anne iyi eğitilmiş bir toplum oluşturacağı sağlam temellerde dünyaya rekabet etme gücüne ulaşabiliriz. AÇEV ile yürütülen

projeye sosyal ekonomik açıdan yetersiz durumda bulunan, kalkınmada öncelikli illerimizden Diyarbakır, Mardin ve Batman'daki 62 yarı anaokulu ile bu yıl okula başlayacak 900 çocuğa ve 750 anneye ulaştıracağız. Çocuklarımızın ve öğretmenimizin gelişimini destekleyecek projelerde her zaman var olacağız."

Milli Eğitim Bakanlığı Okul Öncesi Eğitimi Genel Müdürü Remzi İnanlı ise okul öncesi eğitimin olmazsa olmaz olduğuna, okul öncesi eğitime yapılan yatırımın ülke ekonomisine yüzde 9 faizle geri dönüşümün belirlendiği aktardı.

Okula gidemeyen beş çocuktan dördü kız!

Türkiye'de 25-64 yaş arası kadın nüfusunun yüzde 77'sinin eğitim seviyesinin ilköğretim ve altı düzeyde olduğu, bir nüfusun ancak yüzde 8'inin yükseköğretime gidebileceği belirlendi.

Hükümetin 2009 programında, eğitim alanında mevcut durum analularak, hedeflere yer verildi.

Programda 2006 yılı verileri baz alınarak yapılan değerlendirilme göre, Türkiye'de 25-64 yaş arası kadın-erkek nüfusunda ortaöğretimi bitiremeyenlerin oranı yüzde 71 iken, OECD ve AB ülkelerinin ortalaması yüzde 31 düzeyindedir. Türkiye'de ortaöğretim düzeyinde eğitim alanların oranı yüzde 18, yükseköğretim düzeyinde eğitim alanların oranı yüzde 10 iken; OECD ülkelerinde ortaöğretim öğrencilerin oranı yüzde 42, AB ülkelerinde yüzde 45, yükseköğretim öğrencilerin oranı OECD ülkelerinde yüzde 27, AB ülkelerinde ise yüzde 24 olarak belirlendi.

"OECD ve AB ülkelerinde eğitimde cinsiyetler arasında dikkatli bir dağılım görülmektedir. Türkiye'de kadınlar aleyhine bir durum söz ko-



nasıdadır" denilen programda, cinsiyetlere göre istatistiklere yer verildi.

Buna göre Türkiye'de 25-64 yaş arası kadınların yüzde 77'sinin eğitim seviyesi ilköğretim ve altında. Bu konuda OECD ve AB ortalaması yüzde 32. Türkiye'de söz konusu yaş grubunda kadınların yüzde 15'inin eğitim seviyesi ortaöğretim, yüzde 8'inin eğitim seviyesi yükseköğretim düzeyindedir. OECD ülkelerinde ortaöğretim mezun kadınların oranı ortalama yüzde 41, AB ülkelerinde ise yüzde 44 düzeyinde gerçekleşiyor. Türkiye'deki erkeklerin

yüzde 67'sinin eğitim seviyesi ilköğretim ve altında. Türkiye'de erkeklerin yüzde 21'i ortaöğretim, yüzde 12'si yükseköğretim mezuna.

Aynı yaş grubunda AB ülkelerinde kadınların yükseköğretime girme oranının erkeklerden yüksek, OECD ülkelerinde ise eşit düzeyde olduğu tespit edildi. Eğitim düzeyi "yükseköğretim" seviyesinde olan kadınların oranı OECD ülkelerinde yüzde 27, AB ülkelerinde yüzde 25, AB ülkelerinde erkeklerin yüzde 23'e yükseköğretim mezuna.

Bir öğrencinin ülkeye maliyeti ne kadar?

Milli Eğitim Bakanlığı (MEB) Strateji Geliştirme Başkanı Nurettin Konaklı, 6 ilde pilot uygulama ile hayata geçirilen 'Türkiye'de Eğitimin Finansmanı ve Eğitim Harcamaları Bilgi Yönetim Sistemi' projesi sayesinde eğitimin ve bir öğrencinin Türkiye'ye maliyetinin ortaya çıkarılacağına kaydetti.

MEB Strateji Geliştirme Başkanı ile Hacettepe Üniversite-

si'nin ortaklaşa düzenlediği 'Türkiye'de Eğitimin Finansmanı ve Eğitim Harcamaları Bilgi Yönetim Sistemi' konulu toplantı, Antalya Falier Ötekaymak Hotel'de gerçekleştirildi. Toplantıya katılan MEB Strateji Geliştirme Başkanı Nurettin Konaklı, MEB'in teknoloji kullanımında dünyada 8'inci sırada olduğunu kaydetti. Tüm atamaları elektronik ortamda yaptıklarını kaydeden Nurettin Konaklı, "İdet

ayda yapılan işlemler, 40 saniyede gerçekleştiriliyor. MEB'in 300 milyon YTL tutarındaki tüm tasarımları kayıt altına almış. Şimdi ise sayıları 46 bine ulaşan kamu ve özel okulların kayıt altına alıyoruz. Bunu sağlayabilmek için de 'Türkiye'de Eğitim Finansmanı ve Eğitim Harcamaları Bilgi Yönetim Sistemi' projesi uygulamaya başlanıyor" diye konuştu.