



İKEO Yayınıdır.

bizim kantin

Dergimiz 2 ayda bir yayımlanır.

Nisan-Mayıs 2006 3. Sayı



**İKEO Başkanı
Vahap Osmanoğlu**

"İstanbulda belgesiz
kantinci kalmayacak."

**İKEO İstanbul'daki
öğrencileri sigortaladı**

AB'ye uyum geliyor

Sertifika olmayan iş bulamayacak

Nurettin KONAKLI;

"Yeni yönetmelik kantincileri
yasal güvenceye kavuşturdu"

ÇANAKKALE'NİN GERÇEK KAHRAMANLARI

YIL: 1915
YER: 3. TAYYARE BÖLÜĞÜ
HAYATLARI: ÇANAKKALE
ADLARI MI? MEHMET, MEHMETİN,
TEK VARLIKLARI ÇANLARI!
BİZE NE Mİ ANLATIYORSUN?
DİKKATLİ DAKIN VE KULLANILANINIZI
AÇIN:
BASBAS BAĞIRIYORLAR:

**VARLIĞIMIZ TÜRK
VARLIĞINA ARMAĞAN
OLSUN!**

RUHLARI ŞAD OLSUN!



! DİKKAT !

ZORUNLU SAĞLIK TARAMANIZI YAPTIRDINIZ MI?

PORTÖR UYGULAMALARI HANGİ MEVZUATA GÖRE YAPILMAKTADIR?

1993 sayılı Umumi Hijyisikla Kanunu'nun 126. ve 127. maddelerindeki hükümlerle, gıda üretim yerleri ve sikhî müesseselerde çalışanların bulaşıcı hastalık taşıyıcılığı yönünden her 3 ayda bir muayene olma ve sikhî rapor alma mecburiyeti getirilmiş ve bu sikhî muayenenin de devlet hastaneleri ve özel klinikler tarafından yapılacağı belirtilmiştir.

PORTÖR MUAYENESİNE ESAS LABORATUVAR TETKİKLERİ NELERDİR?

PORTÖR MUAYENESİNE ESAS LABORATUVAR TETKİKLERİ (Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü'nün 2005/9 sayılı genelgesi gereğince) şunlardır:

Gaita Kültürü (Salmonella ve Shigella yönünden, en az altı ayda bir)

Dişinin mikroskopik incelenmesi (Entamoeba, histolytica kistlere lamblia kistleri ve helmint yumurtaları yönünden, en az altı ayda bir)

Akciğer Grafisi (Tüberküloz yönünden, en az yılda bir)

Boğaz ve Burun Kültürü (Staphylococcus aureus yönünden, en az altı ayda bir)

**SAĞLIK KURULUŞLARINDA GÜNLERCE SÜREBİLECEK
SAĞLIK TARAMANIZI,
TAM DONANIMLI GEZİCİ ARAÇLARIMIZLA,
SADECE BİR KAÇ DAKİKADA
İŞ YERİNİZDE TAMAMLİYORUZ.**

 **PORTBİL**
Bilgiyay Program ve
Sağlık Aracılık Hizmetleri

Fatih Mah. Mehtap Sk. No:4/6
(Aqua Marin Arkası) B.ÇEKMECE

Tel-Fax : (212) 883 65 22

GSM : (505) 750 95 93

e-mail : port-bil@komail.com

GSM : (535) 971 18 55

içindekiler

Nisan-Mayıs,06



Başkanın Kalem
VAHAP OSMANOĞLU
"Kurumsal kimliği gerçekleştirme yolundayız"

Kantinciler Odası "Veillerin Kantin İşletmelerine Bakışı" araştırması Milli Eğitim Bakanlığı'nda yankı buldu.

Dev Araştırma
Esnafın AB sürecindeki sorunları

Kantinciler odasından çocuklarımız için dev adım:
Artık tüm öğrenciler kazaya ve gıda zehirlenmesine karşı sigortalandı.

AB Kriteri:
Mesleki Yeterlilik Belgesi olmayan bundan sonra kantin işletemeyecek!

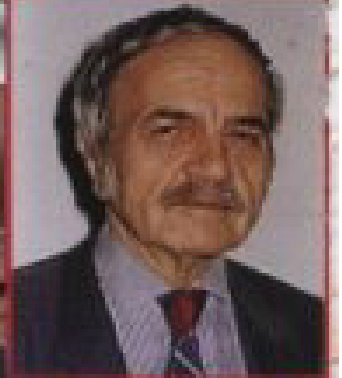
Nurettin KONAKLI:
Yeni yönetmelik kantincileri yasal güvenceye kavuşturdu

Yönetim Kurulumuz Yenilendi

E.Seval YARDIM
Her yerde her şeyde EĞİTİM

Web Sitemiz Göz Dolduruyor

Esnafın Nail Abisinden anlamlı ziyaret



İMTİYAZ SAHİBİ

Istanbul Kantinciler Esnaf Odası Başkanı
Vahap OSMANOĞLU

Genel Yayın Yönetmeni: Abdulluh EREN
Yazı İşleri Müdürü: Abdökadir SANDIKÇI

TASARIM ve YAYINA HAZIRLIK

DPR Araştırma Reklamcılık
Mithatpaşa Caddesi. No: 54/21
Kızılay/ANKARA
Tel: 0312 430 00 69
Fax: 0312 430 32 10

Baskı

Limut Tanı Sağlık Matbaa Turizm
İnşaat San. ve Tic. A.Ş
Saner Basım Sanayi
Tel: 0312 385 91 03

İLETİŞİM ADRESİ

Istanbul Kantinciler Esnaf Odası
Sofular Cad. Ragıpbey Sok. No: 39/2
Aksaray/İSTANBUL
Tel: 0212 631 32 96
Faks: 0212 621 93 78
www.kantincilerodasi.org



Başkan'ın Kalem



Volkan ÖZMANOĞLU
Türkiye Odalar Birliği Başkanlığı

Kurumsal kimliği gerçekleştirme yolundayız

Bir kurumun ya da kuruluşun ya da bir ürünün hissinin akla oturtulan tanımlanan kimliğidir.

Kullanılan renklerin seçile, uygulanan bulgular ilişkiler uygulamaya kadar herşey kurumsal kimliği oluşturur.

Kurumsal kimliği oluşturan 3 temel öge vardır:

- İşletme kimliği
- Tanıtım kimliği
- Davranış kimliği

Kurumsal genelde tanıtım kimliği ile algılanır. İyi bir halkla ilişkiler, reklam ve görsel kimliği oluşturan tüm ögeler tanıtım kimliğini oluşturur.

Hedef kitleler üzerinde birşey ifade etmek istenirse, tanıtım kimliğini mutlaka ön planda almak gerekir.

Bu anlamda örnek verecek olursak, esnaf ve sanatkarlıkta en önemli şey ahilik geleneğidir. Ahilik geleneğinin hedef kitleler üzerinde iyi bir şekilde algılanması için tanıtım ve davranış kimliklerinin birleştirilmesi ve iyi bir halkla ilişkiler stratejisi ile geniş kitlelere anlatılması önem arz eder.

Esnaf ve Sanatkar Örgütlerinde Yapılanma ve Kurumsal Kimlik

Köklerini tarihten alan esnaf ve sanatkarlık geleneği, başarılı gelişen sanayi toplumunu ile birlikte değişime uğramış ve birçok meslek grubu tarihin karanlık sayfaları içinde yer almıştır.

Ülkemizde art arda meydana gelen ekonomik krizler nedeniyle esnaf ve sanatkar, sosyo-ekonomik ve kültürel değerler yönünden giderek alt sınıflar içinde çalışmalarına devam etmeye başlamıştır.

Esnaf ve sanatkar örgütleri, 507 sayılı esnaf ve sanatkar kurumu çerçevesinde hizmet vermeye başlamış, güçlü bir örgütlenmeye göstermemiştir. Bunun temel nedeni de ülkemizde bazı kurumların hala daha yaptırım gücüne sahip olmalarıdır.

Öze kayıtların iş yeri açma ve diğer yasal girişimlerde zorunlu tutulmaması, esnaf ve sanatkar odalarının ekonomik açıdan güçlenmesini önlemiştir. Bu süreçte herşey, kurumsal kimliğini oluşturamayan esnaf ve sanatkar örgütleri, çağın gerektirdiği çalışmalar yerine getirememiştir.

Eğitim çalışmalarının da çerçevesinde yürütüldüğü esnaf ve sanatkar örgütleri, AB ülkelerindeki esnaf örgütleri ile kıyaslanmayacak kadar geridir. AB ülkelerinde devlet tarafından finanse edilen esnaf ve sanatkar örgütleri, çağın gerektirdiği tüm gelişmeleri yakından takip etmektedir. Ülkemizde ise bu durum tam tersine bir görüntü arz etmektedir. Kurumsal kimliği oluşturulamamasındaki temel etkilerden biri de bu durumdur.

Kurumsallaşma

AB sürecine girdiğimiz bu süreçte esnaf ve sanatkar örgütleri de belirli bir kurumsallaşma sürecine girmek zorundadır. Gelişmiş ülkelerdeki meslektaşları ile rekabet etmek zorunda kalacak olan esnaf ve sanatkar kurumsallaşmanın tabii bir süreç içinde olacaktır. Yapılacak tüm çalışmalar bir çabılıma talebini içinde devam edecektir. Bu anlamda iş ve dış hedef kitle ile konsept / sloganın planlanması gerekir.

Kurumsal kimliği oluşturulmuş bir esnaf ve sanatkar örgütü, tüm eylem ve davranışlarında kendine özgü, kendini en iyi şekilde ifade edecek şekilde belli bir tutarlılık içinde hareket edecektir.

Tüketici üzerinde bu güveni sağlatmanın yolu öncelikle kurumun kendisini doğru ifade etmesi ve kendisini ifade sürecinde belirli bir tutarlılık sergilemelerinden geçmektedir.

Yakında sözü edilen durum gerçekleştirildiği takdirde esnaf ve sanatkarımız AB ülkelerindeki eş değer meslek grupları ile rekabet etme durumuna kavuşacaktır.

Vahap OSMANOĞLU kantincilerden tam destek aldı.
Eski yönetim yeniden güvenoyu aldı.

YENİ YÖNETİM İŞ BAŞINDA

Genel Kurul aşağıdaki GÜNDEM maddeleri ile devam etti:

- Yüklama ve açılış
- Başkanlık Divanı'nın teşekkülü ve Divana tutanakdan imzalamaya yetkilinin yazılması
- Saygı duruşu ve İstiklal Marşı'nın okunması
- 2005-2005-2006 yılları dönemine ait Yönetim Kurulu Raporu, Denetim Kurulu Raporu, Bütçe, gelir ve gider hesaplaması okunması, müzakeresi, kabul veya retki
- 2005-2006-2007-2008 yılları çalışma programı ile bu programın kısaca yer alan eğitim, teorik ve pratik kurs programları ve tabii bütçenin okunması, görüşülmesi, kabul veya retki
- Oda Başkanı, Başkan Vekili ve Denetim Kurulu üyelerinin aylık ücretleri ile Yönetim Kurulu üyelerinin huzur hakları, yıllık

ve konaklama (yurt dışı ve yurt dışı harcamaları) ücretlerinin tespit edilmesi

- Oda'nın imkânları nispetinde öncelikle Oda'nın faaliyet alanı ile ilgili bir şey olmak üzere öğrenici okutulmasına, bir önceki yıl gayri safi gelirin tahsisine geçmemek kaydıyla kamu yararına faaliyet gösteren kuruluşlara ve bölge ve diğer kamulara yardım etmek kaydıyla ihtiyaç durumdaki oda üyelerine yardımları bedensal olarak karar verilmesi
- Birliğin mevaffakati alınmak üzere Oda'nın kuruluş amacını gerçekleştirilmeye yönelik gayrimenkul ve her türlü taşınmaz alımı ile gayri menkul karşılığında ödünç para alınmasına karar verilmesi

- Birliğin mevaffakati alınmak kaydıyla Oda üyelerinin mülakatlar ile ilgili olarak mesleki faaliyetlerini kolaylaştırmak ve mesleğin genel menfaatlerini uygun olarak geliştirmesi

**İstanbul Kantinciler
Esnaf Odası, Olağan Genel
Kurulu Pertevniyal Lisesi Toplantı
Salonu'na 5 Kasım 2005 tarihinde
gerçekleştirildi.**





sağlamak amacıyla sınırlı olarak kurulmuş ve kullanılacak şirketlere ve kooperatiflere iştirak etmek ve amaçlarına uygun olarak eğitim ve öğretim kurumları kurmak üzere vakıf kurulmasına karar vermek ve bu konusadaki işlemleri yürütmek üzere Yönetim Kurulu'nun yetkili kılması.

- Dilok ve temenniler
- Başkan, Yönetim Kurulu ve Denetim Kurulu asıl ve yedek üyelerinin seçimi
- Kapama

Genel Kurulda, Valiay OSMANOĞLU üyelerin oy çoğunluğuyla yeniden başkan seçildi.

Dilok ve temenniler bölümünde söz alan Başkan Valiay OSMANOĞLU, "Üç yıl öncesine kadar kartıcılığın pek dikkate alınmadığı hatta üçüncü sınıf muamelesi yapıldığı malumattır. Odamızın yaptığı eğitim okulları çalışmalar neticesinde biz de bu seviyeye yavaş geldik. 2004 yılında sizlere bazı vaatlerde bulunduk. Vakit ettiklerimizin yüzde yüzünü gerçekleştirdik. Vakit ettiklerimizin başında yarı aylarında okullar kapalıyken kızların okumayacağı okl. Çizgili üyelerimiz, bu aylarla kira ödlüyordu. Bu hıca adaletsizlik idi. Biz bu adaletsizliği göre işlere dönere kadar çalışarak umudun kaktırdık. Başbakanımız bile, göçerin o vaatlerine kadar

uyakta bekleyerek sorunlarımızı çözmeye çalışmamız gerektiğinde karşılad. Kartın olmuş sorunlarımızın başka türlü çözümezdik. Kira artışlarını makul bir seviyeye indirdik. Kira artışları %40 civarındayken biz bu rakama %40'a indirdik. Yapıtılarımıza, bundan sonra yapacaklarımızın garantisidir. Hedefimiz, kartıcılığı AB normlarına göre yeniden düzenlemek ve modern çağdaki bir seviyeye getirmektir. Benî ve yönetmeliği arkadaşları yeniden seçtiğimiz için başınıza teşekkür ediyoruz, görevinize daha layık olmaya çalışacağız" diye sözlerini tamamladı.

2006 yılı itibarı ile IACME, WASME ve diğer Avrupa Birliği üyeleri ülkelerindeki küçük ölçekli işletmeler birliğinde olduğu gibi bir örgütlenme yapısına geçilecektir. Örgütlenme:

1. Ekonomik ve Mali İşler Çalışma Komisyonu
2. AB Hukuku Çalışma Komisyonu
3. Sosyal İşler Çalışma Komisyonu
4. Çevre Çalışma Komisyonu
5. Eğitim ve Kültür Çalışma Komisyonu
6. Mesleki Bilgiler Çalışma Komisyonu
7. Dış İşler Çalışma Komisyonu
8. An-Ge komisyonları kurularak, çalışmalar AB normlarında devam edilecektir.

Milli Eğitim Bakanlığı Strateji Geliştirme Daire
Başkanı Nurettin Könekle

“Yeni yönetmelik kantincileri yasal güvenceye kavuşturdu”

Yeni eğitim-öğretim yılı başlangıcında Milli Eğitim Bakanlığı'nun yaptığı son düzenlemeler ve yeniliklerle birlikte Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı ilk ve orta dereceli okullardaki okul aile birlikleri daha fonksiyonel hale getirildi. Artık okul aile birlikleri okul kantinlerini işletmeye yetebilecek, okullardaki salon ve benzeri açık alanları kiralayabilecek ve buralardan elde edilen gelirlerle de ihtiyaç olan öğrencilere yardımcı bulunabilecekler.

Tüm bu olumlu gelişmelerin yanı sıra yeni yönetmeliğin kantinlere sağladığı faydadan da alım cirom Könekle, kantinlerini yapan düzenlemeler doğrultusunda yasal güvence altına alındığını belirtti. Bu yeni düzenleme ile ilgili diğer konular başlıca Milli Eğitim Bakanlığı Strateji Geliştirme Dairesi Başkanı Nurettin Könekle ile yapıldığı röportajda incelenebilir.

Milli Eğitim Bakanlığı Strateji Geliştirme Daire Başkanı Könekle olarak sizin, gerek kanun değişikliğinde ve gerekse Okul Aile Birliği Yönetmeliği'nin hazırlanmasına büyük katkınız oldu. Öncelikle sizleri bu yönetmeliğin değiştirilmesine ilişkin sebep neydi?

Bizleri bu değişiklikleri yapmaya zorlayan sebeplere bakıldığında ilk olarak eğitim teknolojilerindeki hızlı gelişim ve değişim ile karşılaşyoruz. Ayrıca eğitim ve öğretim hizmetlerinde ders programları (müfredatın) yenilenmesi, öğretmenlerin bu yenilikleri öğrencilere zamanında ve doğru olarak aktarmaları ve bu hizmetler için gerekli olan sabitlerden birisi olan velinin de eğitim hizmetinin açısında olmasına zorunlu kalmıştır. Eğitimin işlevi ve maliyetleri sürekli artarken eğitim sadece genel bütçe imkanlarıyla yürütmek, bütçe ve toplumun beklentilerini karşılamak mümkün olmamaktadır. Bu beklentileri karşılamak ve artan maliyetlere destek olmak amacıyla, zaman zaman kişi ve kuruluşlardan okullara bütçe buluruna talepleri geliyor. Bazen de eğitim kurumlarının için dış destekleri sağlama ihtiyacı doğmakta. Bu taleplerin karşılanması ve sosyal, kültürel etkinliklerden, kampanyaların sağlanan maddi katkıları ile okulların bünyesinde bulunan kantin, açık alan, salon ve benzeri yerlerden sağlanan gelirlerin kullanımı ve disiplinli eğitim, öğretim-öğretim faaliyetlerini daha iyi şartlarda sürdürmesi için okul aile birliklerinin daha işlevsel olarak yeniden yapılandırılması gerektiği ortaya çıkmıştır ve bu sebeplerden dolayı da, 1799 sayılı Milli Eğitim Temel Kanunu'nun 10'ncü maddesi, 11.11.2004 tarihli ve 5272 sayılı Kanunla değiştirilerek Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı okullarda okul-aile birliği kuruldu ve fonksiyonel hale getirildi.

Bu yasal düzenleme ne zaman yürürlüğe girdi?

Okul-aile birliklerinin kuruluş ve işlevi ile kantin, açık alan, salon ve benzeri yerlerin işletilmesi veya işletilmesine ilişkin hususları kapsayan Yönetmelik 31 Mayıs 2005 tarihli ve 25831 sayılı Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir.

Düzenlemeyle beraber getirilen yenilikler neler?

Bu yasal düzenlemeyle okul aile birliği, okulların ve maddi imkanlarından yoksun öğrencilerin zorunlu ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla aynal ve nakit bağlanan kabul edilecek, bu amaçla sosyal ve kültürel etkinlikler düzenleyerek okullar için gelir elde edilecektir. Ayrıca okul bünyesinde bulunan kantin, açık alanlar, salon ve benzeri yerler okul-aile birlikleri tarafından işletilecek veya işletilmek okul bünyesinde gelir sağlanabilecektir. Bunlar yapılmayan yerlerde de zorla bağlanmaması hükümleri de açık olarak yer verilmiştir. Yönetmeliğin okul-aile birliğinin görev ve yetkilerini düzenleyen 6'ncı maddesinin (a)

Bağlardan ve okullara ait yerlerden,
okul-aile birliklerince sağlanacak
gelirlerin, okulun ve maddi
durumu yetersiz öğrencilerin ihtiyaçlarına
harcanması hüküm altına alınmıştır.

benzerinde “Okula yapılan aynal ve nakit bağların kabul edilerek kayıtlarını tutmak; sosyal, kültürel etkinlikler ve kampanyalar düzenlemek; kantin, açık alan, salon ve benzeri yerleri işletmek veya işletmek.” farketisyle okul-aile birliğinin görev ve yetkileri belirtilmiştir.

Elde edilecek gelirler harcanması gereken yerler de yönetmelikte belirtilmiş mi?

Evet, bağlanan ve okullara ait yerlerden, okul-aile birliklerince sağlanacak gelirlerin, okulun ve maddi durumu yetersiz öğrencilerin ihtiyaçlarına harcanması hükümleri altına alınmıştır. Belirtilen Kanun ve Yönetmelik hükümleri, okulun kentin tarafından yapıldığına veya mülkiyetinin kente ait olduğuna bakılmaksızın Milli Eğitim Bakanlığı'na bağlı tüm okulların ve bu okullarda kurulacak okul aile birliklerini kapsamaktadır.

Okulların il özel idarelerine ve belediyeye ait olmalarına göre eskiden farklı ibahatler yapılmıyordu. Bu noktada son durum nedir?

Yönetmeliğin taraftar başlıklı 6'ncü maddesinde okul “Bakanlığa bağlı her tür ve derecedeki resmi ve özel öğretim ve yaygın öğretim okul/kurumu” olarak tanımlanmıştır. Özel idarelere bağlı okulların bu kapsama alınmasına karşı kentin de; Ankara Valiliği İl Genel Meclisi'nin “Mülkiyet il özel idaresine ait okulların kantin, açık alanlar, kafeterya ve salon gibi yerlerin il daimi encümeni tarafından kiraya verilmesi, kiralamadan elde edilecek gelirler %5'inin il özel idare bütçesine gelir kaydedilmesi, %35'inin bağlı okul idare-

ne bırakılması" yönündeki karar, Ankara Dokuzuncu İdare Mahkemesi tarafından açıkça hukuka aykırı bulunmuş ve yürütmeyi durdurma kararı verilmiştir. Bu karar da ilk önce alın işçileri Bakanlıkça yayımladığı bir genelge ile bu konunun yasadaki şekli ile yürütülmesi hususunda 81 il valiliğine bir genelge gönderilmiştir. Dolayısıyla, il özel idarelerine yapılarak çıkarılan Milli Eğitim Bakanlığınca devredilen okullardaki kantin, açık alan, salon ve benzeri yerlerin de okul-aile birliğininince işletilmesi ve gelilerinin okula bırakılması kesin hüküm hükmüne gelmiştir.

Bu düzenlemelerin kantincilere faydası neler oldu?

Tabii bu düzenlemelerin okullardaki işlemlerden biri kantinci esnafıdır. Şimdi de belirlemem gerekirse, kantinci esnafımız çok kısa bir zaman içinde yasal güvenceye kavuşmuş, ocuklaşmış, yasal temsilci olmuş, ilgili komisyonlarda yer almış, federasyon olma yolu açılmış ve inşallah çok kısa bir zaman içinde mesleki eğitim kapsamına da alınacaktır.

Sen olarak okuyucularımız için mesajınız olabilir miyiz? Bu güzel uygulamalar da gösteriyor ki geleceğe bırakacağız-

ımız yegane mirasımız olan yavrularımıza, çocuklarımıza daha güzel ve huzurlu fiziki okullarda okutmak, yavrularımıza zararlı alışkanlık ve tehlikelerden korumak, onları daha başarılı kılmak sadece okuldaki idarenin ve öğretmenin görevi değil, daha fazla bu



okulların sahibi olan ve bunlardan bu ülke için bir şeyler

bekleyen velileriz, kantincilerimiz, servisçilerimiz ve bizlerin birinci görevidir. İki çocuğumuz okudığı okullarda gündüzü olarak çalışmış ve çocuğumuzun mezun olduğu okula bağlı bulunmuş bir kişi olarak sığılıyorum, hep birlikte okulumuza yardım edelim. Okul-aile birliğinde aktif görev alalım, kendimize yemediğimiz, ailemize yedirmedığımız gıdaları öğrencilerimize yedirmeyelim ve daha önemlisi yavrularımızı bizler kadar seven eğitim yöneticilerimize ve öğretmenlerimize yardımcı olalım. Çünkü eğitim hepimizin işidir ve geleceğidir.

Okul-aile birliğinde aktif görev alalım, kendimiz yemediğimiz, ailemize yedirmedığımız gıdaları öğrencilerimize yedirmeyelim ve daha önemlisi yavrularımızı bizler kadar seven eğitim yöneticilerimize ve öğretmenlerimize yardımcı olalım

OKUL AİLE BİRLİĞİ YÖNETMELİĞİ İLE OKULLARA GETİRİLEN YENİLİKLER

- Aynı ve nakdi bağları kabul etmek
- Okullara maddi katkı sağlamak üzere sosyal ve kültürel etkinlikler ve kampanyalar düzenlemek
- Kantin, açık alan, salon ve benzeri yerleri işletmek veya işletmek
- Okulların ve yoksul öğrencilerin ihtiyaçlarını karşılamak
- Öğrenci velilerini bağış yapmaya zorlamamak
- Siyasi faaliyet ve kişilere çıkar sağlama iş ve işlemler yapmamak
- Okulların ihtiyaçlarını karşılamak için mal ve hizmet satın almak
- Bütüncü bölümlenen karlı okullara katkıda bulunmak
- Okulların eğitim öğretim zamanı dışındaki süreçlerde uygun mekânlarının

kısa süreli zamanlar için sözleşme yapılarak ücretli kullanımına

- Velilerin okulları daha fazla sahiplenmelerini, eğitim ve öğretimin daha etkin olması için okul yönetimlerine yardımcı olmalarına fırsat veren yenilikler ve hükümler getirilmiştir.

Ayrıca yönetmeliğe göre,

Belili başkan ve yönetim kurulu üyeleri aynı anda birden fazla birliğin yönetiminde görev alamazlar.

Belililer her yıl ekim ayı sonuna kadar genel kurulunun yapmaları gerekenleri oluşturulmuş yasa gereğidir.



Istanbul Kantinciler Esnaf Odası Başkanı Vahap Osmanoglu:

"İstanbul'da belgesiz kantinci kalmayacak"



Türkiye'nin en fazla olan ve İstanbul'daki ilk ve orta dereveli

ile yaptığımız röportajda kantinci esnafın geleceğini oluşturan ve merak edilen tüm konular hakkında merak ettiklerinizi cevaplayacağız.

Istanbul Kantinciler Esnaf Odası'nın kurulmasının

kantincilere ve sizlere sağlıklarını neler?

Öncelikle olarak 2001 yılında oda kurulduktan sonra baskın kimliğinde kararlıyız olduk. Daha doğrusu önceki yıllarda kan-

“ Artık Kantinciler yönetmelige göre işlettikleri kantinlerin daha güzel olması için yatırım yapmak zorundalar. Aslında bunun için küçük çapta bir özelleştirme diyebiliriz ”

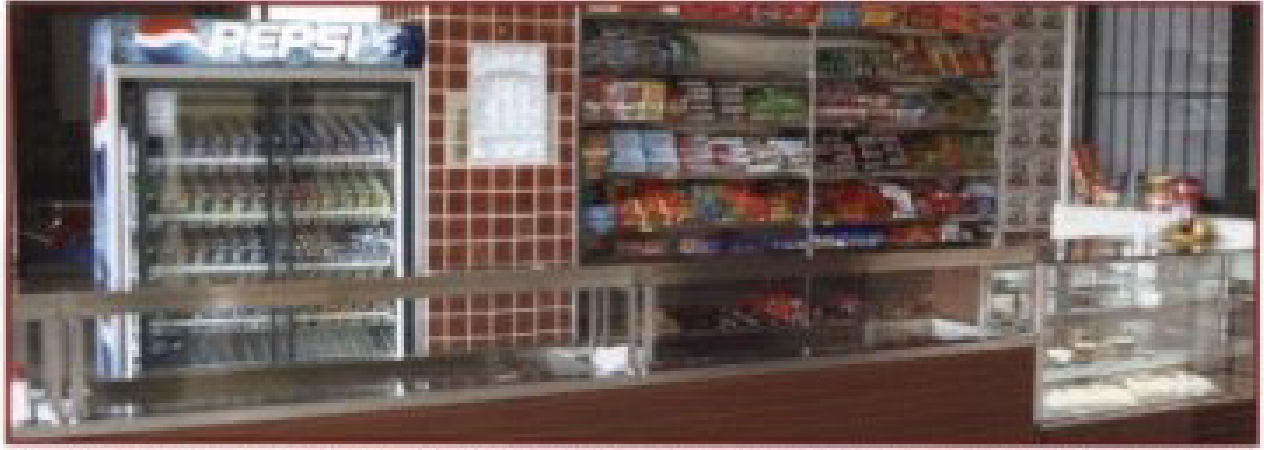
okul

sayısı bugün 3 binlere ulaştı. İstanbul Kantinciler Esnaf Odası, öğrencilerin sağlığını göz önünde alarak, tüm bu okullardaki kantinlerin denetiminden, kantin çalışanlarının eğitimine kadar her şeyi kontrol altında tutuyor. Oda Başkanı Vahap Osmanoglu, çıkarılan yasaları ve verilen eğitimlerin önemini altını çizecek, okullarda tüm çalışanların sadece sağlıklı bireyler yetiştirmek için çalışması gerektiğini vurguladı. Osmanoglu

resmî mesleğin bir kimliği yoktu. Eğer oda kurulmasaydı, okullardaki iyi yatırımların olmayacağını düşünüyorum ama kantinler maddi olarak ki onları temsil eden bir seviye topluma geçmişti var. Odanın kurulması ile birlikte böyle şeffaf bir ortam oluşmuştu ki ne kimse yan altında kalıyor ne de kimse yönetmeliğinin dışında bir iş yürütüyor.

Istanbul Kantinciler Esnaf Odası'nın vizyonu ve misyonundan söz eder misiniz?

Vizyonumuz, merdiven altındaki kantinleri baskın kafeteryalara çevirmek ve merdiven altında yapılan ürünleri kantinlere sokmamak. Yani baskınların tüm vermediği ürünleri kantinlere sokmamak. Tüm bunları ortadan kaldırmak için çalışıyoruz. Ayrıca kantinlere özgü olan "Bu işleri Kantinciler Esnaf Odası üyesi" tabakası ile de kantinlerdeki herhangi bir kimseyle ilişkiyi olan kişilerin bize ulaşmasını kolaylaştır-



dik. Diğer bir taraftan bu uygulamamız çok kısa bir zaman içerisinde tedbir alınması sağlıyor.

Yeni eğitim-öğretim yılında çıkarılan yönetmelik ile kantinlerin işletmeye verilmesi görevinin okul aile birliklerinin birakılmamasının faydaları neler?

Yeni yönetmeliğe göre kantinlerin okul aile birliklerine devredilmesi ile birlikte, kantinler işletmeye verme işi okul aile birliklerinin görev listesi içerisinde giriyor oldu. Artık kantinler yönetmeliğe göre işletilecek kantinlerat daha güzel olmak için yatırım yapmak zorundalar. Aslında bizim için küçük çapta bir özelleştirme diyebiliriz. Kantinde bu yeni yönetmelik ile tek kişi karşısında değişik bir komisyona nezaretinde çalışmaya geçiyorlar. Bu da güzel bir gelişme çünkü jefal bir ortam oluşturuluyor.

O halde bu yeni yönetmelik ile kantinçiler daha rahat ve daha fazla denetlenebilecek diyebilir miyiz?

Tabi ki, bu komisyon marifetiyle işlemlerle tutumla bdir ya da bir suç işlendiği zaman yine komisyonla ilgili görevine son verilebilir. Yani bir kantinçi suç işlemişse, öğrenmeye karşı herhangi bir olumsuz basiretli olmaya komisyon bu kantincunun görevine son verebilir.

Türkiye'nin en kalabalık ili olan İstanbul'daki okul sayısını göz önüne alarak, bu okulların kantinlerinin denetimlerini sağlamanız zor olmuyor mu?

İstanbul'da 5000 civarında okul var. Bu okulların denetimi çok kolay değilmiş gibi görünse de yeni çıkarılan yönetmelik ile denetimden artık söz alınmadan çıkıyor-hatta çok da kolay oluyor diyebiliriz.

İstanbul Kantinçiler Esnaf Odası olarak son günlerde çok konuşulan bir yeniliğe imza attığınızı biliyoruz. Biraz da bu yeniliğin söz eder misiniz?

Evet, bu bir ilke imza olarak İstanbul'daki bütün kantinler öğrencileri sigortaladık. Gıda zabıhanelerinde öğrencilerimize 2 bin YTL, herhangi olumsuz bir şekilde sonuçlanan vakalarda da 400 bin YTL tazminat ödenecek. Kantinçi herhangi bir vaka yaşayan çocuğu umuda tedavi ettirdikten

sonra, sigortadan yaptığı masrafların tahsilatını yapabiliyor. Bu büyük bir adım olmasına rağmen kamuoyunun bundan çok fazla haberi olmadığını düşünmüyoruz. Bunun önümüzdeki yıllarda bütün ilere yayılması bekliyoruz.

Kantinçilerin yaşadığı sorunların başında ne geliyor?

Kantinçilerin yaşadığı en büyük sorun, yanlış verilen raporlardır. Bu raporlar araştırıldığında, bazen kantinçilerin hiçbir kabadahatının olmadığını görüyoruz. Ama onun olsa, nüfusdaki günlerde bu hakswığı da ortadan kalkacaktır. Dolayısıyla da artık kantinçiler daha rahat hareket ederek, daha iyi hizmet verebileceklerdir.

İstanbul Kantinçiler Esnaf Odası olarak, kantinçilere hizmet içi eğitim veriyor musunuz?

2002 yılından itibaren İstanbul'daki bütün kantinçiler ustalık-kalfalık belgesi verebilmek için, hizmet içi eğitim almaya başladık. İstanbul'da MHB Eğitim Müdürlüğü Sayın Ömer Balbeyan yardımıyla ile birlikte, İstanbul'daki gıda uzmanları kantinçi esnafımıza eğitim verdi. Bundan sonra İstanbul'da belgesiz kantinçi kalmıyacak.

İstanbul'da belgesiz ve odaya kayıtlı olmayan kantinçiler halen mevcut mu?

Hayır. Zaten son çıkan 5562 sayılı yasaya göre odada kayıtlı ve belgesi olmayanların kantin açması yasaklandı. Bununla kaçak olarak işletme açılanları önlemli olarak bildik.

Son olarak 2005-2006 Eğitim-Öğretim Yılı bizim başlanmışken öğrencilere ve velilere hitmetmek istediğiniz mesajınız olabilir miyiz?

Velilerimize ve öğrencilerimize okullarındaki kantinlerde herhangi bir olumsuz peyle karşılaşırlarsa hemen İstanbul Kantinçiler Esnaf Odası'nu arınabilir. Bir mesleğine ve bu sektöre sahip çıkan ve en iyi şekilde hizmet eden kantinçi yetiştirmek istiyoruz. Bu ülke bizim, bu çocuklar bizim. Bir kelimeli konuşmamızı vermediğinizde gelinen, ülkemizin çocuklarına verilmeyiz. Zaten arılayın da bu olumsuz gerekiyor. Çünkü onlar bize emanet edildi.



BAŞKANDAN MESAJ VAR!!!

İstanbul Kantinçiler Esnaf Odası Yönetim Kurulu Başkanı Vahap OSMANOĞLU, yeni dönem için projelerini açıkladı.

Sevgili meslektaşlarım

2 Şubat 2012 tarihinde göreve gelirken bizlere güvendiğiniz. Bizler de bu güvene layık olmak için gecemizi gündüzümüze katıp, ailemizi ve şamizi ilham ederek sorunların çözümlü yolunda çalışarak. Az zamanda çok büyük işler başardık. Yaptığımız işlerin sevincini ve başarısını sizlerle paylaşma onurunu ve heyecanını yaşadık.

Allah nasip ve kismet ederse bu dönem tek hedefimiz AD normlarında kantin işletmeciliği kriterlerini tüm Türkiye geneline yaymak. Bu bağlamda önümüzdeki dönem içinde;

- Kurumsal kimlik çalışmalarının profesyonel anlamda yürütülmesi
- KİM (Kantinçiler Hizmeti Merkezi'nin kurulması) (<http://www.kim.org.tr> web portalımızda KİM hizmete girmiştir.)
- ISO 9000 belgesinin alınması
- Kantinlere HACCP Kriterlerinin uygulanması
- Gıda firmalarına tüketici denetimlerinin yapılması
- Kantin sivilsetleri adı altında ayda bir kantinlerde gündem yaratan konuşmaların öğrenciler ile bir araya getirilmesi
- Verilen tüm eğitimlerin akredite edilmesi

- Leonardo ve Socrates programlarından yararlanarak, mesleki eğitim çalışmalarına yön verilmesi
- Kantini olan her okulun bahçesinin ağaçlandırılması şeklinde özelleşme imkânları.

Yaptığımız çalışmalar neticesinde; kantin işletmeciliği 3508 Sayılı Çarvaklık Eğitim Mevzuatı içine alınmıştır. Bu yasal düzenleme ile, kantin işletmecileri hukuki bir safer kazanmıştır.

Örgütlenme yapımızı da AB normlarında uygulamaya başladık.

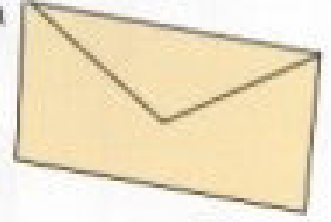
- Ekonomik ve Mali İşler Çalışma Komisyonu
- AB Hukuku Çalışma Komisyonu
- Sosyal İşler Çalışma Komisyonu
- Çevre Çalışma Komisyonu
- Eğitim ve Kültür Çalışma Komisyonu
- Mesleki Bilgiler Çalışma Komisyonu
- Dış İşler Çalışma Komisyonu
- Ar-Ge komisyonları kurulmuştur.

Kurulan bu komisyonlar ile çalışmalarımız kurumsal kimlik çerçevesinde devam edecektir.

Saygılarımla,
Vahap OSMANOĞLU
Yönetim Kurulu Başkanı

Sağlık Bakanlığı 45 bin öğrenci velisine gönderdiği mektupta öğrencilerin başarılı olması için gereken besinleri sıraladı.

Mektubunuz var !



Milli Eğitim ve Sağlık Bakanlığı işbirliğiyle gerçekleştirilen Toplum Beslenmesi Eğitim Projesi kapsamında, Sağlık Bakanlığı 45 bin öğrencinin velilerine birer mektup gönderiyordu. Çocuklara her gün et, süt ile meyve-sebze yedirilmesi önerilen mektupta, beslenme çantasında bulunması gerekenler de sıralandı. Mektupta velilere çocukların beslenmesi konusunda atışıklı uyarılara yer veriliyor.

Çocuğunuza günde 3 ana 2 ara öğün olarak besleyin
Çocuğunuza günde 3 ana 2 ara öğün olarak besleyin. Ara öğünlerde meyve, ayran, süt, taze meyve suluğu, peynirli sandviç, küçük kek veya poğaç gibi besinleri tercih edin.

Çocuğunuza her gün süt ürünleri ve et yedirin
Her gün 2-3 sa lınlığı süt veya yoğurt ve 1 kibrit kutusu büyüklüğünde peynir, sakların bütçeleri olmalı. Ayrıca, her gün 2-3 kibrit büyüklüğünde et, tavuk binalı balık veya haftada 3-4 kez 1 adet yumurta ya da 3-4 kez 1 porsiyon kuru baklagil yedirin.

Çocuğunuza her gün taze sebze ve meyve yedirin
Her gün 5 porsiyon taze sebze veya meyve, 4-6 orta dilim ekmek, 1 porsiyon pikev, makarna veya 1 orta dilim börek ve 1 kase çorba yedirin, oldukça önemlidir.

Çocuğunuzun beslenme çantalarına besin değeri yüksek yiyecekler koyun
Öğrencilerin okul beslenme çantalarına evde yapılmış bir tost, yumurta, kek, poğaç, börek, taze meyve, ayran, salatalık, domates ve havuç gibi yiyecekler koyun.

Çocuklara her gün et, süt ile meyve-sebze yedirilmesi önerilen mektupta, beslenme çantasında bulunması gerekenler de sıralandı. Mektupta, evde yapılmış tost, yumurta, kek, poğaç, börek gibi yiyecekler önerildi



Araştırmadaki bazı konu başlıkları	EVET	HAYIR
Çocuğunuzun eğitim aldığı okul kantinini hijyen ve temizlik açısından sağlıklı buluyor musunuz?	% 55	% 9,2
Okul kantini ve yemekhanesinde verilen gıda ürünlerinin sağlıklı olduğunu düşünüyor musunuz?	% 59,6	% 10,4
Çocuğunuz, okul kantininden yediği gıda ürünlerindeki zararlıları biliyor mu?	% 6,8	% 95,2
Kantinelerin, sosyal yaşamımızda önemli beslenme ihtiyaçlarımızı karşıladığını düşünüyor musunuz?	% 64,2	% 34,8

HER YERDE HER ŞEYDE EĞİTİM

Yıllar önce arkadaşlarımızla oturmuş sohbet ediyoruz. Şu an İstanbul Teknik Üniversitesi'nde Doçent olan bir arkadaşımız 6 yıldır Amerika'da doktora tamamlamış ve yeni dönmüştü. Konuşulan konu neydi hatırlamıyorum. Ama o gün kendisinden dinlediğim bir anekdot hafızama nakşoldu anlatayım: Arkadaşımız ile onun beraber çalıştığı bir arkadaş yürüttükleri bir proje ile ilgili araştırmalar yapmak üzere Michigan eyaletinin Ann Arbor şehrine giderler. Bir gece kalacakları için herhangi bir otelde yer ayırtamamışlar. Gün içinde işlerini hallettikten ve gece de en yakın otelin yolunu tutarlar. Ama boş oda yoktur. Yorgun argın bir bakışına dogru yola koyulurlar. Otelden de aynı cevabı alınca birden uykular açılır. Diğer taraftan, böyle küçük bir şehrinde neden yer bulamadıklarını da bir anlam verememektedirler. Üçüncü otelden aldıkları cevap ise bir anlamından farklı değildir. Ancak burada şaşkınlıklarını gizleyemedikleri sonuçları iyi de burası geliştirmiş üçüncü yer ve bir oda bulamadık. Neden? Neden böyle? Bir şey mi var? İçer beni çok yarıtan durum ise verilen cevaba gidi. Görevli şöyle cevap verir. Beşerendir, bu üç gün şehrindeki su tesisatlarının kongresi var. Oteller bu yüzden dolu.

Anlatılanlardan sonra anandım ki, böylesine bir kongre nerede düzenleniyorsa "onadaki insanlar şehri" cakkıya alıyorlar, uydum kalabalığı yapıyorlar, demektir. Çünkü "kongre" sadece bilim anlamına gelmez seçme yapmak için düzenlenen toplantı değildir. Bu anlamda kongre, alan, konu her ne ise onunla ilgili tüm

meselelerin tartışıldığı, yeniliklerin, farklı fikirlerin ortaya konduğu, fikirlerin tartışıldığı, uygulamaların gösterildiği, o meslek ya da alan dışından kişilerle tanışıp bağlantılar kurulduğu, geniş katılımlı bir toplantıdır. Bir nevi meslektaşlar arası yapılan hizmet içi bir bilgilendirmedir. Mesleği koca edenler için bu tip bir çalışma yapıyorsa, kimbile o mesleğe yeni adam atacaktır nasıl yetiştirilmektedir. Ben, bunun arkasında meslek karşısında tutarlı bir tavır, bir duruş görüyorum. Mesleğini ciddiye almış Mesleğine saygı duymuş! O işte en iyi olanı gayretini toplamış! Burası da sağlayan eğitimdir.



Eğitim belli bir konuda, alanda, bir bilgi ve bilim veya sanat dalında yetiştirme ve geliştirme anlamına gelen bir kavram. Bundan ilaki okul çatısı altında yapılan faaliyeti anlamamak lazım. Çünkü modern bilimin kaidelerine göre eğitim, sadece okul içi eğitimle sınırlı değildir. Hatta insanlar belli bir alanda tahsil görseler bile iş hayatı içinde çeşitli mesleki eğitimlerden geçirmektedirler. Neticede öğrenme,

geliştirme hepkiyen mezara kadar devam eden bir süreçtir. Sadece diploma sahibi olmak için geçirilen dönemlerde algılanması, bu kavramı büyük ölçüde daraltır. İçer bu yüzden eğitim, insan hayatına çok önemli bir parçadır. Tabii burada kasettiğimiz yalnızca bilgi ve beceri edinme, kendini yetiştirme işidir. Yoksa abiki olarak eğitimden söz etmiyoruz. Çünkü o, eski tabiriyle baka-i diğerdir. Burada biraz eğitim kavramını değerli kılan en önemli nokta insanın aldığı eğitimden ne beklediğidir. Başka bir deyişle, o eğitimin amacı kendisine açıklayabilmesi, onu insanması ve ge-

eklemleri yapabilmektedir. Çünkü, öğelimi çam boyama kursuna giden bir kişi, eğer buraya vakti geçirmek için, sosyal ortam olsun diye gider, işçilelerini öğrenme gayretinde olmazsa, kazanacağı beklendiği kadar olamaz. O halde eğitmeden beklendiğimiz nedir? Fecdi bir alanda yetiştirmek, geliştirmek, bu yola insanı bilginlik, duyarlı, temkinli, somutla, üretken hale getirmektir. İste aslında gitmeye çalıştığımız Ali ülkelerinde eğitim süreci böyle işliyor. Sonuçta her alanda daha verimli fertler, işler, maddi kazançlar ve yüksek düzeyde toplum hayatı ortaya çıkıyor. Nitekim, ekonomistler üretimi faktörlerini emek, sermaye, teknoloji, tabiat ve teşebbüs şeklinde ifade ediyorlarken, buna artık eğitimi de eklemiş durumdadır. Çünkü dünyada yaşanan son gelişmeler üretim sürecini bilgiye bağlamakla halle gelmiştir. Üretimin kalitesi, verimliliği ancak eğitimle sağlanabilmektedir. Bilgi, kayıtlı donanımla, sağduyulu, kendine güveni olan, sorumlu fertler yapılmaktadır. Her halde dünyamızın öbür taraftaki bu test sonuçlarını bir mesleki kongre yapmaya yönlendiren de bu bilginçtir. Yakın tarihlerde İsviçre, ten döşen bir arkadaşım da, bu ülkede bir yöneticinin bir işçinin küçük farklarla aynı düzeyde yapılabildiğinden ve herkesin işini çok severek ve profesyonel olarak yaptığını söz etti. Yani, durum bu uygulamaları yapan ülkelerde genel hatlarıyla değişmiyor.

Tabii, işin bir diğer yönü daha var. Buralarda denetim mekanizması nasıl işlemektedir? Hiç mi eğitim aldığı halde sorumluluk taşımayan, yeterli para kazanmamış insanlar çıkmamaktadır? Elbette bu tip sonuçlara da karşılaşılmaktadır. Ancak gelişmiş ülkeler bunu kazanıma uygulayarak, her şeyi tanımlayarak ve hakları koruma altına alarak düzeltiyorlar.

Buraya kadar ifade edilenler işin bugünkü vaziyetidir. Bu noktada bir de ölüp geçmeye bakmak lazım. İnsanın takdir edilecek bulduğu her türlü üretilen, verimliliği ve kaliteyi eğitime bağlamak uygulamalarının yapıldığı ülkelerin geçmişinde ülkelerin geçişinde, kâbilite ve yaratıcılık var. Halihazırda bizim geçişimizde bugün özenerek bulduğumuz, yakalamaya çalıştığımız sistemlerin zihni duruyor. İşte 'ulu tepe' insanın en eski örneği olarak karşımıza çıkmaktadır.

13. yüzyılda esnaf ve sanatkarlar arasında dayanışma, birlik ve beraberlik esasına dayalı olarak kurulmuş bir teşkilat olan ahilik, ciddi anlamda ilk mesleki eğitim müessesesidir. Ahilkar çarşıların ahilik, işleri bilen, eğitimli kişilerden oluşması azami derecede dikkat edilmiştir. Esnaf ve sanatkarlar, meslek eğitimini kurulların beheremesiyle, öyeler arası disiplin sağlanmasında, yardımlaşma ve sosyal güvenlik açısından ahi birlikleri etrafında toplanmışlardır. Yapılan üretimdeki standartlara uyulmasını hassaten önem verilmiş denetim ve gözetim süreci olmuştur. Bu birlikler, sanat ya da meslekleri için gerekli



hazırladıkları teminlerden işlenmiş ve satılana kadar her şeyi kurallara bağlamışlardır.

Birliğin kurucusu olan Ahi Evran, mesleki birlikleri İslam'da hayatın bir organizasyonu olarak görmekteydi. Böylece hem topluluğu katılmış olanların hem de toplumun bütün ihtiyaçları karşılanmış oluyordu. Ahilikte meslek eğitimi ile genel eğitim bir arada yürütülüyordu. Usta-çırak ilişkisi içinde sadece mesleki değil, aynı zamanda meslek ahlakı da öğretiliyordu. Bunların denetimi kısaca geçtiğimizde cezai uygulamalar yapılmakta ise de, esas denetimi, oto-kontrol sistemini kuran ahlaki bir düzen ve eğitimle sağlanıyordu. İşte bu birliklerin güçlü bir şekilde işlediği dönemde Anadolu Selçuklu Devleti İslam'dan en parlak dönemini geçirmişti. Ayrıca bu teşkilatın Osmanlı Devleti'nin kuruluşunda da çok önemli bir rolü olduğu bilinmektedir.

Sonuçta sistem, ekonomik gelişmeyi, toplumu, hazırlama, kaliteli üretimi, ahlaki düzeni, hem devletin hem de halkın kazanmasını sağlamıştır. Buna da ciddi bir eğitim anlayışıyla yaklaşmıştır. O halde bizim de yapmamız gereken, öncelikle kendimizdeki hazırlamanın farkına varmak, mesleki eğitime önem vermek, denetimini hem ahlaki hem de kurumsal müesseselerle sağlamaktır. Meslek mensuplarına düşen görev ise eğitim sürecine inanmak ve böyle ya da böyle alabileceğimizin en iyisini alma beklentisi ve gayreti içinde olmaktır.

İstanbul Kamericiler Odası, Sayın Vahap Osmanoğlu'nun başkanlığında yürüttüğü mesleki tanıma, kurulların ve standartların belirlenme, teşkilatlanarak kurumsal haklarını koruma denetimleri gibi nitelik ve benzeri faaliyetleri en iyi şekilde yürütmektedir. Ama en az bundan kadar belki daha da önemli eğitime varılabildiği değerlidir. Ayrıca sözü edilen eğitim faaliyetinde, tarifi kıymetlerimize karşısında güçlü bir tavır göstererek, kültürümüzdeki bu esnaf teşkilatının tanıtımını sağlamışlardır. Tabii ki önümüzdeki yıllarda kazanılacak yeni haklar ve mesleki tecrübelerle daha iyi ve yüksek bir eğitim uygulaması yapılacağı muhtemeldir.

Toplum düzeyinden, kurullardan, sistemlerden beklenen insanın maddeliğe ve hazırladığı, bunun için de lazım olan, işini severek, iyilikle yapan, iş dünyamızla huzuru yaşatmış, paran ne olacağına emniyetini taşımayan, kendine güveni tam insanı ulaşabilmektedir. Gidilecek yol ne bellidir. Her yenisi her şeyde eğitim! **E.Sevdi Yardım**

Kantincilerden çocuklarımız için dev adım:

Sigortasız öğrenci kalmayacak

İstanbul Kantinciler Esnaf Odası, 2005-06 eğitim-öğretim yılı öncesi, öğrencilerin hayatlarını her türlü kaza, zehirlenme vs. 'ye karşı garanti altına alıyor.İstanbul ve genelinde ilk ve ortaöğretim kurumlarında beslenme sektöründe hizmet veren kantin işletmeleri, eğitim-öğretim ortamında meydana gelecek her türlü kaza ve gıda zehirlenmesine karşı öğrencileri sigortalıyor.

İstanbul Kantinciler Esnaf Odası tarafından, İstanbul ve genelindeki özel ve resmi ilk ve orta öğretim kurumlarındaki kantin işletmeleri; Güneş Sigorta ile anlaşarak öğrencileri kaza ve gıda zehirlenmelerine karşı garanti altına alıyor.

Konu ile ilgili olarak İstanbul Kantinciler Esnaf Odası Başkanı Vahap Ömüranoğlu, 19 Eylül 2005 tarihinde yayınlanan Toplu Ödeden ve Ebru Güneş'in sunduğu TV 8'de

Bu Sabah programında da 2005-2006 Eğitim Öğretim Yılı süresince kantini olan her okulun öğrencisinin her türlü besin zehirlenmesine ve diğer kazaları karşı sigortalattığı projeyi anlattı.

Ayrıca Osmanoglu katıldığı programda, 'Eğitim-Öğretim dönemi boyunca her öğrencimiz 2.000 YTL karşılığında sigortalanacaktır. Kantin işletmecileri olarak öncümüz. Allı sınıflarımızla beslenme sektöründe hizmet vermektir. Kantin işletmecileri son 5 yılda yapılmış çalışmalar ile maddi ve ahlaki olarak çıkartıp modern mekânlar haline getirdik. Hepsimizin geleceği olan çocuklarımızın beslenmesinde temel rol oynayan biz kantinciler, onların değeri ve büyük işçilerimiz beslenmelerini sağlamanın dışında her tür kaza ve gıda zehirlenme tehlikesine karşı da garanti altına alını çabası içindeyiz' sözleri ile proje hakkında kamuoyuna bilgilendirdi.

GÜNEŞ SİGORTA

ÖZ-BAĞ SİGORTA ARACILIK HİZMETLERİ LTD. ŞTİ

Nuripaşa Mahallesi 58. Bulvar Caddesi
55/3 Sokak, No:28 Kat:1 Oda:19
Zeytinburnu / İSTANBUL
TÜRKİYE

İstanbul ve genelindeki özel ve resmi ilk ve orta öğretim kurumlarındaki kantin işletmeleri; Güneş Sigorta ile anlaşarak öğrencileri kaza ve gıda zehirlenmelerine karşı garanti altına alıyor.





Istanbul Kantinciler Esnaf Odası, Mesleki Eğitim ve Danışmanlık Birimi tarafından 2004-2005 yılı öğretim başında yaptırılan Velilerin Kantin İşletmelerine Bakışı adlı sosyolojik araştırma, MEB'e yön verdi.

Kantinciler Odası araştırmasından çıkan sonuç;

Eksik Beslenme

Istanbul Kantinciler Esnaf Odası, Mesleki Eğitim ve Danışmanlık Birimi tarafından İstanbul ve genelinde yaklaşık 1000 veli üzerine yapılmış olduğu araştırmanın belli de en çarpıcı sonucu, "çocukların sabah kahvaltısı yapılmadan okula gönderilmesi" idi.

2004-2005 eğitim-öğretim yılı başlangıcında yapılan bu anketin sonuçları, basın yayın organlarından tamamlamada büyük bir yer aldı.

Istanbul Kantinciler Esnaf Odası'nın 2004-2005 eğitim öğretim yılı çerçevesinde yaptırması olduğu bu anket araştırması, Sağlık Bakanlığının bu yıl 27 ilde ilköğretim okulu öğrencilerinin velilerine "dengeyi beslenmeleri ve sabah kahvaltısı yaptırılmaları okula gönderilmemesleri yönünde" mektup hazırlanmasını neden oldu.

Sağlık Bakanlığı, proje kapsamında Ankara ve 27 ilde bulunan ilköğretim okullarında öğrenim gören toplam 100 bin öğrenciye "Beslenme Eğitimi" seminerleri düzenliyor. 45 bin veliye de öğrenciler aracılığıyla birer mektup gönderen Bakanlık, yetersiz ve dengesiz beslenmenin öğrenciler açısından oluşturacağı sorunlarla beslenme konusunda uyulması gereken kuralları anlatıyor. Seminerlerde öğrencileri, sağlıklı ve dengeli beslenmenin büyüme, gelişme, öğrenme yeteneği üzerindeki etkileri konusunda bilgiler veriliyor.

Öğrencilere, ailelerine hitmetmeleri için dağıtılan mektupta ise sabah kahvaltısının çocukların okul başarıları için çok önemli olduğu, kahvaltı yapılmadan güne başlayan ve öğün atlayan öğrencilerin başarılarının düşük olduğu dile getiriliyor.

Esnafın AB sürecindeki sorunları

İstanbul Kantinciler Esnaf Odası, Mesleki Eğitim Danışmanlık Birimi ve AR-GE tarafından ortaklaşa olarak yaptırılan ve sonuçları kısa bir süre sonra kamuoyuna ulusal basın yayın organları ile duyurulacak olan dev bir araştırma hazırlanıyor.



Türkiye genelindeki esnaf odaları içinde araştırma ve incelemeleri ile ilgili birini olan İstanbul Kantinciler Esnaf Odası Mesleki Eğitim Danışmanlık Birimi ve AR-GE ile ortaklaşa olarak yürütülen araştırma İstanbul ve genelinde faaliyet gösteren yaklaşık 1000 esnaf üzerinde yapıyor.



AB sürecinde olan ülkelerin her kurum ve kuruluşunun çalışmalarını akredite edilmesi, yapılan eğitimlerin AB normlarıyla yürütülmesi ve eş değer kabul edilmesi esnaf ve sanatkar ile yakından ilgilendirilmektedir.

Kurum ile ilgili olarak İstanbul Kantinciler Esnaf Odası Yürütme Kurulu Başkanı Vahit ÖSMANOĞLU, "Araştırma sonuçlarını ulusal basın ve yayın organları ile kamuoyuna duyuracağız. Arsa her peşinen önce çıkan bu sonuçları rapor haline getirip tüm Türkiye genelindeki esnaf ve sanatkar odalarına duyurmayı hedeflemekteyiz. Çıktısı yapılan araştırmadan çıkan her sonuç ve sonucu ile değerlendirilmesi esnaf ve sanatkarın yakından ilgilendirecektir" dedi.





Abdullah Eren
İşinci-Kantin İşirmesi

Eğitimci Gözüyle

Kökeni İtalyanca 'cantina' kelimesine dayanan kantin; sıklıkla anlamı olarak fabrika, okul, kafe gibi yerlerde, o kurumda bulunan kişiler için yiyecek, içecek maddeleri ile günlük gereksinimlerini karşılayacak şeylerin satıldığı yerdir. Bir eğitimci olarak standart kalıpların dışına çıkarak kantin olgusunu sosyal bir açıdan yorumlamakta fayda görüyorum. Kantin öğrencilerimize değişik dönemlerde farklı anlamlar ifade eden bir mekandır. Burada kantin öğrencilerin akademik boyutlarına göre, başka bir deyişle öğretim durumlarına göre şekil alır ve değerlilik kazanır. Bunlar ilköğretim kantini, lise kantini, kantini ve üniversite kantini olarak sıralandırlabilir.

İlköğretim döneminde evlatlarımız okula adını yeni almıştır ve kantin ile ilk tanışmaları bu döneme denk gelmektedir. Bu dönemde lise ve üniversite kantinleri ile karşılaştığımız öğrencilerimiz, kantinden çok daha fazla ve temel gıda ihtiyaçlarına karşılar. Bunların yanı sıra, okul amaçlı gereksinimlere dair çeşitli ihtiyaçlarını da kantinden temin edebilmeleri mümkündür. Kantinlerimiz bu çağdaki öğrencilerin sosyalleşmesinde de oldukça etkili bir rol üstlenmiştir. İlköğretim öğrencileri yukarıda belirttiğimiz temel ihtiyaçlarını karşılamakta zorlu bir süreç ve parasal ile alışveriş sürecini de öğrenir. Bunlardan onlara paralarını nasıl harcamaları gerektiğini ve bir birey olarak

başarıya ulaşma da önemli bir aşamadır.

Süra kurumu döneminde bir kantin işletmecileri veya sorumlularına düşen görev, bünyemizde olan öğrencilerin, gelişimine olumsuz katkılarda bulunacak ciyete ürünlerin satışından uzak durmak ve onların en sağlıklı şekilde beslenebilmeleri için titizlikle çalışmaktır.



İlköğretimden sonra gelen lise dönemi ve lise kantinlerinde ise öğrencilerimizin kantin ile olan ilişkilerinde çok daha derin boyutlar süra kurmaktadır. Harçlıklarını daha iyi kullanmasını öğrenen ve daha sağlıklı birer tüketici haline alan öğrenciler, lise sürecinde çeşitli olarak kapsamlı bir hal almış kantinlerden beslenme

ihtiyaçlarını karşılarlar, eğitim-öğrenme dışarı bir takım ihtiyaçlarını tedbirinde ise çok daha fazla çeşit oluşturma sahiptirler.

Üniversite hazırlık maratonunda, öğrencinin vakit kaybetmeden ve sağlıklı bir şekilde beslenme ihtiyacını karşılamasıyla ilgili kimi zaman defter, kalem, kuru zaman bir vesim dosyası ve benzeri derse yönelik ihtiyaçlarını karşılamasıyla, kantinler öğrencilerimizin eğitim-öğrenim hayatlarında önemli bir misyon yüklenmişlerdir. Bunlara ek olarak, tenislerinde okul disiplin ve kuralları altında arkadaşlarıyla sohbet edebilecekleri bir kafeterya işlevi gömesiyle de lise sürecindeki kantin olgusunun derinliğini ve önemini görmekteyiz. Aynı

zamanında bu dönemde öğrencilerin karışık beklentilerini gerçekleri aksaklıklar rahatlıkla dile getirdiklerini de görürüz. Bu noktada bir kantin işletmecileri veya sorumlularına döşen görev ise öğrencilerin yoğun ders temposunda onlara sağlıklı beslenme ve diğer tüm eğitim ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri bir ortam yaratarak katkıda bulunabilmektir.

İlköğretim ve lise yıllarını sağlıklı ve başarıyla geçirdikten sonraki durumuna ise üniversiteler olacaktır. Üniversitedeki kantin anlayışını önceki dönemlere göre çok daha farklı ve üst seviyede bir şekil almaktadır. yine belirli okul ve disiplin kuralları altında olmak şartıyla bu dönemde eğitim öğretim sürecindeki gençlerimiz, kantin beslenmeye bağlı olarak belirli başlı eğitim ihtiyaçlarının karşılanmasında bazen arkadaşları ile oturup sohbet edebileceği bir kafeterya, bazen sınav önceleri ders çalışabilecekleri bir mekan bazense çeşitli konu ve soruların oturup tartışabileceği bir platform olarak kullanılır.

Üniversite kantinlerini diğer dönem kantinlerinde ayrılan bir diğer özellik de sabahın açılıp gece öğrenimi gören öğrencileri de gün içinde bulundurmak, aksami geç saatlere kadar hatta geceye kadar açık olmalarıdır. Burada bir kantin işletmecileri ve sorumlularına döşen görev yine en sağlıklı koşullar altında beslenme ve diğer ihtiyaçları karşılamak esnasında imkanın sağlanmaktadır.

Sözlerini notalarak yeniden vurgulamak isterim ki, ilköğretim yılların ufak birer çocukken "bir ayran ve simit" yahut "bir doneya kağıdı" ile minik yavrularımızın hayatına giren, sınav maratonunda, stres yüklü lise yıllarında her daim yanlarında olan ve son olarak bazen sınav öncesi son okulların tamamlandığı, bazen hayata dair soruların masaya yatırıldığı, bazen ise bir bakımla sıcak çay ile beslenmiş ilişkilerin kuvvetlendiği içi istan sıcak sohbetlere ev sahipliği yapan kantinlerimiz, öğrencilerin eğitim-öğretim hayatlarında varışçılar bir yere sahiptiler. Böylelikle önemli bir rol sahibi olan kantinlerimizde, bir kantin işletmecileri ve sorumlularına döşen en büyük görev karışımın bir zaman hijyenik ve ihtiyaçları karşılayabilecek şekilde hazır tutabilmektir.

Saygılarımla.

Abdullah Eren

ACI KAYIBIMIZ



ZEKİ YILMAZ

05.10.1954 - 31.03.2006

Haznedar Apdı İpeççi İlköğretim Okulu
Kantin İşletmecisi Arkadaşımız Zeki Yılmaz'ın
Acılı Ailesine ve Tüm Sevenlerine
Baş Sağlığı Dileriz.

Sertifika olmayana bundan sonra iş yok

Haber ESN GEDİK

Azınlıkta kamu bir süreçte çalışma hayatının altyapısını AİİYe uyumlu hale getirmek için ilk adımları attı. İSKUR tarafından başlatılan ve Aİİ'nin desteklediği projede yerli ve yabancı çok sayıda uzman görev yapıyor. Bu proje kapsamında yürütülen en önemli iki başlık, mesleklerin standartlarda kavuşturulması ve Türkiye'nin istihdam haritasının çıkarılması. Bu çalışmalar tamamlandıktan sonra daha hızlı bir süreç başlayacak. İSKUR tarafından yürütülen projenin danışmanlarından biri olan Adecco Türkiye CEO'su Pembe Candaner, bugüne kadar herkesin istediği iş yaptığını ancak artık sertifikası olmayanın çalışamayacağını söylüyor. "Böyücek yapmak isteyen ya da halen böyücek yapan biri bu konuda eğitim alarak sertifika sahibi olacak. Ardından gidip konu ile ilgili olaya başvuruda bulunacak. Ardından da o iş yapmaya başlayacak" diyor Candaner, böylece o hizmeti satın alan kişinin gerektiğinde şikayette bulunacağı bir sistemin kurulacağını belirtiyor.

Ara meslekler önem kazanacak

Bu sistemin altyapısının oluşturulması için çok sayıda yeni eğitim kurumunun açılması gerekiyor. Özellikle ara kademe meslekler için eğitim programlarını üniversiteler, sivil toplum kuruluşları, özel sektöre yürütecek.

Uzmanlar, bu sistemin üniversiteye olan ilgisi artacağını düşünüyor. "Türkiye'de her iş için üniversite mezunu aranıyor. Aileler de çocuklarının üniversitede okumasını istiyor. Sertifika programlarının yaygınlaşması ile üniversiteye olan ilgi azalacak. Hem gençlerin hem de ailelerin bu konuda



AİİYe uyum biz kazandıkça yetkinlik, mesleki standart ve ara kademe kalifikasyonu çalışma yaşamının öne çıkan temel kavramları olacak.

daha bilinçli davranması gerekiyor" uyarısını yapan Candaner, bu dönemde ancak kişilerin mesleklerine saygı duymayı öğrenmesi ile mümkün olabileceğini düşünüyor. PricewaterhouseCoopers İK Direktörü Murat Demiroğlu ise bu dönemde sivil toplum kuruluşlarının ve meslek örgütlerinin önemi ve sayısının artacağını söylüyor.

Yeni işler, yeni meslekler...

Bu süreçte sistem değişikliğinin yanı sıra meslekleri ortaya çıkacak ve var olan bazı mesleklere daha fazla ihtiyaç duyulacak. Özellikle uyum sürecinde simultane tecrübenin, proje yönetimi uzmanı, AB hukukuna bilen avukatlara olan ihtiyaç artacak. Sivil toplum kuruluşlarında çalışacak deneyimli ve uzman elemanlar tercih edilecek. Toplam rakamın ise yaklaşık 55 bin kişi olması öngörülmüyor. Ancak bu 55 bin kişinin işe girme isteklerine gelince, hala bir işyerinde çalışmanın yanı sıra aynı zamanda bu projelerle görev almak ya da yetkinliklerini artırmak farklı alanlara yönelmesi bekleniyor. AİİYe hazırlanan şirketler ise ticaret uzmanı ve danışmanları daha çok ihtiyaç duyacak. Diğer yandan rehberlik, tercümanlık, araba kiralama, online sekreterlik hizmetleri konusunda eleman ihtiyacı doğacak.

Yeni dönemde neler değişecek ?

MESLEKLER STANDARDA KAVUŞACAK

İSKUR tarafından yürütülen proje ile artık meslekler segmente edilecek, tanımlanacak ve standartta kavuşturulacak. Bu tanımlar sayesinde mesleği kimlerin, hangi koşullarda yapacağı, hangi eğitimleri alması gerektiği belirlenecek.



SERTİFİKASIZ İŞ YAPILMAYACAK

Elektrikçiden, boyacıya, teknikerden sekretere kadar her meslek, artık bir sertifika ya da diploma ile yapılacaktır. Meslek kazanmak isteyen ya da hâlen bir mesleği yapan ve sertifikası olmayan kişiler derdest, özel sektör ya da sivil toplum kuruluşlarının açacağı kurslara katılmak zorunda.

ÜNİVERSİTENİN ÖNEMİ AZALACAK

Sertifika programlarının artması ve ara mesleklerin önemi kazanması ile üniversiteye olan ilgi azalacaktır. Üniversite kampüsündeki yığılma azaltılacaktır. Meslek sahibi olmak isteyenler sertifika programlarına ve kurslara ilgi gösterecek.

ÜCRETLER STANDART

Maaş aralıkları geniş hatları ile belirlenecek. Bir sekreterin ya da bir doktorun ortalama ne kadar maaş alması gerektiği belirlenecek. Maaş aralıkları, beceri ve mesleki yetkinliğe bağlı olarak değişecek. Ancak aynı işi yapan ve benzer niteliklere sahip iki kişiden birinin 300 milyon değerinin 2 milyar TL olması mümkün olmayacak.

HAMİLİ KART DÖNEMİ HİTTİYOR

İşe yerleşimine, terfi ve atamalarında yetkinlikler ön planda olacak. "Hamili kart" döneminin sona ermesi olarak nitelendirilen bu gelişme ile ise atamalarda beceri öne çıkacak. İş bütçesinin kabul edilmeyen kişiye mesleklere açıklanacak. Çat pozisyona atılmak için gerekli niteliklere sahip olanlara öncelik verilecek.

ÇALIŞAN HAKLARINA SAHİP ÇIKACAK

Türkiye'ye özellikle beyaz yalancılar iş hakları konusunda

bilgiye ya da duyarsız davranıyor. AB ile tüm çalışanların bilinc düzeyi artacağı için bu kesim de haklarına sahip çıkacak ve çalışma şartlarının koşullarını sorgulamaya başlayacak. Denetim mekanizmasının etkinliğinin artırılması ile çalışanların hak ihalleri önlenicek.

KAYITDIŞI ÇALIŞMA AZALACAK

Standartlar ve denetimin artması ile kayıt dışı çalışma kontrol altına alınacaktır. Tüm çalışanlar yasal güvenceye kavuşacak. Devlet ise iyveren üzerindeki çalışan maliyetini azaltma yöntemlerini yürürlüğe sokacak.

ESNEK ÇALIŞMA YAYGINLAŞACAK

Esnek ve dönemsel çalışma yaygınlaşacak. Dersiyimli profesyoneller işlerin gerektirdiği ölçüde çalışarak maddiyetini artırıp farklı bir alanda, sosyal projelerle ya da hobileriyle uğraşabilecek. Kesaca bir kişinin birden fazla işi yapması mümkün olacak.

KADINLARA FIRSAT

İş hayatındaki ağırlıklı artan kadınlar, yeni sistemden en fazla yarar görecektir. Meslek eğitimine kurslar ile çok farklı alanlarda kadınların çalıştığına görülecektir. Bu özellikle Anadolu'daki kadınlara açısından büyük önem taşıyor.



TARIM BAKANLIĞI

GIDA GÜVENLİĞİ, İNSAN SAĞLIĞI VE 5179 SAYILI KANUN

Gündümüzde sağlıklı yaşamın en önemli şartlarından birinde güvenli gıdaların tüketimini sağlamaktır. Özetle, birinci üretime kadar nihai tüketiciye yani tarladan sofraya gelinceye kadar bir çok aşamadan geçer. Bu aşamalar içinde bir çok işleme tabi tutulur. İşte bu işlemler esnasında gıdanın, hiçbir özelliği bulunmadan amacına uygun olarak tüketiciye sunumu yapılmalıdır. Bunun için herkesin aynı görev düşmektedir. Herkes görevini tam anlamıyla yerine getirecek olursa güvenli gıdaların sunumu hiçte zor olmayacaktır.

Kantin işletmecilerinin görev ve sorumlulukları hesap ettiği kesim 7 ile 17 yaş arasındaki çocuk ve gençlerden oluşması sebebiyle çok hassas olup, azami dikkat etmek gerekmektedir.Çünkü çocukları neyi sunarsanız onu alıp Gıdanın güvenli olup olmadığını sorgulamadan tüketebilir.

İnsanlar tükettiği gıda maddelerinin güvenli olmasını bekleme hakkına sahiptirler. Bu haklar birçok ülkede olduğu gibi ülkemizde de kanunla belirli bir çerçeveye işine alınmıştır. İnsan sağlığını, dış ticareti, ekonomiyi olumlu veya olumsuz yönde doğrudan ilgilendiren gıda güvenliği uygulamaları 5179 sayılı Kanunla belirlenmiştir. Bu Kanunla belirlenen kuralları aksatmadan uyguladığı takdirde güvenli gıdaya ulaşılacaktır.

5179 Sayılı kanunla belirlenen ve kantin işletmecilerinin uymakta yükümlü olduğu kurallar ve bunlara karşılık gelen cezalar aşağıda verilmiştir.

GIDA SATIŞ VE TOPLU TÜKETİM YERLERİNİN UYMAKLA YÜKÜMLÜ OLDUĞU KRİTERLER

A-GIDA GÜVENLİĞİ

1. Mevzuata uygun olmayan hammaddeler, gıda bileşenleri veya gıda ile temas eden malzemelerin kullanılmamalıdır.

Örnek:

a) İçine sudan boyası veya yabancı madde katılmış baharat kullanılamaz.

b) İçine nispeten katılmış suyu satışı sunulamaz.

2. Gıda maddelerinin depolanması, hazırlanması, sergilenmesi ve taşınması tekniğine uygun olarak yapılmalıdır.

Örnek: a) Gıda maddeleri uygun nem ve sıcaklık ile, zeminden yüksek ve çapraz buluşmayı önleyecek şekilde depolanmalı muhafaza edilmeli veya sergilenmelidir.

b) Gıda maddelerini hazırlama yeri temiz ve uygun olmalıdır.

3. Kirli, kırılmış, kırılmış, elçilmiş, kudu, küflü, nitelikleri ve görünümü bozulmuş gıda maddeleri satışa sunulmamalıdır.

4. Hat örneği bitmiş gıdaların satışı sunulmamalıdır.

5. Gıda maddesinin etiket bilgilerinde; varsa özel saklama koşulları ile özetim veya itibaklı tene tene ve çayır bulunmalıdır.

6. Gıda maddeleri, hayvan yemleri, temizlik malzemeleri, toksik maddeler ve işde edilecek ürünler etiketler olarak aynı yerde muhafaza edilmelidir.

7. Gıda atıkları veya diğer atıklar biriktirmeden en kısa zamanda gıdanın bulunduğu ortamlardan uzaklaştırılmalıdır.

B-PERSONEL HİJYENİ

1. İşyerinde gıda ile temasta bulunan personelin sağlık raporları olmalı ve periyodik olarak yapılmalıdır. Akademi, grafisi, kulak-burun-boğaz ve göze kontrolü yılda bir defa; gıdanın mikrobiyolojik incelenmesi ise altı ayda bir yapılmalıdır.

2. Gözetilebilir bulgularla hastalıklara (sentik, kuşma, ishal, burun ve kulak akıntısı gibi) sahip olan kişiler özetim veya satış alanına girmemelidir.

3. Yara, çıban veya diğer hastalığı olan kişilerin hastalıklı yerleri uygun bir şekilde kapatılarak gıda ile teması engellenmelidir.

4. Personel uygun kıyafet giymelidir. Terahen açık renkli önlük, bonce, eldiven ve işe uygun ayakkabı giymelidir.

5. İla yardım malzemesi bulunmalıdır.

C-ALET VE EKİPMAN HİJYENİ

1. Kiri, kırıntı, pası, sım dökümü malzemeleri gıda satışı veya servisi yapılmamalıdır.

2. Gıda maddesinin taşınması veya muhafazasında kullanılan malzemeler başka amaçlar için kullanılmamalıdır.

3. Kullanılan tüm alet ve ekipman sağlam, uygun, kolay temizlenebilir, koruyucu dayanıklı maddelerden olmalı, daima temiz tutulmalıdır.

4. Sını gıdalar uygun kaplarda bulundurulmalı ve musluk arızası ile alınmalıdır.

5. İşyeri yaptığı işe bağlı olarak sıcak su bulundurulmalıdır.

6. Tek kullanımlık kaplar tekrar kullanılmamalıdır.

7. Alet-Ekipmanın yağlanması kullanılan malzeme gıdaya uygun olmalıdır.

D-İŞYERİ HİJYENİ

1. Tuvaletler, gıda maddesinin satıldığı, sergilenildiği ve depolandığı yerlere doğrudan açılmamalıdır.

2. Gıda ile temas eden su ve buz Türk Gıda Mevzuatına uygun, sızdırmaz ve yeterli olmalıdır.

3. Zararlılarla mücadelede ilgili Bakanlıklarca izin verilen ilaçlar, amacına ve genel halk sağlığına uygun olarak kullanılmalı, belirli ilaçlardan sadece işyerinde dışında kullanılmalıdır.

4. İşyeri yakın çevresinde buluşmaya yol açacak çöp ve atık yığınları, su birikintileri, zararlıların yerleşmesine yol açacak ortamlar bulunmamalıdır.

5. Yapılan işin ve satış yapılan gıda maddesinin özelliği ve niteliğine göre depo, muhafaza yeri, yıkama yeri, muayene ve kontrol yeri ile hazırlama yeri ayrı olmalıdır.

7. İşyerinin temizlik ve bakım düzenli olarak sağlanmalıdır.

8. Çöp ve her türlü atıkların korunacağı, yeterli sayı ve büyüklükte, açılı kapak, sızdırmaz, gerektiğinde pedallı, yıkanabilir ve çöp torbası içeren çöp kovaları bulundurulmalıdır.

9. İşyerinde akvaryum canlıları dışında gıda maddeleri ve insanlarla temas edebilecek hayvan bulundurulmamalıdır.

10. Kapı, pencere ve işyerinin iç kaplanması yapılacak uygun donanımlarla, sinek-böcek, haşere, kemirgen ve benzeri zararlıların girişini engelleyecektir.

11. Yapılan işin özelliğine göre seçilecek uygun oranda yüksekliği, buhar yoğunluğunu, tar oluşumunu önlemek ve kötü havayı dağıtmak ve çapraz buluşmayı önleyecek şekilde mekanik veya doğal havalandırma sistemi olarak düzenlenmelidir.

12. Uygun bir şekilde yerleştirilmiş ve el temizliği için tasarlanmış, yeterli sayıda lavabo bulunmalı ve lavabolarda temizlik sağlanmalı, altın hijyenik bir şekilde yıkanmalı, kurulmalıdır.

13. Gün ışığına eşdeğer ve yeterli aydınlatma sağlanmalı, aydınlatma ışığında satılan gıdanın rengini değiştirmemelidir.

14. Deponun kapı, pencere ve diğer kısımları her türlü zararlıların girişini önleyecek uygun donanıma sahip olmalıdır.

15. Depolarda zemin pürüzsüz, duvarlar düzgün, kolay temizlenebilir nitelikte, sıvaz dökülmemiş, ürünlere olumsuz etkide bulunmayacak nitelikte olmalıdır.

16. Depo ve satış yerlerinde tüm maddeler, gıda bileşenleri, gıda ve gıda ile temasta bulunan madde ve malzemeler, bozulmaları, zarar görmelerini ve kırılmalarını önleyecek, duvar ve zemine temas etmeyecek şekilde palet yüksektirinde ve tutulabilir biçimde uygun malzeme üzerinde muhafaza edilmelidir.

17. Gıda servisi ve toplu tüketim yapılan yerlerde buluşma yıkama düzeni sağlanmalıdır.

18. Yıkama suyu ve diğer sıvı atıkların tahliyesini sağlayacak uygun drenaj sistemi olmalıdır.

E) TAŞIMA

1. Gıdalar araç ve/veya konteyner kapları içine buluşma riski-



SERTİFİKASIZ İŞ YAPILMAYACAK

Fleksibilite, boyacıya, teknisyenden sekretere kadar her meslek, artık bir sertifika ya da diploma ile yapılacaktır. Meslek kazanmak isteyen ya da halen bir mesleği yapan ve sertifikası olmayan kişiler devlet, özel sektöre ya da sivil toplum kuruluşlarının açacağı kurslara katılmak zorunda.

ÜNİVERSİTESİNİN ÖNEMİ AZALACAK

Sertifika programlarından artması ve ara mesleklerin önem kazanması ile üniversiteye olan ilgi azalacaktır. Üniversite kapusundaki yağlama azalacaktır. Meslek sahibi olmak isteyenler sertifika programlarına ve kurslara ilgi gösterecek.

ÜCRETLER STANDART

Maaş aralıkları genel standart ile belirlenecek. Bu standartın ya da bir doktorun ortalaması ne kadar maaş alması gerektiği bilinecek. Maaş aralıkları, beceri ve mesleki yetkinliğe bağlı olarak değişecek. Artık aynı iş yapan ve benzer niteliklere sahip iki kişiden birinin 300 milyon diğerinin 2 milyar TL alması mümkün olmayacak.

HAMİLİ KART DÖNEMİ HİTTİYOR

İşe yerleşimine, tefii ve atamalarda yetkinlikler ön planda olacak. Hamili kart döneminin sona ermesi olarak nitelendirilen bu gelişme ile işe alımlarda beceri öne çıkacak. İş başarısını kabul edilmeyen kişiye meslemleri açıklanacak. Ort pozisyona atanmak için gerekli niteliklere sahip olanlara öncelik verilecek.

ÇALIŞAN HAKLARINA SAHİP ÇIKACAK

Türkiye'de özellikle beyaz yakalılar iş hakları konusunda

bilgisiz ya da duyarsız davranıyor. AB ile tüm çalışanların bilimsel düzeyi artacağı için bu kesim de haklarına sahip çıkacak ve çalışma şartlarının koşullarını sorgulamaya başlayacak. Denetim mekanizmasının etkinliğinin artırılması ile çalışanların hak ihlalleri önlenecek.

KAYITLI ÇALIŞMA AZALACAK

Standartlar ve denetimin artması ile kayıt dışı çalışma kontrol altına alınacaktır. Tüm çalışanlar yasal güvenceye kavuşacak. Devlet her işveren üzerinden aldığı çalışan maliyetini azaltma yöntemlerini sürüleliğe sokacak.

İSNEK ÇALIŞMA YAYGINLAŞACAK

Esnek ve dönüştürülebilir çalışma yaygınlaşacak. Deneyimli profesyoneller işlerinin gereklilikleri bağlı olarak çalışma saatlerini azaltıp farklı bir alanda, sosyal projelerde ya da hobileriyle uğraşabilecek. Kovacı bir kişiden birden fazla yapması mümkün olacak.

KADINLARA FIRSAT

İş hayatındaki ayrımlardan arınan kadınlar, yeni sistemden en fazla yarar görecektir. Meslek edinirken kadınlar ile çok farklı alanlarda kadınların çalıştırılması görülecektir. Bu özellikle Anadolu dışı kadınlar açısından büyük önem taşıyor.

